

农残快速检测试剂盒生产厂家 龙晟生物科技

产品名称	农残快速检测试剂盒生产厂家 龙晟生物科技
公司名称	东莞市龙晟生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大岭山镇大岭山社区龙江段135号鑫宏丰大厦6楼B区
联系电话	18922524288 18922524288

产品详情

东莞市龙晟生物科技有限公司拥有自己的产品研发部、生产基地以及销售部门，主要研发生产各类食品安全快速检测产品，珠海农残快速检测试剂盒，公司的产品通过分析测试机构（中国广分测）的检验认可。

如何安全有效的去除蔬菜的残留？

- 1、用自来水将果蔬浸泡10-60分钟后再稍搓洗，可去除15%-60%的残。不过，对于茄子、青椒和水果等表面有蜡质的果蔬，z好先泡后洗。
- 2、将蔬菜切成小块浸泡会导致渗入，z好的方法是保持蔬果的完整，用流水冲洗。也可以用淡盐水或头一两次的淘米水浸泡，前者能让快速溶解，后者可中和毒性，但不要浸泡太长时间。
- 3、阳光照射可使蔬菜中的部分被分解、破坏。据测定，蔬菜在阳光下照射5分钟，有机氯、有机录的残留量可减少60%左右。
- 4、高温加热也可以使分解，比如用开水烫或热油炒。实验证明，一些耐热的蔬菜，如菜花、豆角、芹菜等，洗干净后再用开水烫几分钟，可以使残留下降30%，再经高温烹炒，就可以清除90%的药。

东莞市龙晟生物科技有限公司拥有自己的产品研发部、生产基地以及销售部门，主要研发生产各类食品安全快速检测产品，农残快速检测试剂盒生产厂家，公司的产品通过分析测试机构（中国广分测）的检验认可。

妙法去

储存保管法：在空气中随着时间的推移，农残快速检测试剂盒供应商，能够缓慢地分解为对人体无害的物质。所以对一些易于保管的蔬菜，可以通过一定时间的存放，农残快速检测试剂盒厂家，来减少残留量。适用于冬瓜、南瓜等不易腐烂的品种。一般应存放10至15天以上。同时建议不要立即食用新采摘的未削皮的瓜果。

盐水浸泡清洗法：适量浓度的盐水即氯化钠溶液能加速部分极性残留物的溶解，从而达到去除蔬菜上残留的。首先用清水洗去蔬菜表面的泥沙污垢，然后用盐水浸泡5-10分钟，再用清水漂洗。注意盐水浸泡时尽量保持蔬菜表面的完整，暂不摘断，避免溶出的药又吸附到蔬菜断面，造成相反的效果。

东莞市龙晟生物科技有限公司拥有自己的产品研发部、生产基地以及销售部门，主要研发生产各类食品安全快速检测产品，公司的产品通过分析测试机构（中国广分测）的检验认可。

清洗小窍门

去皮法：这是很有效的方法，不过只适于那些带皮的蔬菜。比如黄瓜、胡萝卜、南瓜、苹果等，直接用削皮器削去含有残留的外皮就可以了。

提示：因为残留基本上是在蔬菜瓜果的表面，削去外皮虽然会损失一些营养成分，但对于祛除残留来说，却是很有效的。在削皮前和削皮后都要进行冲洗，这样就不会把将残留物带到果肉上。

农残快速检测试剂盒生产厂家-龙晟生物科技由东莞市龙晟生物科技有限公司提供。东莞市龙晟生物科技有限公司是从事“农药残留快速检测试剂,研发生产各类食品安全快速检测产品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：林经理。