

# 蜂蜜食品检测 还原糖 糖分含量检测

产品名称	蜂蜜食品检测 还原糖 糖分含量检测
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

蜂蜜是蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质。蜂蜜含有多种糖，主要是果糖和葡萄糖，含量要求不得低于60%。此外还含有有机酸，酶和来源于蜜蜂采集的固体颗粒物如植物花粉等。

蜜蜂向花蜜中加入的酶类物质约有8种，包括转化酶、淀粉酶、葡萄糖氧化酶、磷酸酶、还原酶以及类蛋白酶、脂酶和溶菌酶等。这些酶类物质是花蜜向蜂蜜转变的必要条件，在蜂蜜中各有各的重要作用，缺一不可，而这些酶对于人的保健作用也具有不可忽视的直接或间接的功能。如转化酶、淀粉酶、类蛋白酶、脂酶等有助于消化；溶菌酶是蜂蜜中的重要抗菌物质；葡萄糖氧化酶则能把蜂蜜中的葡萄糖氧化为葡萄糖酸和过氧化氢而增强蜂蜜的抗菌活性。

酶是生物体内具有催化能力的蛋白质，这种催化能力称为酶的活性。蜂蜜中的酶类来自于蜜蜂本身及其采集的蜜源植物和排泄甘露的某些昆虫，所含酶类有转化酶、淀粉酶、葡萄糖氧化酶、过氧化氢酶和磷酸脂酶等。

蜂蜜中重要的酶是转化酶，它可以使花蜜中的蔗糖转化为葡萄糖和果糖，其次是淀粉酶，它的作用是水解淀粉、糊精和麦芽糖。未经充分酿制的蜂蜜，淀粉酶含量低；经高温加热处理或贮藏过久的蜂蜜，其淀粉酶会受到破坏。

现在假蜜以其低廉的价格占有了市场，而真的纯天然成熟蜜反而卖不出去，就是因为假蜂蜜价格低得很，人们都贪图便宜，假蜂蜜别说就是里面没有酶类物质了，连基本的营养都不具备，而且还可能含有危害人体健康的物质。

一般的，如果消费者想了解购买的蜂蜜是否存在掺假行为，可以检测蜂蜜的果糖、葡萄糖、蔗糖和淀粉酶活性，全部指标都合格的话，那证明产品还是相对可靠的，当然，这并不能证明蜂蜜就一定符合国家标准，因为国家标准的项目中还有其他的理化性质和细菌参数，如果您是生产厂家，不妨可以对蜂蜜进行一个全检，以了解其质量。