

小麦过氧化值化验、食品细菌菌落总数检测

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 小麦过氧化值化验、食品细菌菌落总数检测 |
| 公司名称 | 广分检测技术（苏州）有限公司 |
| 价格 | 600.00/件 |
| 规格参数 | 周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测 |
| 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 | 0512-65587132 18662248592 |

产品详情

据《中国食品工业发展报告(2012-2017)》相关数据显示，未来十年，中国的食品消费将增长50%，价值超过一万亿美元，食品消费由生存性消费向健康性、享受型消费转变。日益增长的美好饮食需求，让大众对安全健康品质也越来越重视。

常规的食品检测项目：

- 1、霉菌和真菌：霉菌在谷物或食品中生长繁殖产生有毒的代谢产物，人和动物摄入含有这种毒素物质时可能发生霉菌毒素中毒症。
- 2、大肠菌群：大肠菌群常被作为人畜粪便污染的指标。因为水和食品被大肠菌群污染后，就有可能存在病原菌污染，故此作为粪便污染指标来评价水和食品的卫生质量。
- 3、细菌菌落总数：菌落总数被作为判定食品污染程度的标志。
- 4、蛋白质：蛋白质含量是食品营养与否的重要指标，为了得到高的质（营养）价（价格）比，我们需要测定事物中的蛋白质含量，有条件者，可以测定氨基酸组成，进而更科学的判定蛋白质营养价值。

蛋白质、脂肪类原料（产品）的含量，是不随时间的推移而发生重大含量变化的，所以说呢，只要在配方设计上采取保守的设计原则（工艺上基本稳定），蛋白质、脂肪类的含量是可以控制到合格的。

- 5、脂肪：脂肪是几大主要营养素除蛋白质外价格*高的。而为了保持人体均衡的营养

吸收，我们需要摄入一定量的脂肪。这样也就说明了测定脂肪与测定蛋白质的本意基本一致。

6、水份：所有食品成分测定中，水分是*廉价的，为了防止不法生产商或二级原材料供应商（其实也是生产商）为了降低生产成本，拿水卖钱，我们就有必要测定水分含量了。同时，水分的多寡还直接关系到食品的保存性能，如分散性、脂肪哈败与微生物繁殖等。

7、糖：糖的测定主要是为了控制食糖类疾病的发生与综合评价食品的营养价值；另外，食糖类原料价格低廉，容易嗜好，是不法厂商降低成本而能保持良好嗜好性的原料，检测它也就顺理成章了。

8、酸价与酸度：酸价是指中和1g油脂中的游离脂肪酸所需氢氧化钾的质量（mg）。酸价是反映油脂酸败的主要指标，测定油脂酸价可以评定油脂品质好坏和储藏方法是否恰当（并能为油脂碱炼工艺提供需要的加碱量）。

9、过氧化值：过氧化值是油脂在氧化过程中的产物，很容易分解产生挥发性和非挥发性脂肪酸、醛、酮等，具有特殊的臭味和发苦的滋味，以致影响油脂的感官性质和使用价值。检测油脂中是否存在过氧化物，以及含量的大小，即可判断油脂是否新鲜和酸败的程度。

10、碘价：碘价（碘值）即是100g油脂所吸收的氯化碘或溴化碘换算成的碘的质量。油脂中含有的不饱和脂肪酸能在双键处与卤素起加成反应。碘价越高，说明油脂中脂肪酸的双键愈多，愈不饱和，不稳定，容易氧化和分解。碘价的大小一可以在一定范围内反映油脂的不饱和程度；二可以了解脂肪酸的组成是否正常，有无掺假。

11、皂化价：皂化价是指中和1g油脂中所含全部游离脂肪酸和结合脂肪酸（甘油酯）所需氢氧化钾的质量（mg）。测定油脂皂化价结合其他检验项目，可对油脂的种类和纯度等质量进行鉴定。