

成都市干红辣椒检测 花椒/辣椒面质量检测

产品名称	成都市干红辣椒检测 花椒/辣椒面质量检测
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

干红辣椒是家庭平时做饭喜欢加的调味品之一，

为了让这些调料看起来更诱人，一些不法分子采用各种添加素，用工业色素给辣椒粉。上色，用玉米皮掺杂辣椒粉,用熏辣椒使其更鲜-.调味品更加的不安全了。面对鱼龙混杂的调味品市场，如何辨别哪些是真货,哪些是次料呢?

干辣椒的检测方法(小编前文提到“一秒钟准确检测地沟油”)

方法一:泡水

干辣椒泡出的水为浅褐色;劣质干辣椒泡出的水为红色。

方法二:手捏

干辣椒用手抓时，有刺手的干爽之感，用手拨弄时，会有“沙沙”的响声，轻轻-捏干辣椒就会破碎;

劣质干辣椒用力捏也捏不碎。

方法三:品尝

干辣椒的麻辣味道较明显、持久;劣质干辣椒的麻辣味道差很多。

方法四:掂分量

用手掂一量，同体积的干辣椒分量很轻;劣质干辣椒则重一些，而且掺杂着黑色的干辣椒籽及树梗。

总结:买干辣椒时看颜色，劣质干辣椒面掺入了干辣椒梗、干辣椒叶和其他植物叶等，外观上往往呈灰暗色的粉末状，还可以把瓶装干辣椒面用力摇几下识别，干辣椒面摇动后，其粉末松软如尘土，劣质

干辣椒面摇动后，粉末可变成小块状。