

# 咸宁青豆检测荷兰豆质量测试单位

产品名称	咸宁青豆检测荷兰豆质量测试单位
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
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

油炸臭豆腐，为湖南省知名的特点传统美食，具备远方闻着臭，吃起来香的特性。纯正的方法要用发酵前的豆腐炸制成的，但大部分要用一般豆腐炸制，随后刷过“油炸臭豆腐”汁，但是吃起来都是别具风味。

油炸臭豆腐以高品质大豆为原材料。加工工艺比较繁杂，大豆通过挑选、脱壳、泡浸、打浆、过虑、煮浆、点浆、成形、划块、发酵等十道步骤。呈贡油炸臭豆腐材质滑爽，释放香气。先祖称赞云：“味之多美，玉食勿与传”。它不但有非常高的营养价值，同时有不错的药用价值。古代医书记述，油炸臭豆腐能够寒中养血，和肠胃，消涨痛，清热散血，下肠子郁气。常肉食者，能增强抵抗力，健体皮肤。

油炸臭豆腐在所有制作过程中，规定一直在自然条件下开展，并且对温度和湿度的标准非常高，一旦把控不行，非常容易遭到其他病菌的环境污染，轻则会导致身体胃肠道疾病，重则还会继续造成肉毒素很多繁育，造成一种有毒物质——肉毒素。这是一种嗜神经毒素，感病很强，近些年曾报导过的油炸臭豆腐食物中毒事件，便是由这类内毒素造成的。

恰好是因为臭豆腐的制作步骤繁杂，据报道，有的人想起了一些“简易”的方式，用有机化学方式作出油炸臭豆腐。如用铝将水豆腐染上灰黑色，加上其他的异味化学物质，就可以变成油炸臭豆腐。但在我国的《食品卫生法》中，是严苛禁止使用化工原材料铝做为上色用的食用添加剂的。实际上，油炸臭豆腐也不是一无是处，它在制作过程中，能生成很多维生素b212。身体缺少维生素b212，会加快人的大脑衰老，非常容易造成阿尔茨海默症。但是，维生素B族12在肉、蛋、奶、鱼、虾等许多动物性食物里都存有，与这种优势比起来，臭豆腐的缺陷更应该造成大家的留意。

四季豆嫩荚含水分，糖分，蛋白，人体脂肪，胡萝卜素，还富含身体必须的碳水化合物。每钙，磷，铁，胡萝卜素，尼克酸，维生素b2，不饱和脂肪，VC。四季豆还带有一种其独特的植物凝集素、止杈素及生长素A20等营养元素。

豆类食品检验范畴：

老豆腐、腐乳、豆腐渣白带、豆粑饼、豆糕、大豆油、水豆豉、郫县豆瓣酱、红烧酱油、豆芽菜、豆干、豆油皮、豆腐皮、豆腐花、笋大豆、红豆沙酱、油炸臭豆腐、大豆蛋白粉、水豆腐、豆浆、豆奶粉、豆油皮、油性皮肤、豆腐皮、素鸡、素火腿、发酵大豆产品、大豆蛋白粉以及产品、黄豆棒、黄豆冷冻产品;豆类蔬菜：四季豆、多花四季豆、长豇豆、荷兰豆、豇豆、刀豆、扁豆、四棱豆，制干豆类食品，如黄豆、豇豆、扁豆、豆豆、黑豆、四季豆(豆角)、豆角、大黑豆、饭豆、大白芸豆、木豆、荷兰豆、羽扇豆等

#### 四季豆检测项目

营养元素检验，成份含量检测，营养成分成分分析，桑树成分分析，关键成分分析，成分检测等。

食品类污染物质、农残、营养元素，理化性质，真菌毒素，食用添加剂，微生物菌种，病原菌，违法添加剂等