

# 广州羊肚菌检测 食品营养成分检测

产品名称	广州羊肚菌检测 食品营养成分检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
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东1号（2号厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

## 产品详情

羊肚菌是一种极为珍贵的菌。羊肚菌因形似羊肚而得名，性平，味甘寒，无毒。具预防感冒、增强人体免疫力的功效。羊肚菌含有大量人体必需的矿物质元素，其中铁含量是香菇的31倍、猴头菇的12倍。

市面上出售的羊肚菌有新鲜羊肚菌和干羊肚菌之分。新鲜的通常被超市冷冻于冻库保鲜。干的羊肚菌则是经过晾晒后得到的干品，味道也更加醇厚。干的羊肚菌需要经过泡发后才能食用。

据测定羊肚菌至少含有8种维生素：维生素B1、维生素B2、维生素B12、烟酸、泛酸、吡哆醇、生物素、叶酸等。羊肚菌的营养成份，可与牛乳、肉和鱼粉相当。因此，国际上常称它为“健康食品”之一。

检测项目：

理化检测：水分，灰分，pH值，净含量检测，浸出物检测，干燥失重检测，多糖含量检测；

微生物检测：菌落总数，大肠杆菌，霉菌检测，致病菌检测；

营养成分检测：粗蛋白检测，粗纤维检测，粗脂肪检测，碳水化合物，矿物质检测，维生素；

卫生检测：重金属检测，农残，二氧化硫，菌种质量检测；

成分检测：营养成分，成分含量，内源性成分，化学成分，有效成分，氨基酸成分，主要成分，未知成分等。