

# 重庆亚麻籽油质量检测 皂化值测试

产品名称	重庆亚麻籽油质量检测 皂化值测试
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:第三方检测 周期:5-7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

食用植物油是人类必不可少的主要膳食营养成分之一，是人体必需脂肪酸的主要来源。测检测食用油综合技术服务可以促进企业质量管理体系的规范化、标准化，提升企业产品竞争力，打造企业品牌，鉴证企业对产品安全的承诺。

检测专项油脂实验室助力油脂产品的质量控制和市场拓展，可根据客户产品研发创新、质量改进等目标，定制测试服务方案，提升产品竞争力，为油脂相关企业提供从农产品种植、运输、储存，到现代化食品原料筛选、风险控制、品质保证，完成从农田到餐桌一站式全供应链的技术服务。检测包括油脂脂肪含量、脂肪酸组成、酸价/酸值、过氧化值、抗氧化剂、溶剂残留、极性组分、角鲨烯、谷维素、-3脂肪酸、-6脂肪酸、-9脂肪酸、白藜芦醇及GB 2761、GB 2762、GB 2763相关油脂卫生指标，邻苯二甲酸酯类(塑化剂)、反式脂肪酸、多环芳烃PAHs含量等项目

一要看颜色，一般来说，精炼程度越高，油的颜色越淡。当然，各种植物油都会有一种特有的颜色，不可能也没有必要精炼至没有颜色。

二要看透明度，要选择清澈透明的油，透明度越高越好。

三要嗅无味，取一二滴油放在手心，双手摩擦发热后，闻不出异味（哈喇味或刺激味），如有异味就不要买。

## 食用吃法

少吃油。油即是脂肪，含有较高的热量，如今生活水平提高，营养补充充足，故应少吃油，防止热量摄入过多。

吃好油。不同的油营养价值不同，大体分为：木本植物油>草本植物油>动物油

吃多样性油。吃油的多样性以满足人体对多种。根据不同营养成分的需要，达到健康吃油的目的。

检测产品范围：

食用油包括大豆油、花生油、大豆调合油、菜籽油、调合油、色拉油、棉籽油、茶油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、橄榄油、棕榈油、椰子油、黄油类、食用植物油、食用动物油脂等。