

製品仕様

AwView本体	
動作範囲	温度：15～35°C、湿度：90%rh以下 ※結露なきこと
測定範囲	水分活性：0.1～1.0Aw 温度：15～35°C
測定精度	水分活性：±0.03Aw ※at 0.2～0.95Aw 温度：±1.0°C ※本体部 at 25°C
センサ	水分活性：電気抵抗式センサ（ヒューメント） 温度：サーミスタ
通信インターフェース	Bluetooth®5.0
電源	コイン型リチウム電池（CR2450）
オプション	校正用標準液、サンプルカップ、透湿フィルタ
AwView専用アプリ	
動作モード	モード選択及び全ての操作を専用アプリにて行う ①測定モード：測定時間10分 ②校正モード：校正用標準液を使用 ※Aw値の1点調整可能
対応OS	  iOS 11～15 Android 9～12

寸法図(単位：mm)



水分活性測定器

AwView



食品衛生法に対応する水分活性測定器

～HACCPに対応する食品衛生管理を支援～

水分活性の値(Aw)を測定することで、食品の保存性を評価・分析することができます。

水分活性測定器AwViewは、スマートフォンのアプリで操作を進めるだけで、

食品衛生法で定められている測定方法に沿った測定を実施します。

<商標について>

・Bluetooth®のワードマークおよびロゴは登録商標であり、Bluetooth SIG, Inc.が所有権を有します。
神栄テクノロジー株式会社は使用許諾の下でこれらのマークおよびロゴを使用しています。
・iOS商標は、米国Ciscoのライセンスに基づき使用しています。
・App Storeは、Apple Inc.のサービスマークです。

・Android、Google PlayはGoogle Inc.の登録商標です。
・QRコードはデンソーウェーブの登録商標です。
・ヒューメントは神栄株式会社の登録商標です。
・その他の商標および登録商標は、それぞれの所有者の商標および登録商標です。

●サンプルカップへの入れ方について

付属されるサンプルカップに試料を入れる時は、下記の図を参照し、適切な量を入れてください。

量が少なすぎるとサンプルカップ内の雰囲気安定するまでの時間がより多く必要となります。

量が多すぎると、試料がAwViewに付着して、その後の測定に影響が出る場合があります。



●使用環境と試料の温度について

水分活性の値は、周辺環境の温度変化の影響を大きく受けます。なるべく常温(25°C)の安定した環境で測定を実施してください。

またサンプルカップに入れる試料についても、周辺環境と合わせるように常温(25°C)にしてください。

高温または低温の試料は、温度が安定するまで、常温の環境にしばらく置いてから測定を実施してください。

ご不明な点がございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。

製造元

豊かな社会へのパートナー 神栄グループ
神栄テクノロジー株式会社

ホームページ <https://www.shinyei.co.jp/stc/>

本社 〒650-0047 神戸市中央区港島南町6丁目5番2

TEL. 078-304-6791 FAX. 078-304-6792

水分活性に関する情報サイト <https://水分活性.com>

電気抵抗式センサを搭載



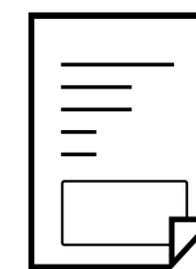
水分活性の測定には、食品衛生法の中で指定されている電気抵抗式センサ（ヒューメント®）を搭載しています。

食品衛生法対応のアプリ測定



アプリで表示される手順で操作を進めるだけで、食品衛生法に沿った測定を実施することができます。

測定レポートを自動作成



測定結果から、アプリで測定レポートを自動作成します。測定レポートは改ざん不可のPDF形式で作成されます。

水分活性測定器 AwView

AwViewは食品衛生法で定められた測定方法に対応する水分活性測定器です。センサ部には電気抵抗式センサを搭載し、測定はスマートフォンやタブレットなどで行います。アプリの操作手順は、食品衛生法の測定方法に則っています。



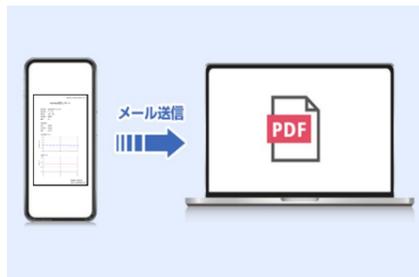
AwViewを用いた水分活性測定の流れ



サンプルカップに試料を適量入れて、AwViewにセットします。



Bluetooth®無線技術を用いてスマートフォンやタブレットとワイヤレス接続をします。



測定レポート(PDF形式)を作成します。測定レポートはメール送信機能によってPCなどに転送できます。



アプリで測定を開始します。10分経過すると、アプリ上で測定結果を確認できます。

使用事例

ジャム、生ハム、ソーセージ、調味たれ、レトルト食品、ゼリー、豆類、菓子類、パンなど、HACCPによる衛生管理を行う食品製造工程での水分活性測定に使用します。



食品衛生法で指定されている測定方式を採用

水分活性の測定方式には、食品衛生法で指定されている電気抵抗式センサ(ヒューメント)を搭載しています。



動作モード選択で、標準液での校正に対応

食品の水分活性を測定する「測定モード」に加えて、校正用標準液を使用してAwViewの校正を行う「校正モード」が搭載されています。「校正モード」では食品衛生法の手順に沿った校正対応が可能です。



●水分活性とは

食品中の水分は「自由水」と「結合水」に区分できます。自由水は、食品中を自由に移動することができ、微生物に利用されます。一方、結合水は、塩や砂糖などの食品中の成分と結合しており、微生物に利用されにくい性質があります。

水分活性(Aw : Water Activity)は、自由水の割合を表した値で、0~1の範囲で表します。数値が高いほど自由水が多く、微生物が増殖しやすい(保存性が低い)こととなります。

食品の保存性の評価・分析のために、一定水準以下の水分活性の数値なのか測定を行います。ただし水分活性の数値が低すぎても、食品の特性変化の原因になる場合があります。各食品の適正な水分活性の値を把握することが重要です。



●HACCPでの食品衛生管理について

HACCPとはHazard Analysis and Critical Control Pointの略称で、国際的な食品衛生管理の手法のことを指します。危害要因をあらかじめ分析し(Hazard Analysis)、危害要因を取り除くため、重要管理点(Critical Control Point)を厳格に確認するという意味です。

従来の手法では、最終製品の抜き取り検査のみ実施していましたが、HACCPでは、原料受け入れから最終製品の出荷まで全工程で、重要管理点の継続的なモニタリング・記録を実施します。水分活性の値も管理される項目のひとつに含まれます。

2018年には食品衛生法の一部が改正され、原則全ての食品等事業者がHACCP導入の対象となり、2020年6月に施行されました。その後、猶予期間を経て2021年6月からは制度化されています。

H	A	C	C	P
Hazard Analysis		Critical Control Point		
危害要因分析		重要管理点		

従来の手法	HACCP
最終製品の抜き取り検査のみ	全工程(原料受け入れ~最終製品の出荷)で重要管理点の継続的なモニタリング・記録