食品脂肪含量 理化性能测试

产品名称	食品脂肪含量 理化性能测试
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

一、食品中脂类的存在形式和含量

食品中脂肪的存在形式有游离态的，如动物性脂肪及植物性油脂，也有结合态的，如天然存在的磷脂，糖脂、脂蛋白及某些加工食品(如熔烤食品及麦乳精等)中的脂肪，与蛋白质或碳水化合物等成分形成结合态。对大多数食品来说，游离态脂肪是主要的，结合态脂肪含量较少。常见食品的脂肪含量见表3-2。

二、测定脂肪含量的意义和方法

脂肪是食品中重要的营养成分之一，它是人体热能的主要来源，每1g脂肪在体内可提供37.62kJ热能；是人体摄取脂溶性维生素的介质。脂肪与蛋白质结合生成的脂蛋白，能调节人体生理机能，帮助完成体内生化反应。但脂肪摄入过量将产生肥胖，并导致一些慢性病的发生。膳食脂肪总量增加，还会增大某些癌症的发生几率。食品中的脂肪含量都有一定的规定，是食品质量管理中的一项重要指标。

测定食品的脂肪含量，可以用来评价食品的品质，衡量食品的营养价值，而且对实行工艺监督，生产过程的质量管理，研究食品的储藏方式是否恰当等方面都有重要的意义。

食品的种类不同，其脂肪的含量及其存在形式就不相同，测定脂肪的方法也就不同。常用的方法有：索氏提取法、酸水解法、罗兹-哥特里法(Rose-Gotlieb)、巴布科克法、盖勃法和氯仿-甲醇提取法等。索氏提取法是测定脂肪的经典方法，是测定多种食品脂类含量的代表性方法，但对于某些样品测定结果往往偏低。酸水解法能对包括结合态脂类在内的全部脂类进行定量测定。而罗兹-
哥特里法、巴布科克法和盖勃法主要用于乳及乳制品中脂类的测定。