

猪肉挥发性盐基氮化验、黑猪肉兽药残留检测

产品名称	猪肉挥发性盐基氮化验、黑猪肉兽药残留检测
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

猪肉检测范围有哪些？

猪肉脯，野猪肉，黑猪肉，米猪肉，猪肉干，土猪肉，烤猪肉，猪肉丸，红烧猪肉，猪肉排骨。

猪肉检测内容有哪些？

检测，新鲜度检测，寄生虫，挥发性盐基氮，兽药残留，重金属，营养成分检测，新鲜度检测，动物源性检测等。

猪肉检测项目有哪些？

pH值，水分/含水率/干燥失重/干燥减量，蛋白质，脂肪，铁，维生素A/视黄醇/视黄酯，维生素D（维生素D2+维生素D3），维生素B1/硫胺素，维生素B2/核黄素，苏氨酸（Thr），丝氨酸（Ser），谷氨酸（Glu），甘氨酸（Gly），丙氨酸（Ala），天冬氨酸（Asp），缬氨酸（Val），异亮氨酸（Ile），亮氨酸（Leu），酪氨酸（Tyr），苯丙氨酸（Phe），组氨酸（His），赖氨酸（Lys），精氨酸（Arg），脯氨酸（Pro），蛋氨酸（Met），脂肪酸组成，铜等。

食猪肉中毒是一种病名，指因食病猪肉出现中毒症状。

《诸病源候论·食猪肉中毒候》："凡猪肉本无毒，其野田间放，或食杂毒物而遇死者，此肉则有毒。人食之则毒气攻脏，故令人吐利困闷不安。"参见食六畜肉中毒条。

如何选购健康的猪肉？

猪肉有很多的营养价值和食用价值，如果误食病猪肉，不仅没有食用价值，更会对健康甚至生命造成影响。

买猪肉时，根据肉的颜色、外观、气味等可以判断出肉的质量是好还是坏。以外观为例：

优质的猪肉，脂肪白而硬，且带有香味。肉的外面往往有一层稍带干燥的膜，肉质紧密，富有弹性，手指压后凹陷处立即复原。

次鲜肉肉色较鲜肉暗，缺乏光泽，脂肪呈灰白色；表面带有黏性，稍有酸败霉味；肉质松软，弹性小，轻压后凹处不能及时复原；肉切开后表面潮湿，会渗出混浊的肉汁。

变质肉则黏性大，表面比较干燥，颜色为灰褐色；肉质松软无弹性，指压后凹处不能复原，留有明显痕迹。