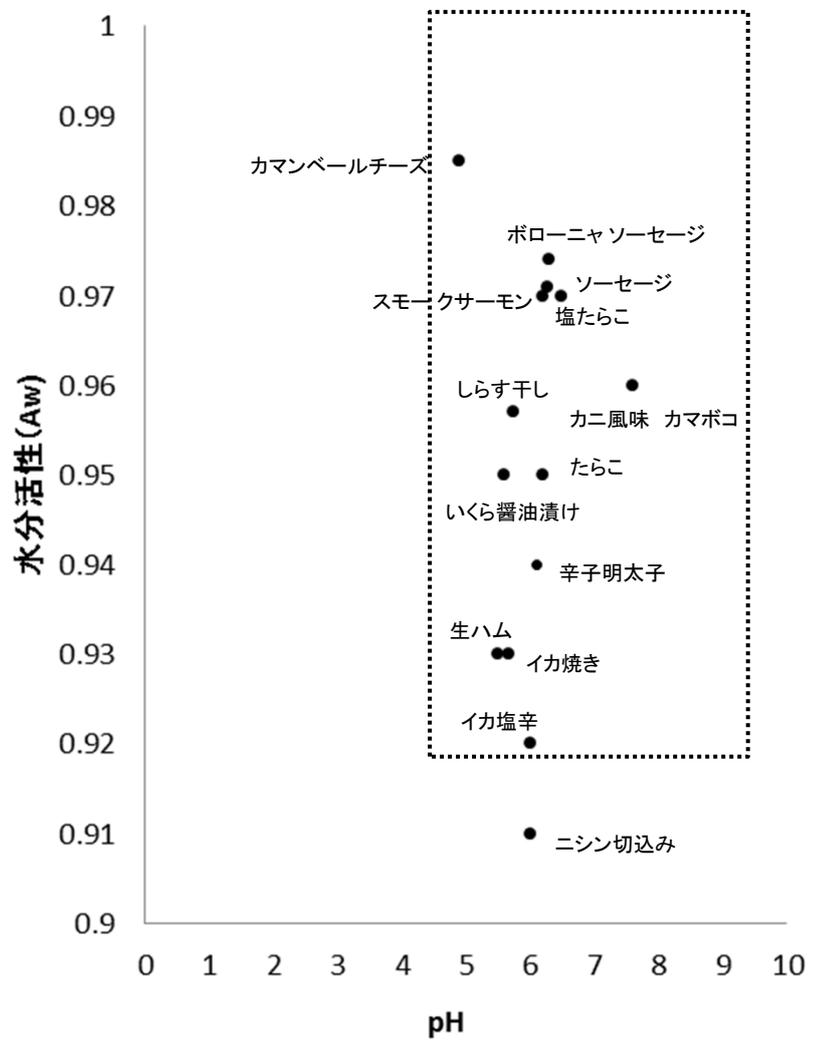


各食品のpHと水分活性分布



| | |
|---|---|
| <p>リステリアの発育条件 0～45℃、pH 4.4～9.4、 水分活性 (Aw) 0.92以上</p> | <p>至適条件 30～35℃、pH 7 水分活性 (Aw) 0.99以上</p> |
|---|---|

出典
 食品安全委員会 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～非加熱喫食調理済み食品 (Ready-to-eat食品) におけるリステリア・モノサイトゲネス

参照
 Back et al., 1993 島崎ら 1994 IASR 1998 Gary A 2003, 2004
 山本ら 2004 萩原ら 2006 樋脇ら 2006 中村ら 2006
 五十君ら 2010 伊藤、細井 2011