

江汉区冰淇淋核酸检测食品核酸检测机构

产品名称	江汉区冰淇淋核酸检测食品核酸检测机构
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	检测范围:冰淇淋核酸检测 周期:3-5 服务范围:全国
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	18662582169 18662582169

产品详情

冰淇淋是以饮用水、牛乳、奶粉、奶油（或植物油脂）、食糖等为主要原料，加入适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻食品。

冷冻食品分为冷却食品和冻结食品，冷冻食品易保藏，广泛用于肉、禽、水产、乳、蛋、蔬菜和水果等易腐食品的生产、运输和贮藏；营养、方便、卫生、经济；市场需求量大，在发达国家占有重要的地位，在发展中国家发展迅速。

核酸检测的“假阳性”与“假阴性”编辑

核酸检测的“假阳性”是指患者本来没感染，但核酸检测出现阳性结果。此“假阳性”的出现通常是由于实验室检测过程中标本间的交叉污染或实验室核酸污染造成的。在技术层面上讲，只要实验室严格落实质控工作，可有效避免“假阳性”的产生。

核酸检测的“假阴性”是指从患者的临床症状、肺部影像学结果甚至流行病学史都支持为，但患者病毒核酸检测结果为“阴性”，检测结果与临床不符。

通常“假阴性”产生原因为：

（1）病毒入侵人体初期，人体内病毒量尚未达到可检测的程度。在病毒潜伏期、轻度症状、严重症状的不同时期，人体的不同部位（如鼻咽部、口咽部、气管、支气管和肺泡）的病毒载量会存在差异。所以，采样时机和采样部位的不同，可能导致所采集的标本中没有足够量的病毒；

（2）任何检测试剂都有其检测下限（即敏感性），如果患者标本内的病毒达不到所使用试剂的检测下限，则会出现假阴性；

（3）实验室仪器设备性能和人员检测能力差、质量管理落实不到位等也会产生“假阴性”；

（4）采样不规范、采集部位不当、采集标本不典型，导致标本中被病毒感染的细胞太少或没有。即可能造成“假阴性”。

核酸检测的“假阴性”是指从患者的临床症状、肺部影像学结果甚至流行病学史都支持为，但患者病毒核酸检测结果为“阴性”，检测结果与临床不符。