

打樣案例分享-桶柑加工品品質檢測

原料	1 桶柑乾	2 桶柑乾	3 桶柑液	4 桶柑液	5 桶柑果醬
水活性(Aw):	0.672	0.691	已有發酵 變質味	已有發酵 變質味	0.894

照片記錄：

水分活性(Aw):其值越高越容易被微生物利用，保存期限可能較短。

