

Aw (activité de l'eau)



L'eau, facteur essentiel de développement des microorganismes, existe dans les produits de charcuterie sous deux formes:

- Liée par l'intermédiaire de forces osmotiques ou par absorption sur certains constituants, elle n'est pas disponible.
- Libre, elle est disponible pour le développement des microorganismes.

L'aw mesure la disponibilité de l'eau pour les microorganismes. L'aw s'exprime par un nombre compris entre 0 et 1 et ne doit être confondue ni avec l'humidité, ni avec l'humidité du produit dégraissé.

La valeur 1 signifie que toute l'eau est disponible pour les microorganismes.