

坚果与籽类炒货检测 膨化食品检测

产品名称	坚果与籽类炒货检测 膨化食品检测
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

坚果与籽类炒货检测

抗氧化剂是指能防止或延缓食品氧化,提高食品的稳定性和延长贮存期的食品添加剂。抗氧化剂的正确使用不仅可以延长食品的贮存期、

货架期,给生产者、消费者带来良好的经济效益,而且给消费者带来更好的食品安全。

一般食品中会检测以下九种抗氧化剂:没食子酸丙酯(PG)、2,4,5-三羟基苯醌(THBP)、叔丁基对苯二酚(TBHQ)、去甲二氢愈创木酸(ND

GA)、叔丁基对羟基茴香醚(BHA)、2,6-叔丁基4羟甲基苯酚([onox-100)、没食子酸辛酯(OG)、2,6-二叔丁基对甲基苯酚(BHT)、没食

子酸十二酯(DG)

根据GB 5009.32-2016 ,用液相方法来检测。

中,没食子酸丙酯(PG)、2,4,5-三羟基苯醌(THBP)、叔丁基对苯二酚(TBHQ)这三种为人工合成的,在以下十三类食品中均能按照GB 2

760进行判定

脂肪,油和乳化脂肪制品、

基本不含水的脂肪和油、

干制蔬菜(脱水马铃薯粉)、

熟制坚果与籽类(油炸坚果与籽类)、

胶基糖果、

油炸面制品、

即食谷物,包括碾轧燕麦(片)、

方便米面制品、

饼干、

膨化食品、

腌腊肉制品类、

风干、烘干、压干等水产品

坚果与籽类罐头