

湖州市花生油 菜籽油检测 过氧化值 酸价检测

产品名称	湖州市花生油 菜籽油检测 过氧化值 酸价检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	1000.00/检测单位
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

食用植物油是指人类的膳食中需要保证油脂的含量。如果人体长时期摄入油脂不足，体内长期缺乏脂肪，即会营养不良、体力不佳、体重减轻，甚至丧失劳动能力。食用植物油脂是人类的重要副食品，主要用于烹饪、糕点、罐头食品等，还可以加工成菜油、人造奶油、烘烤油等供人们食用。接下来，郑州食用植物油检测单位金测简述下食用植物油的种类以及检测项目及价格

常见食用油的类别：

花生油:油色淡黄，细闻有花生味，油沫微呈白色。

菜籽油:稍带绿色，口尝香中带点辣味，油沫发黄。

大豆油:油色深黄，豆腥味较大，口尝有涩味，油沫发白。

香油:棕红色，闻、尝都有浓浓的香味，适合做调料。

葵花籽油:色泽清亮透明，芳香可口,炒菜不腻。等等

食用植物油检测项目

食用植物油的关键检测项目是过氧化值、酸价、浸出油溶剂残留。

过氧化值。食用植物油中的过氧化值增高，表明植物油的氧化程度增加，将导致油脂氧化劣质，产生大量人体有害的低分子醛酮物质，降低植物油的营养价值。《食用植物油卫生标准》规定过氧化值应小于0.25g/100g。

酸价。酸价是食物植物油的一项重要卫生指标，食物植物油中酸价的增高，可导致油脂裂变，降低营养价值影响人体正常的消化功能，严重劣质的植物油将产生对人体有害物质。《食用植物油卫生标准》规定酸价应小于3mg/g。

其他检测项目：总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基(BHT)、游离棉酚等

食用植物油检测依据的标准：

GB/T 15680 棕榈油

GB/T 17756 色拉油通用技术条件

GB/T 18009 棕榈仁油

GB/T 19111 玉米油

GB/T 19112 米糠油

GB/T 22327 核桃油

GB/T 22465 红花籽油

GB/T 22478 葡萄籽油

GB/T 22479 花椒籽油

GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油

SB/T 10292 食用调和油

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB/T 1537 棉籽油

GB 2716 食用植物油卫生标准

等等