

胥口儿童食品安全检测 食品营养成分检测

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 胥口儿童食品安全检测 食品营养成分检测 |
| 公司名称 | 广分检测技术（苏州）有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋 |
| 联系电话 | 0512-65587132 18662248592 |

产品详情

在我国，关于食品安全的事件时有发生。事实上，食品的安全问题发展到现今，已经远远超出简单的卫生及污染范围，甚至给环境也造成了一定的负担。近年来伴随着社会水平的不断提高，食品安全成为人们愈加重视的热门生活话题，如何让大众吃的安心、吃的放心成为我国政府和人民需要共同面临的挑战。

食品安全检测是保障食品安全至关重要的一个环节。据了解，食品检测包含的项目有很多种，而并不是单一或者几项，食品检测的常规项目包括微生物检测、营养成分检测、食品添加剂检测、重金属检测、农药残留检测等几大类。微生物检测分为非致病菌和致病菌；营养成分的检测涉及蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、矿物质等。而食品添加剂的种类更多，有23类2000多种，包括抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、着色剂、甜味剂、防腐剂、增稠剂、香料等。这还只是其中的一部分，在检测过程中，还需根据具体情况来确定检测项目。

除传统的常规分析方法外，仪器分析方法逐渐成为食品卫生检验主要的手段，包括分光光度法、原子荧光光谱法、电化学法、原子吸收光谱法、气相色谱法、高效液相色谱法等。以上检验方法按照检验项目，大致可以分为无机成分分析方法和有机成分分析方法。

无机成分的分析检验项目主要包括微量元素中铜、铅、锌、锰、镉、钙、铁等。分析方法主要包括原子光谱法、分光光度法、电化学法、离子色谱法等方法。

食品营养成分检测项目

- 1、能量；
- 2、蛋白质：蛋白质含量；
- 3、脂肪：脂肪含量，饱和脂肪，不饱和脂肪，反式脂肪酸，胆固醇；
- 4、碳水化合物：碳水化合物含量，总糖，还原糖，蔗糖，麦芽糖，乳糖，果糖，葡萄糖；

5、膳食纤维：总膳食纤维，可溶性膳食纤维，不溶性膳食纤维；

6、矿物质：钠，钙，铁；

7、维生素：维生素A，维生素B1，维生素B2，维生素B3，维生素B6，维生素C，维生素D2，维生素D3，维生素E。