## 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彭仍,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。