

果酱 水果罐头食品检测 微生物检测

产品名称	果酱 水果罐头食品检测 微生物检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

果酱是把水果、糖及酸度调节剂混合后，用特定温度熬制而成的凝胶物质。

果酱有哪些好处？

果酱中富含丰富的果酸成分，可以促进胃部蠕动，增强消化液的分泌，提高食欲，帮助消化食物。而且果酱可以作为天然的色素，增加食物色泽美观，果酱中含有丰富的锌、钾元素，帮助人体消除疲劳，提高记忆力。尤其是婴幼儿摄入果酱，可以补充钙、磷等元素，预防佝偻病。

果酱可以做蛋糕、蘸薯条、配麦片、做沙拉、喝酸奶，各种食用方式，同时也是因为食品本身的特殊性，进入肠道的食物不得不重视卫生与健康标准。在原材料，制作加工途中，保存时，食用的时候，每个环节都有可能影响卫生。

果酱检测的范围有哪些？

果酱罐头，菠萝蜜果酱，速冻果酱，面包果酱。按原材料可分为苹果酱、草莓酱、橙皮酱、香橙酱、杨梅酱、瓜皮酱、樱桃酱、芦荟酱、蓝莓酱、菠萝酱等。

果酱检测的内容有哪些？

理化指标检测，质量检测，包装密封检测，粘度检测，大肠杆菌检测，指标检测，二氧化硫检测，含量检测，固形物检测，微生物检测，诱惑红检测，pH检测，酸度检测，可溶性固形物检测，细菌检测，浓稠度检测，水分检测等。

果酱检测的项目有哪些？

检测项目是根据客户提供的果酱样品，结合检测需求，确认一项或多项的检测内容，对项目进行针对性的检测。

以微生物检测为例，需要检测的项目有菌落总数，大肠菌群，霉菌检测，酵母菌检测，沙门氏菌检验，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌，商业无菌检测。