

餐饮油烟怎么检测

产品名称	餐饮油烟怎么检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:餐饮油烟检测 周期:5-7天 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	13545270223

产品详情

油烟检测|油烟监测介绍

我们平时炒菜散发出的油烟是食用油和食物在高温条件下,产生的大量热氧化分解产物。烹调时,油脂受热,当温度达到食用油的发烟点170 时,出现初期分解的蓝烟雾,随着温度继续升高,分解速度加快,当温度达250 时,出现大量油烟,并伴有刺鼻的气味,油烟粒度在0.01微米-0.3微米。有关部门从居民家庭收集的经常煎炸食物的油烟样品进行分析,共测出220多种化学物质,其中主要有醛、酮、烃、脂肪酸、醇、芳香族化合物、酯、内酯、杂环化合物等。在烹调油烟中还发现挥发性亚硝胺等已知突变致癌物。

油烟危害

每一种油脂产品都有“烟点”,也就是开始明显冒烟的温度。过去那种颜色暗淡的粗油,往往在130 以上就开始冒烟,而对于大部分如今的纯净透明油脂产品来说,这个温度通常在200 左右,有的甚至更高。日常炒菜的合适温度是180 ,实际上是无需冒烟之后才下菜的。换句话说,冒油烟之后再放菜,是粗油时代的习惯,用如今的纯净油脂烹调,冒油烟时的温度已经太高了,不仅对油有害,对维生素有破坏,油烟本身就是一种严重的空气污染。炒菜温度在200-300 之间产生的油烟中含有多种有害物质,包括丙烯醛、苯、甲醛、巴豆醛等,均为有毒物质和致癌嫌疑物质。目前国内外研究均已经确认,油烟是肺癌的风险因素。在华人烹调圈中,无论是内地、台湾、香港还是新加坡的研究,都验证了油烟与烹调者健康损害之间的密切关系。除了让肺癌风险增大之外,油烟与糖尿病、心脏病、肥胖等的危险也可能有关。有研究证明,经常炒菜的女性体内丙烯醛代谢物、苯和巴豆醛的含量与对照相比显著升高,也有研究证明烹调工作者体内的1-羟基芘含量和丙二醛含量大大高于非烹调者。这1-羟基芘就是多环芳烃类致癌物中的一种,而丙二醛是血液中的氧化产物,与心脏病等慢性病有密切关系。高温油烟产生的有毒烟雾,能损伤呼吸系统,从而诱发肺癌。有毒烟雾的产生与温度有关:当油烧到150 时,其中甘油会生成丙烯醛,具有强烈的辛辣味,对鼻、眼、黏膜有较强的刺激;当油烧到“吐火”时,除产生丙烯醛外,还会产生凝聚体,导致细胞染色体损伤,发生癌变。反复加热的食油含有致癌物质更多,它的危害性更大。

餐饮业油烟检测|油烟监测要求

随着第三产业的兴起,饮食服务业迅速发展,既方便了人民生活,又繁荣了市场,但是城市快速发展的餐饮业外排油烟的污染日趋严重.食堂油烟污染对于周边环境、居民生活、危害人体健康以及企业的稳定经营都会带来影响.为贯彻《中华人民共和国大气污染防治法》,防治饮食业油烟对大气环境和居住环境的影响,国家针对餐饮业的油烟检测制定有国家强制标准饮食业油烟排放标准(GB18483-2001),饮食业单位的油烟排放,新设立饮食业单位的设计、环境影响评价、环境保护设施竣工验收及其经营期间的油烟排放;排放油烟的食品加工单位和非经营性单位内部职工食堂等情况需要进行油烟检测.