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、虚赢乏力、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。 肿。

鸭肉的保健功效和营养价值有哪些呢?相信我们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、甲砜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呋喃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:

-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。