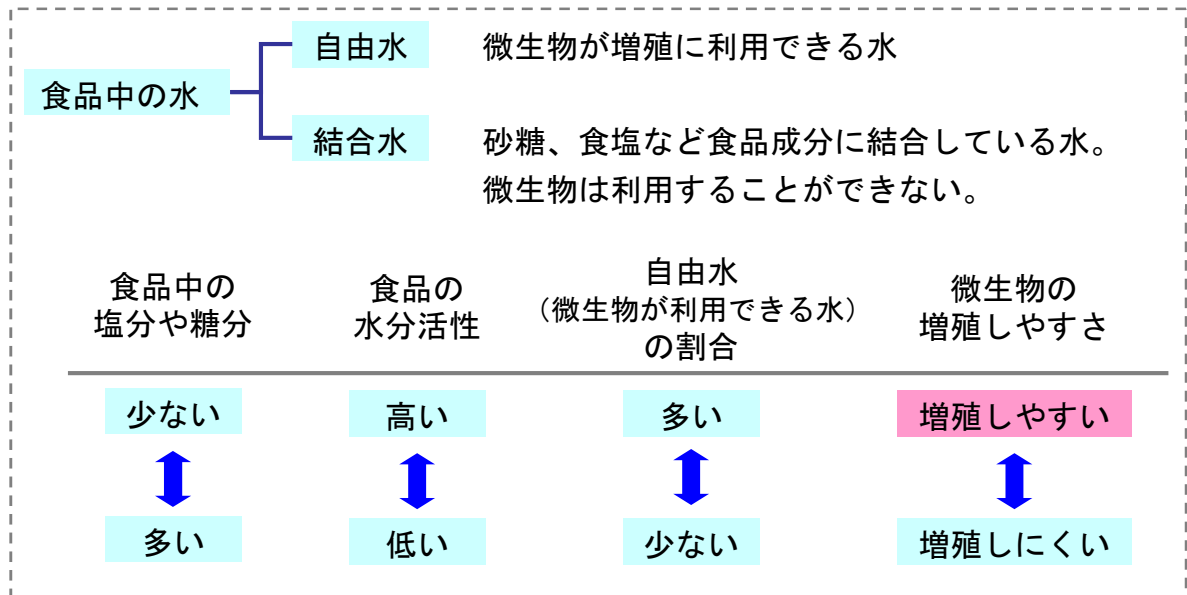


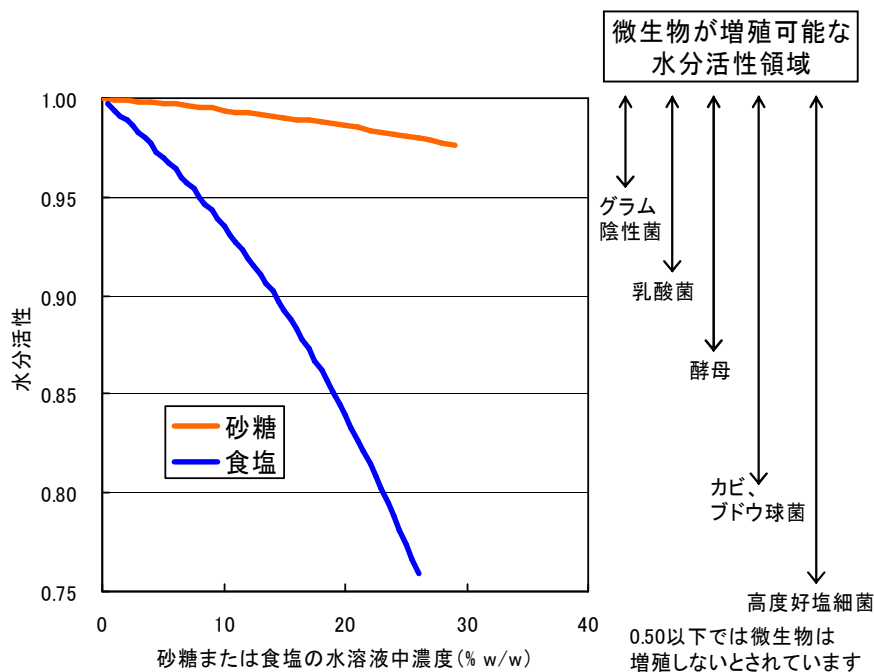
## 塩分や糖分が食品保存に果たす役割

- 塩分や糖分は「水分活性」を低下させる作用があります。

※ **水分活性**とは、食品中の自由水（微生物が利用できる水分）の割合を0~1で表す数値です。水分活性が低いほど自由水が少なく（＝微生物が増殖しにくく）、高いほど自由水が多い（＝微生物が増殖しやすい）ことを表します。



- 下図は食塩や砂糖の濃度と水分活性との関係、そして水分活性と微生物増殖阻止との関係を示しています。低い水分活性まで増殖できる微生物ほど、乾燥に強いといえます。



出典：「食品微生物の科学」清水潮、幸書房（2001）