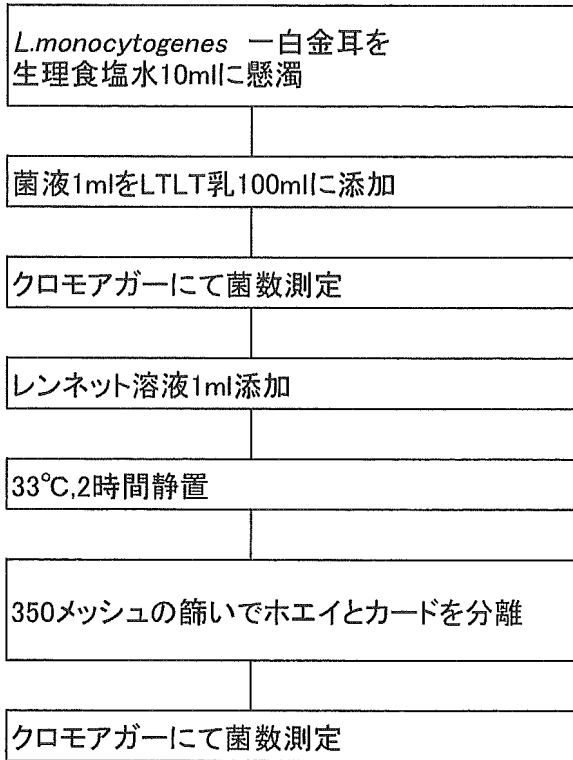


表1 各種チーズ(対照)の水分活性

チーズの種類	水分活性					
	保存0日	8日	28日	35日	56日	63日
グリユエール	0.93	0.93	NT	0.91	NT	0.91
レッドチエダー	0.96	0.96	NT	0.94	NT	0.94
カマンベールFrance	0.97	NT	NT	NT	NT	0.94
カマンベールJapan	0.98	NT	NT	NT	NT	0.96
モッツアレラ	0.98	NT	0.97	NT	0.97	NT

NT:検査せず

リステリア スパイクテスト



	牛乳	ホエイ	カード
菌数(/ml)	1.2E+05	6.5E+04	1.4E+05
比率(牛乳=1)	1	0.54	1.17

1 2.2