

## 鸭肉铅含量检测以及费用

产品名称	鸭肉铅含量检测以及费用
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/个
规格参数	鸭肉铅含量:食品污染物检验 周期:3-5天 检测范围:全国
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	0512-65587132 13906137644

## 产品详情

鸭肉这种美味的食物是许多的朋友们都非常的喜欢吃的，当然了，鸭肉不仅非常的好吃哦，并且营养价值也是非常高的，并且鸭肉还有很不错的保健功效了，那么鸭肉的营养价值和保健功效有哪些呢?下面我们就来一起看看吧。

### 营养价值：

鸭肉的营养价值很高，鸭肉中含有丰富的蛋白质，另外，鸭肉中的脂肪、碳水化合物的含量也是比较丰富的，特别是脂肪均匀地分布于全身组织中。鸭肉中的脂肪酸主要是不饱和脂肪酸和低碳饱和脂肪酸，含饱和脂肪酸量明显比猪肉、羊肉少。有研究表明，鸭肉中的脂肪不同于黄油或猪油，其饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的比例接近理想值，其化学成分近似橄榄油，有降低胆固醇的作用，对防治心脑血管疾病有益，对于担心摄入太多饱和脂肪酸会形成动脉粥样硬化的人群来说尤为适宜。

### 功效与作用：

鸭全身都是宝:鸭肉具有非常不错的滋阴补虚、利尿消肿的功效，对于治疗阴虚水肿、虚劳食少、虚羸乏力、健脾、补虚、清暑养阴、大便秘结、贫血、浮肿的效果是非常好的，鸭血具有补血、清热解毒之功效，可治中风、小儿白痢似鱼冻者，经来潮热、胃气不开、不思饮食、营养性巨幼红细胞性贫血等疾病;鸭蛋具有滋阴补虚、清热之功效，可以清肺火，止热咳、喉痛，可治妇女产后赤、白痢、幼儿消化不良、鼻衄头胀痛、风寒、风火各种牙痛、高血压、肺阴虚所致的干咳、咽干、咽痛、心烦、失眠等疾病。

鸭肉的功效:鸭肉性寒、味甘、咸，归脾、胃、肺、肾经。可大补虚劳、滋五脏之阴、清虚劳之热、补血

行水、养胃生津、止咳自惊、消螺蛳积、清热健脾、虚弱浮肿。治身体虚弱、病后体虚、营养不良性水肿。

鸭肉的保健功效和营养价值有哪些呢?相信大家通过上面的这些介绍，对于鸭肉的营养价值和功效也是有了一定的了解了吧，我们可以知道了，鸭肉中含有丰富的我们人体所需要的营养物质哦，所以我们在生活中是可以经常吃一些鸭肉的。

### 适用人群：

一般人群均可食用。适用于上火、食欲不振体质虚弱、食欲不振、大便干燥和水肿的人，营养不良癌症患者。

### 禁忌人群：

胃部冷痛、腹泻清稀、腰痛及寒性痛经以及肥胖、动脉硬化、慢性肠炎应少食；感冒患者不宜食用。

### 鸭肉的检测依据：

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 20746 牛、猪的肝脏和肌肉中卡巴氧和喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20762 畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法

GB/T 21312 动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB/T 21318 动物源性食品中硝基咪唑残留量检验方法

GB/T 21981 动物源食品中激素多残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

**鸭肉的检测项目：**

恩诺沙星、沙拉沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、

甲硝唑、金刚烷胺、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）等等。

**鸭肉的检测费用：**

一般鸭肉检测费用根据您的检测项目来收费的，根据不同的情况检测不同的项目检测费用也不同，正常检测一份鸭肉费用在几百几千不等。