

广州烹饪肉菜检测 素菜检测 第三方食品检测

产品名称	广州烹饪肉菜检测 素菜检测 第三方食品检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州烹饪肉菜检测 素菜检测 第三方食品检测

1.烹饪原料的的感官质量检验

食品的感官检验，就是通过对人的视觉、嗅觉、触觉和味觉检验食品形态、色泽、气味、滋味等感观性状的方法。这种方法简单易行，通过看、嗅、触、尝，可对食品质量做出初步判断。

烹饪原料的感官质量检验要点如下。

(1)蔬菜与水果

大小均匀，开头完整;色泽鲜亮，结构紧密，无异色;无损伤，无病虫害，无干疤、水锈，无枯萎现象。

(2)畜肉及家禽

畜肉及家禽应有卫生合格印记;鲜肉表面有微干外膜，剖部为红色并带有各类家畜肉特有的色泽;鲜肉剖部致密有弹性，用于按压时弹性良好(不新鲜肉弹性差);鲜肉无异味。

(3)鱼和水产品

活鱼体表面无损伤，呼吸均匀，游动自如;鲜鱼体硬，挺直不弯，腮盖紧合，腮鲜红，鳞片紧附鱼体，肉不离刺，肚不破，无腐败气味;冻鱼体硬，明亮，体表带原有色泽者为优。

(4)禽蛋类

鲜蛋蛋无损，有光泽，全蛋透光，生蛋透光性好，不见或略见蛋黄暗影，气室小，内无斑点或斑块;松花蛋(又叫皮蛋、变蛋)蛋清弹性大，茶褐色并有松枝花纹。将蛋上抛，落入手掌有振动感为佳;咸鸭蛋蛋白纯正无斑点，软嫩，生蛋透光性好，蛋黄呈橙色，松沙出油，无异味。

2.烹饪原料感官质量检验的常用方法

(1)视觉检验

首先观察烹饪原料是否保持固有的形态和色泽，有无异物和污染物。定型包装的食品或原料应检查外包装是否清洁，有无破损;包装材料是否符合卫生要求;包装说明与内容物时否相符。选有代表性的样品，在自然光条件下，观察食品的颜色和外观。

(2)嗅觉检查

通过嗅觉判别食品的气味有无异常。从深部开始变质的食品，无法从表面嗅出气味，可用工具插入内部或用刀切开再嗅。瓶装食品应在开盖瞬间嗅闻判别。要注意区分食品本身的特殊气味和异常气味的差别。

(3)触觉检查

i用于触及食品，检查其硬度、弹性等。畜禽肉可用于指将肌肉组织向下压凹陷，如凹陷很快消失，则为鲜肉，腐败变质的肉，凹陷不能复原;鱼可用手指拨动鱼体，鱼鳞易脱落的已变质，也可用于将鱼中间部位托起，如头、尾部下垂，也是变质的表现;面粉可抓在手中捏紧，于指松开后，恢复粉状原有的质地好，凝结成块且搓不开的则已变质。