

江夏区蜂蜜质量检测营养标签检测

产品名称	江夏区蜂蜜质量检测营养标签检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:食品检测中心 周期:7-10天 服务范围: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	13545270223

产品详情

蜂蜜作为临床常用滋补药品和制剂辅料而广泛用于医疗保健和药品部门的生产中。由于来源不足，使用广泛，其价值呈逐年上升之势，因此常有掺假的伪劣蜂蜜出售。由于造假工艺不断改进，使来源于工业作坊的假蜂蜜在表观物理性质上于纯正蜂蜜并无二致，可以以假乱真。

随着掺假技术的发展，蜂蜜中掺入含葡萄糖、葡萄糖浆、果葡糖浆等成分的物质，这些假蜂蜜产品的感官指标和部分理化指标与天然蜂蜜产品极为相似。对此，国标中专门针对这类手段，增设了淀粉糖浆、C-4植物糖等指标来判定蜂蜜是否掺假。

淀粉糖浆：这是检测蜂蜜中是否掺入植物淀粉糖浆的一项技术指标。蜂蜜造假诸多手段中，加入利用粮谷加工成的淀粉糖浆，以次充好，充当纯蜂蜜这种手段最为普遍。淀粉糖浆，是淀粉经不完全水解得到的混合糖汁，主要是麦芽糖、葡萄糖、寡糖等各类糖分子的混合物，这些淀粉糖浆与蜂蜜外观性状近似、还原糖含量接近。但各种淀粉糖浆中均含五糖以上的寡糖，而纯蜂蜜中不存在五糖以上的寡糖，利用这一特征，依据GB/T21533-2008判定:若蜂蜜样品中存在P1和P2“指纹峰”，就可以判定是加入了果葡糖浆的蜂蜜；若存在P1、P2和P3“指纹峰簇”，则可以判定是加入了麦芽糖浆的掺假蜂蜜。

碳-4植物糖：这是一项分析检测蜂蜜真实性的指标方法（GB/T18932.1-2002）。按照《GH/T18796-2012》的要求，碳-4植物糖含量不得大于7%，否则判定为在蜂蜜中添加了碳-4植物糖。植物的碳水化合物（糖类物质）形成过程有碳-3和碳-4两种循环，当两类碳水化合物混在一起时，这种混合物的碳同位素比值就会随混合物的比例量而变化，而蜂蜜的花源大多是碳-3植物，所以当碳-4植物糖数值越大，真蜂蜜的成分也就越少，掺假的可能性就越大。

蜂蜜部分检测标准：

DB37/T 2217-2012 刺槐蜂蜜

DB37/T 2226-2012 枣花蜂蜜

GB/T 18932.15-2003 蜂蜜电导率测定方法

SN/T 4056-2014 蜂蜜中烟曲霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GH/T 1106-2015 蜂蜜中丙三醇含量的测定 气相色谱-质谱法

GH/T 1109-2015 蜂蜜中丙酮醛含量的测定 高效液相色谱法

GB/T 18932.16-2003 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法分光光度法