

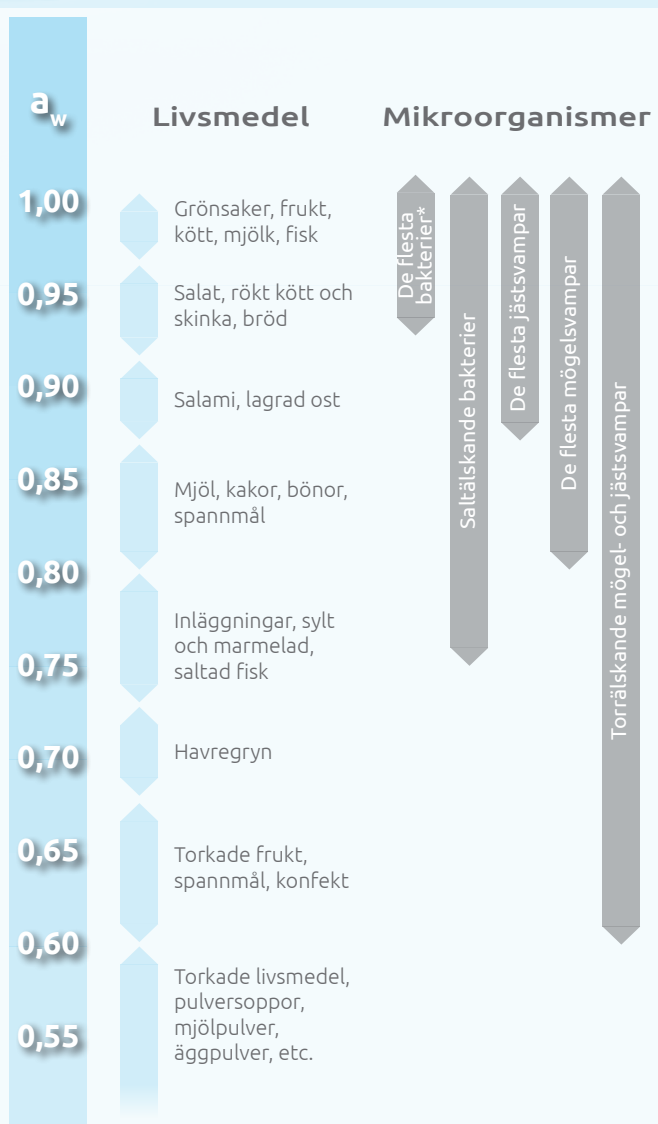
VATTEN AKTIVITET

Vattenaktivitet är något som de flesta inom livsmedelsindustrin har hört talas om på något sätt, eftersom det tillsammans med temperatur och pH är det mest generella sätten att mäta och kontrollera risken för tillväxt av bakterier i livsmedel.

Som en parameter för lagerhållbarhet och HACCP kontrollpunkt så är den oslagbar oavsett om det gäller köttprodukter, ost, snus m.m. Ett fåtal mätningar är det enda som behövs för att direkt kunna avgöra om en produkt ligger i farozonen eller inte för tillväxt av till exempel Listeria.

Men vad är egentligen vattenaktivitet och hur ändrar man den? Kortfattat så kan man säga att vattenaktivitet är ett mått på hur lätt- eller svårtillgängligt vattnet som finns i ett prov är. Är vattenaktiviteten hög, så är majoriteten av vattnet i ett prov tillgängligt för en bakterie som vill föröka sig, vilket leder till en kort hållbarhet. Är vattenaktiviteten låg, så är mycket av vattnet istället hårt bundet, vilket gör att bakterier får det svårt eller till och med omöjligt att föröka sig vilket ger hög hållbarhet.

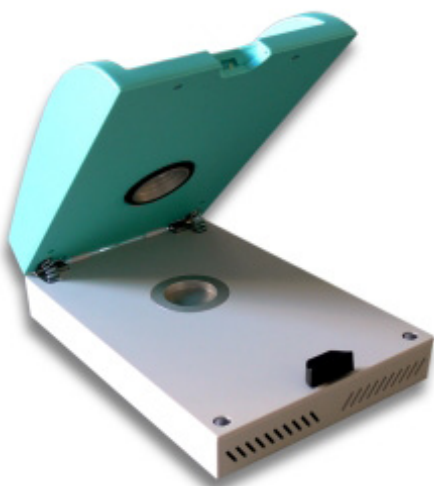
Torkning och tillsättning av ämnen som binder upp vatten, såsom salt och socker, är de enklaste och mest direkta sätten att sänka en produkts vattenaktivitet. Genom att systematiskt arbeta med vattenaktivitet så kan dessa parametrar också styras i detalj och leda till bättre och mer konsekvent produktkvalitet över lag.



*Staphylococcus aureus

Världsledande utrustning

Food Diagnostics är exklusiv distributör åt den Schweiziska producenten Novasina, som har mer än 50 års erfarenhet av att producera vattenaktivitetsinstrument. Instrumenten är enkla att använda och är billiga i drift, men har samtidigt marknadens bästa noggrannhet och flexibilitet.



10%

**rabatt för
beställningar före
16:e juni 2014**

F FOOD DIAGNOSTICS

Frans Perssons väg 6
412 76 Göteborg
Telefon: 031 335 13 62
Fax: 031 335 13 63
E-post: info@food-diagnostics.se
Hemsida: www.food-diagnostics.se

F.A.Q.

Hur går en mätning till?

Att själv mäta vattenaktiviteten i ett prov kan göras i fem enkla steg:

1. Fasta prov bryts/skärs upp grovt
2. Fyll en provkopp till 1/2 – 2/3
3. Sätt in provkoppen i mätaren och stäng locket
4. Tryck på start och vänta på analys svar
5. Läs av resultat

Hur lång tid tar en mätning?

Man kan aldrig i förväg garantera hur lång tid en mätning tar innan den faktiskt är gjord. Orsaken till detta är att mättiden främst beror på tre saker:

- Ett provs inneboende kemiska och fysiska egenskaper
- Hur provet bereds
- Hur ett instrument är inställt

Ett prov i vätskeform är till exempel snabbare att mäta på än ett fast prov och ett fast prov uppdelat i många små delar är snabbare än en enda solid bit. Sedan så kan instrumenten ställas in om man hellre vill ha ett snabbt svar med lägre noggrannhet eller ett långsammare svar med en högre noggrannhet.

Hur underhålls och kalibreras mätarna?

Det finns inte några rörliga delar eller speglar som måste rengöras med dessa instrument så behovet av underhåll är minimalt. Det enda som behövs göras är att se till att inte överfylla provkopparna och att torka upp eventuellt spillt prov inne i mätkammaren.

Med varje instrument följer en uppsättning återanvändbara saltstandarder som används vid de regelbundna kalibreringskontrollerna. Dessa saltstandarder håller i snitt 3-5 år beroende på hur ofta de används och skapar stora besparingar jämfört med konkurrenters engångsstandarder.