

相城区海鲜农残检测 虾类、贝类微生物检测

产品名称	相城区海鲜农残检测 虾类、贝类微生物检测
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

海产检测

海鲜，又称海洋水产食物，包括了鱼类、虾类、贝类这些海产等。民间习惯的说法，只有新鲜的海产食物才能称为海鲜，海鲜的分类有：活物类型、冷冻类型。

海鲜有很好的食用营养价值和药用价值，同时也有很多注意事项和食用禁忌。

食用哪些有哪些禁忌？

不能与寒凉食物同食；不能与啤酒、红葡萄酒同食；不能与部分水果同食。

哪些人群不宜食用海鲜？

血脂偏高人群、关节炎痛风患者、出血性疾病患者、肝硬化患者、皮肤病患者等。

海鲜检测范围有哪些？

虾类：竹节虾，皮皮虾，河虾，虾仁，冻虾，虾粉，基围虾，青虾，虾球，虾滑，黑虎虾，虾米，海米，对虾等。

鱼类：鳗鱼，金枪鱼，鳕鱼，多宝鱼，带鱼，八爪鱼，墨鱼，沙丁鱼，鲳鱼，鱼糜，鲫鱼，黄花鱼，甲鱼，鲤鱼，鲈鱼，罗非鱼，比目鱼，泥鳅，河豚等。

其他：海参，鱼丸，鱼翅，裙带菜，花蛤，蛏子，海肠，田螺，海虹，海蚌，螃蟹，干贝，大闸蟹，海螺，海藻，紫菜，鱼肠，牡蛎等。

海产检测内容有哪些？

理化检测、卫生检测、微生物检测、农残检测、兽残检测、营养检测和成分分析等。

海产检测项目有哪些？

理化检测：感官检测、水分、pH值、净含量检测、含砂量、干燥失重、盐分检测、浸出物、酸价测定、过氧化值、多磷酸盐、挥发性盐基氮、新鲜度检测；

卫生检测：甲醛、多氯联苯、组胺检测、生物胺检测、挥发酚检测、食品添加剂检测、明矾、硼酸、重金属、亚硝胺检测；

微生物检测：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌检验、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、寄生虫、商业无菌检测；

农药残留检测：马拉硫磷、毒死蜱、三氯杀螨醇、三唑酮、烯丙菊酯、氯丹、杀扑磷、硫丹、丙草胺、六六六，敌敌畏；

兽药残留检测：青霉素检测、红霉素、土霉素、四环素检测、硝基呋喃类、磺胺类、孔雀石绿；

营养成分检测：能量，蛋白质检测，脂肪，碳水化合物，氨基酸检测，无机盐，维生素检测、DHA检测、EPA；

成分分析：主成分分析，全成分分析，未知物分析，定性定量分析，指标检测，成分含量检测。

以上是海鲜的食用价值和禁忌事项，还有海产检测时候的明细。我们可以在享受海产美食的同时，也注重健康饮食。