

果酱菌落总数、大肠菌群检测，果酱营养成分检测

产品名称	果酱菌落总数、大肠菌群检测，果酱营养成分检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:广分检测 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

大家在吃面包的时候，往往都感觉是比较清淡的，嘴里少了滋味的感觉实在是很难受的，这时候选择加些果酱就是不错的选择，可以让面包吃起来的味道更好了，因此果酱受到了大家的喜爱

果酱的检测项目：

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌等等。

营养价值：

果酱中是有大量营养物质的，首先果酱是细软、酸甜的一种食物，特别是在果酱中还拥有各自水果和营养成分了，可以发现果酱的营养价值是极为丰富的。同时在果酱中还含有丰富的矿物质和纤维等物质，这些都是我们人体很重要的，还有一些抗氧化成分如类黄酮、花青素，这些微量元素都是我们人体很需要的。而且果酱中的果胶还是果酱中非常典型的营养素，而这种物质实际上是一种柔软的膳食纤维，不但比普通的粗纤维吸水性要更强了，而且我们吃果酱还不会像粗纤维一样有伤害食道或胃肠道的危险。果酱中被活化后的果胶，对大家预防疾病有好处。

在果酱中是含有大量天然果酸的，同时大家吃果酱还能很好的促进消化液分泌不适情况，同时果酱还能够有增强食欲、帮助消化的功效，是大家改善肠胃不适的好选择。吃果酱还能帮助我们增加色素，这样是可以对缺铁性贫血的疾病有辅助疗效，是我们预防疾病的好选择。

注意事项：

在吃果酱的时候，主要是应该挑选出优质的果酱，这样的果酱才更健康，所以挑选果酱的时候我们就要看看果酱的配料表了，一般来说果酱的原料越简单是越好的，最好只有水果和糖这两种成分，这样的果酱比较健康。

大家在吃果酱的时候还要注意，实际上水果成分比例越大的果酱就更健康了，这样的产品是非常有价值的。当然有些果酱是选择用不同水果混合制成的了，这样可以弥补单一水果的不足，对于糖分不够或酸度太大的问题，都是比较健康的好选择。同时对果酱来说，对于富含花青素、类黄酮和矿物质等营养物质的水果制作而成的果酱比较好，这样的果酱营养价值是最好的。