

橄榄油 食用油检测 营养成分检测

产品名称	橄榄油 食用油检测 营养成分检测
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

橄榄油检测

橄榄油属于植物油的一种，是橄榄果经过一系列工艺冷榨而制作的油质。在制作工艺上未经过加热和化学技术的处理，所以橄榄油保留天然的营养成分，不仅美味，而且营养。

橄榄油有哪些功效？

保健价值。橄榄油可以减少癌症的发生，以及促进抗癌过程中的恢复，还可以有助于消化系统，增强骨骼发育，减缓骨质疏松。

健康价值。橄榄油可以促进血液循环，抗衰老，防辐射，还可以抗菌消炎。

美容价值。能消除面部皱纹，防止肌肤衰老，有护肤护发和防治手足皴裂，用橄榄油涂抹皮肤能抗击紫外线防止皮肤癌。

橄榄油检测范围有哪些？

进口橄榄油，初榨橄榄油，食用橄榄油，精炼橄榄油，橄榄果渣油。

橄榄油检测内容有哪些？

感官检测、理化检测、微生物检测、其它检测。

橄榄油检测项目有哪些？

感官指标：颜色、清澈度、气味、味道、杂质含量等。

理化指标：水分含量、PH值、过氧化值、残留物、紫外线、铅、农残，六种脂肪酸等。

微生物指标：细菌含量、大肠杆菌、霉菌与酵母数量、真菌总数、致病菌等。

其他指标：营养成分、有毒成分、成分分析等。

橄榄油有较高的食用价值，且还具有保健功能。在饮食过程中，可配合不同的食材进行烹饪，口味会更好。同时，也需要引起对食品健康安全的重视，从选购、储存、使用的每个环节都需要进行重点把关质量。