

# 咸宁猪肉检测肉类质量测试单位

产品名称	咸宁猪肉检测肉类质量测试单位
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/指标
规格参数	品牌:GFQT 所在地:武汉 服务范围:检测认证
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	18662582169 18662582169

## 产品详情

### 猪肉检测

食猪肉中毒了是一种病类，指因食病猪肉发生食物中毒症状。

《诸病源候论·食猪肉中毒候》：“凡生猪肉本无毒性，其野田里放，或食杂有害物质而遇逝者，此肉则有害。人食之则有有毒气体攻脏，故让人吐利困闷躁动不安。”参照食六畜肉中毒了条。

如何选购身心健康的新鲜猪肉？

生猪肉有许多的营养价值和服用使用价值，假如误吞病猪肉，不但并没有服用使用价值，更会对身心健康乃至性命造成影响。

买猪肉时，依据肉的颜色、外型、味道等能够分辨出肉的品质是好还是坏。以外型为例子：

高品质的羊肉，人体脂肪白而硬，且具有香气。肉的外边通常有一层稍带干燥的膜，肉质地密切，富有弹性，手指头压后凹处马上还原。

次小鲜肉肉粉色较小鲜肉暗，欠缺光泽度，人体脂肪呈灰白；表层含有粘性，稍有劣变异味；肉质地绵软，延展性小，挤压后凹陷处不可以立即还原；肉割开后表面湿冷，会外渗浑浊的汁水。

变质肉则粘性大，表层较为干燥，色调为黑褐色；肉质地绵软无弹性，指压按摩后凹陷处不可以还原，留出显著印痕。

猪肉检测范畴有什么？

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

猪肉检测具体内容有哪些？

瘦肉精检测，新鲜程度检验，裂头蚴，挥发性盐基氮，兽药残留，重金属超标，营养元素检验，新鲜程度检验，小动物源性检验等。

猪肉检测项目有哪些？

pH值，水份/含水量/干燥失重/干燥减药，蛋白，人体脂肪，铁，维生素D/视黄醇/视黄酯，维他命D（维他命D2 维他命D3），维生素b21/尼克酸，维生素b22/维生素b2，苏氨酸（Thr），丝氨酸（Ser），磷酸（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），色氨酸（Tyr），苯丙氨酸（Phe），组氨酸（His），磷酸氢钙（Lys），支链氨基酸（Arg），缬氨酸（Pro），蛋氨酸（Met），油酸构成，铜等。