

# 水活度代理商 泰科施普 石家庄水活度

产品名称	水活度代理商 泰科施普 石家庄水活度
公司名称	泰科施普（北京）技术有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市海淀区太平路甲40号金玉元写字楼E座107室
联系电话	18910272605 18910272605

## 产品详情

### 水分活度仪定义

水分活度是指样品中水分存在的状态，即水分的结合程度。水分活度是对样品中的水的能量的测量，水分活度值越高，石家庄水活度，结合程度越低；水分活度值越低，结合程度越高。水分活度的大小与微生物的生长率有直接关系，样品中水分活度不同，其存储期限也不同，可以利用水分活度的测试，控制微生物的生长。因此，水活度代理商，水分活度已逐渐成为食品、化妆品、药品、生物制品等行业检验的重要指标。水分活度是关乎于食品、药品、饲料等行业产品质量的一项重要指标，在生产、运输、保存等方面起到非常重要的作用，因此引起了更多行业广泛的应用。

### 水分活度知识介绍

水分活度事实上与平衡相对湿度含义一致，但它不是以 0...100%RH 标志，水活度报价，而是以 0...1.0 Aw 标志。平衡湿度定义为没有了物质与空气中水的交换情况下，由周围空气获取的湿度值。

水分活度（水活性）是一个直接影响食品保质期的临界因素，水活度公司，温度、pH 值和其他一些因素会影响食物中有机体的可能的增长及增长率，然而，水活性通常是很有影响力的一个因素。如果我们能测出食物中水活性我们就能预知哪种微生物是导致食物腐掉的潜在原因，并能分检出来。让我们考虑一下水活性值为 0.81 的蛋糕，其保质期为 21 时 24 天。如果水活性提高到 0.85，这些指标将降低为 21 时 12 天。这表明是水活性决定了微生物生长率。

### 直接测定水分活度仪

食品中的水分，都随环境条件的变动而变化，当环境空气的相对湿度低于食品的水分活度时，食品中的水分向空气中蒸发，食品的质量减轻；相反，当环境空气的相对湿度高于食品的水分活度时，食品就会从空气中吸收水分，质量增加。不管是蒸发水分还是吸收水分，始终是食品和环境的水分达平衡为止。冠亚系列水分活度仪是把被测样品置于密封的空间内，在保持恒温的条件下，使样品与周围空气的蒸汽压达到平衡，这时就可以以气体空间的水蒸汽压作为样品蒸汽压的数值。同时，在一定温度下纯水的饱和蒸汽压是一定的，所以可以应用上述水分活度定义的公式，计算出被测食品的水分活度。

水活度代理商-泰科施普(在线咨询)-石家庄水活度由泰科施普（北京）技术有限公司提供。泰科施普（北京）技术有限公司是一家从事“红外光谱仪，台式核磁，热解析仪，气相色谱仪，水活度”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“Bruker,Nanalyzer,泰通,Aqualab”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使泰科施普在科研仪器仪表中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！