

火腿肠亚硝酸钠含量检测，火腿肠亚检测机构

产品名称	火腿肠亚硝酸钠含量检测，火腿肠亚检测机构
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: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

火腿肠是以畜禽肉为主要原料，辅以填充剂（淀粉、植物蛋白粉等），然后再加入调味品、香辛料、品质改良剂、护色剂、保水剂、防腐剂等物质，采用腌制、斩拌、高温蒸煮等加工工艺制成，其特点是肉质细腻、鲜嫩爽口、携带方便、食用简单、保质期长。

火腿肠分为火腿、香肠和火腿肠，火腿是腌制或熏制的猪腿，香肠则是将肉类切块腌制、调味后直接灌装，然后经风干或熏干而成，必须经煮熟后食用。而火腿肠是以畜禽肉为主要原料，按一定肥瘦比例，辅以填充剂（淀粉、植物蛋白粉等），然后再加入调味品、香辛料、品质改良剂、护色剂、保水剂、防腐剂等物质，采用腌制、斩拌（或乳化）、高温蒸煮等加工工艺制成。

作为一种加工食品，保证安全是至关重要的一环。肉是很容易腐坏的食物，腐坏的生物学原因是细菌的生长。人们只好动用“化学武器”——防腐剂。防腐剂让细菌生存的环境大大恶化，从而有效地延长火腿肠的保质期。目前火腿肠中可以合法使用的防腐剂是亚硝酸钠。这种物质在摄入量比较大的时候能导致急性中毒，一些食物中毒的案例就是不合格腌制蔬菜中的亚硝酸盐过多导致的。亚硝酸盐也被认为是一种致癌因素。

除了亚硝酸盐火腿肠因为是肉制品对防腐等工作要求比较高，所以还会添加红曲红、苯甲酸钠、三甲胺等都是加工生产中会涉及和添加的添加剂。