

食用油过氧化值检测 黄曲霉素检测

产品名称	食用油过氧化值检测 黄曲霉素检测
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:食用油检测 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

日常生活中的食用油的溶剂残留量、过氧化值、酸价、重金属等指标有不合格现象，如果食用油酸价超标，意味着油开始腐败变质，吃了变质的食用油，不仅没有营养，弄不好还有可能引起食物中毒。长期食用过氧化值和酸价超标的食品会影响人的消化吸收功能，引起腹泻等肠胃不良反应，进而损害肝脏，同时也对心血管病、肿瘤等慢性病产生诱发作用。

消费者在选购食用油时要注意以下几点：

一、气味：不同品种的食用植物油都有其独特的气味，但都不会出现焦臭、酸败等异味。

二、色泽：品质好的麻油、豆油为深黄色，一般的为淡黄色；菜籽油为黄中稍微绿或金黄色，花生油为淡黄色或浅橙色，棉籽油（卫生油）为淡黄色。

三、透明度：高品质食用植物油透明度好、无浑浊，如果油中水分多，或油脂发生变质，或参假的油脂，油质就会浑浊、透明度很低。

四、沉淀物：高品质的食用油无沉淀和悬浮物，黏度比较小。此外，还提醒消费者应该到大商店购买，

选购时，多看多辨别商品标签，如果上面加过维生素E或其他抗氧化剂，那么这种色拉油不容易酸败。

五、存储方法：不要用金属容器存储食用油，也不要让食用油接触水，并避光、低温保存，用多少，买多少，尽量吃新鲜的。

食用油测试标准参考项目：