

# 扬州乳制品蛋白质检测 奶粉碳水化合物检验

产品名称	扬州乳制品蛋白质检测 奶粉碳水化合物检验
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
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	18662248593 18662248593

## 产品详情

酸乳是以新鲜牛乳为原料，添加适量的砂糖，经巴氏杀菌后冷却，加入纯乳酸菌发酵剂经保温发酵而制成的产品。其营养价值高，具有独特的保健功能，越来越受到消费者的欢迎。然而各类酸乳的质量和卫生指标的合格与否是每位消费者极为关注的问题。

提高乳制品的保健功能、提高居民身体素质，从口感、营养广泛地适应消费者需求等方面研制高品质的酸奶是各大企业赢得消费者的必经之路，而酸奶的品质把关则是保证产品质量的关键所在。

合格的酸奶凝块均匀、细腻、无气泡，表面可有少量的乳清析出，呈乳白色或淡黄色，气味清香并且具有弹性，呈凝块状，有少量乳清析出，无气泡。搅拌型酸奶由于添加的配料不同，会出现不同色泽。变质的酸奶，有的不凝块，呈流质状态；有的酸味过浓或有酒精发酵味；有的冒气泡，有一股霉味，有的颜色变深黄或发绿。

酸奶检测项目：

营养成分检测：蛋白质检测，热量，碳水化合物，脂肪检测，纤维素检测，维生素，胆固醇含量检测等。

感官检测：组织，状态，口感，气味，黏稠度，色泽等。

理化检测：水分，pH值，酸度检测，糖度测定，固形物检测，乳糖，发酵活力检测，持水力检测，粘度检测等。

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，霉菌检测，酵母菌，乳酸菌，双歧杆菌检测，菌种活力检测等。

卫生检测：质量检测，抗生素检测，三聚氰胺，食品添加剂检测，重金属，黄曲霉毒素检测，包装材料迁移测试，气密性检测等。

影响酸奶品质的因素生产中，酸奶出现品质问题(不凝固或凝块不紧密、脆弱、乳清分离、稀汤状)的原因很多，影响酸奶品质有以下几个主要因素：

- 1、原料奶中掺水，干物质不足。掺水达15%时，酸奶凝块漂在乳清中。
- 2、原料奶凝固的能力降低，酸奶凝块脆弱或呈稀汤状。
- 3、以注射过抗生素牛的牛奶生产酸奶会致酸奶不凝，乳液发甜。
- 4、车间环境、设备被噬菌体污染，使发酵过程缓慢甚至终止；残留的清洗溶液和消毒剂也会致发酵作用终止，使凝块脆弱、乳液发甜。
- 5、菌种选择不当或菌种单一，发酵温度不适合，发酵时间不够等原因致使酸奶的风味与香味不足。
- 6、菌种不纯或生产设备管道等被气菌污染，造成酸奶有气泡，口感发辣，如果被酵母菌污染则有馊味。