PATRIMOINE SCIENTIFIQUE
TECHNIQUE CONTEMPORAIN

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

# APPAREIL DE MESURE DE L'ACTIVITÉ DE L'EAU DANS LES ALIMENTS

FICHE N° 8826

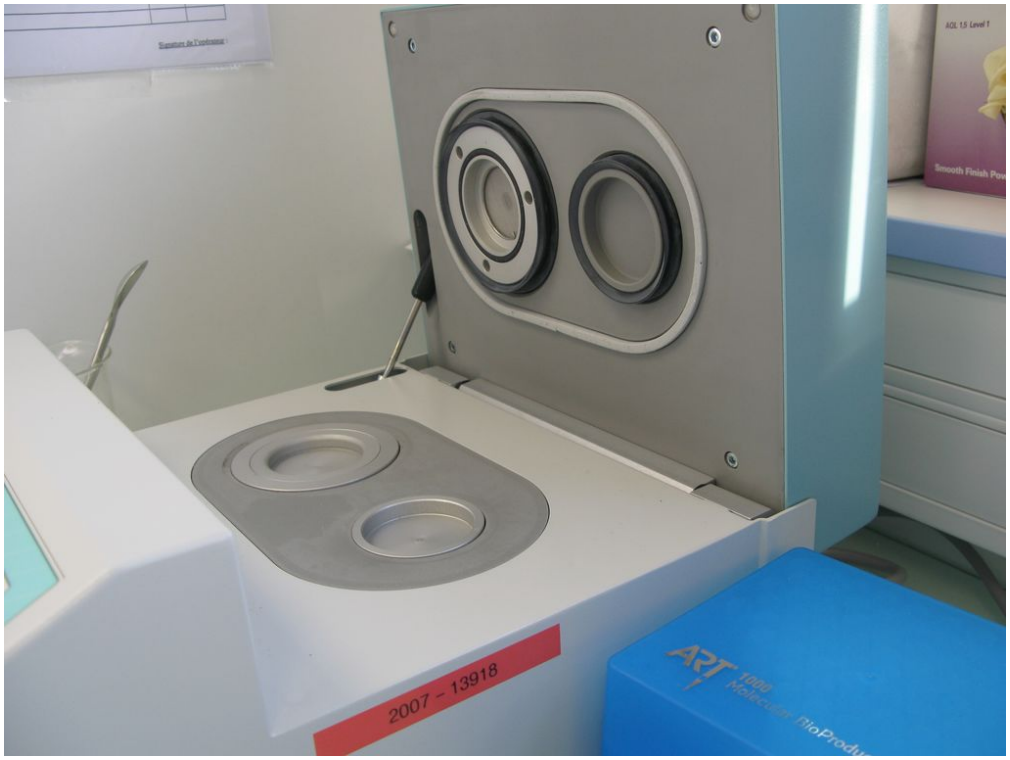
Période de fabrication : -
Fabricant : fabricant non renseigné
Domaines : Biologie
Sous-domaines : Microbiologie
Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique
Ville : Aurillac
Modèle :
Matériaux :

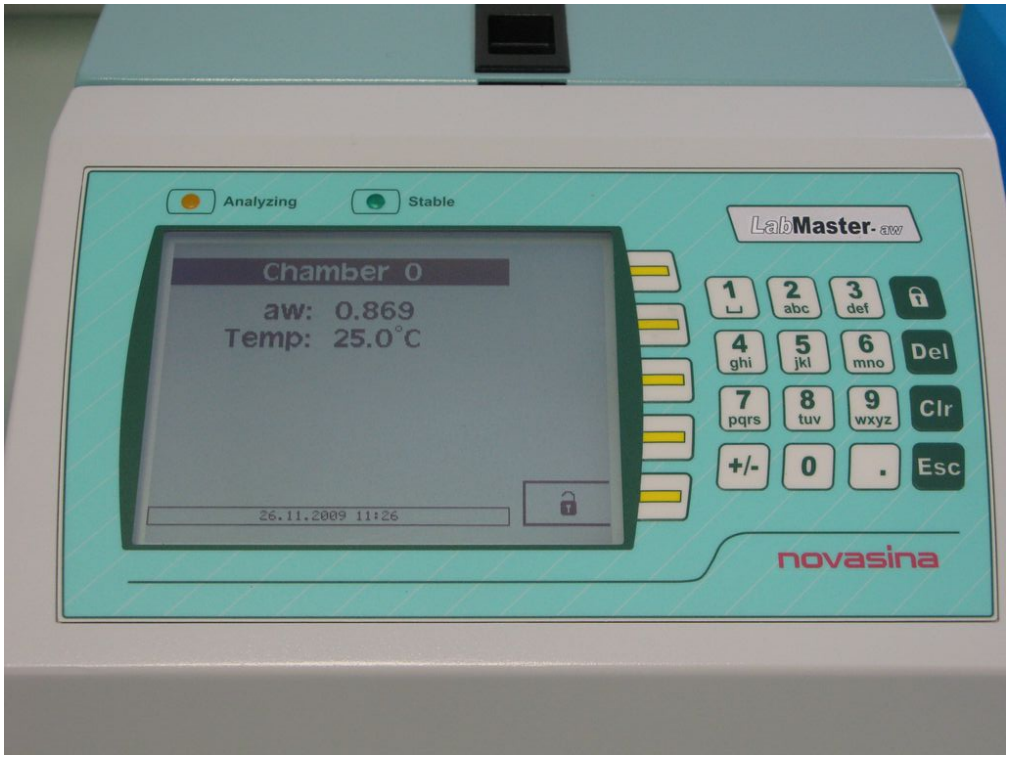
**Description**
L'appareil de mesure de l'activité de l'eau dans les aliments est de forme parallélépipédique en plastique. Il s'ouvre au niveau supérieur. L'intérieur se compose de deux chambres : une de préconditionnement et une de mesure. A l'intérieur du couvercle se trouvent des sondes, à l'avant, un écran LCD ainsi qu'un clavier et un interrupteur. A l'arrière de multiples prises sont disponibles (USB-imprimante).

**Utilisation**
L'activité de l'eau correspond à la part d'eau libre dans les aliments, c'est-à-dire mobilisable par les micro-organismes. A l'intérieur de la chambre qui est étanche, l'humidité relative de l'échantillon se met en équilibre avec l'humidité relative de l'air. Cette dernière est alors mesurée par l'intermédiaire d'une sonde d'humidité d'air. La valeur correspond par extrapolation à l'activité de l'eau (aw) de l'échantillon lorsqu'après un temps plus ou moins long l'équilibre est atteint.
Au laboratoire de Recherches Fromagères d'Aurillac, cet appareil permet la mesure de l'activité de l'eau dans les échantillons de fromage.

Analyzing
Stable
Master
Chamber 0
aw: 0.864
Temp: 25.0°C
Del
Clr
Esc
novasina

novasina




**Pour nous citer :**
Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Appareil de mesure de l'activité de l'eau dans les aliments (fabricant non renseigné), https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13662, consulté le 2026-10-22