

食品中水分活度的测量

郑艺华 青岛 青岛大学机电工程学院, 生物系统热科学与技术研究所 266071

华泽钊 青岛 青岛大学机电工程学院, 生物系统热科学与技术研究所 266071

马永志 上海 上海理工大学食品科学与工程研究所 200093

摘要: 本文分析食品中水分活度, 以及与含湿量、温度、玻璃化转化温度存在的密切关系; 给出基于不同原理的测量方法, 列举一些常用的测量仪器; 指出现有测量方法、仪器待解决的问题。

关键词:

文章全文为PDF格式, 请下载 to 本机浏览。[[下载全文](#)]

如您没有PDF阅读器, 请先下载PDF阅读器 [Acrobat Reader](#) [[下载阅读器](#)]

Measurement for water activity of food

266071

266071

200093

Abstract: This paper has analyzed water activity of food and close relation with moisture content, temperature, vitrification transfer temperature, provided measure methods based on different principles, listed some measure apparatus in common use, appointed to the problem existing in measure methods and apparatus in use.

Key words:

[【大 中 小】](#) [[关闭窗口](#)]