

南通食用油过氧化值检测 动/植物油质量检测

产品名称	南通食用油过氧化值检测 动/植物油质量检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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	18662248593 18662248593

产品详情

食用油掺假问题成为当今社会的重大话题，也是油脂工作者研究的热门课题。有些不法商贩，为了谋取更多利润，以次充好，使有毒的地沟油重新回到了餐桌上。而地沟油中的酸价、毒素严重超标，过氧化值高于0.4%，远远超过国家规定的0.15%标准，长期摄入会对人体造成严重的威胁，使细胞功能衰竭，诱发多种疾病。因此，无论是单位还是个人，对食用油定期检测或者质量检测是很重要的。

食用油检测实力

质检天下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、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。

食用油检测费用

食用油主要检测酸价和过氧化值（值越高表示油酸败严重）以及是否是地沟油。

酸价是指食用油中游离脂肪酸的含量。是指脂肪酸中不饱和脂肪酸的含量，随着油的长期储放和光照，接触空气，高温等环境的影响，游离脂肪酸的含量增多，不饱和脂肪酸的含量减少，也就是不饱和脂肪酸被氧化，从而使过氧化值增大，从而影响油的食用品质和质量。过氧化值越高表示油酸败越严重。