

ISO 18787

Foodstuffs – Determination of water activity

食品 – 水分活性の測定

1. 規格の概要

食品及び動物飼料中の水分活性(Water activity : AW)の測定方法の基本原理と要求事項を規定している。測定範囲は全範囲(0~1)とされており、当該規格では、測定の品質を高めるために分析手順のパートごとに要求事項を規定し、共同試験で得られた併行許容差や室間再現許容差も含めることとする。

2. 検討状況

2013年4月に新業務項目提案が承認され、2017年11月に初版が発行された。

3. 規格の構成(仮訳)

まえがき

- 1 適用範囲
- 2 引用規格
- 3 用語及び定義
- 4 測定原理
- 5 器具
- 6 試薬
- 7 サンプリング
- 8 手順
 - 8.1 サンプルの保管
 - 8.2 サンプルの準備
 - 8.3 測定試料
 - 8.4 測定前の貯蔵
 - 8.5 測定
 - 8.6 校正、調整及び検証
- 9 計算及び結果を表す式
- 10 精度
 - 10.1 併行精度
 - 10.2 再現性
- 11 試験報告

附属書A(規定) 25℃における飽和食塩水の水分活性

附属書B(規定) 共同試験

参考文献