

武汉乳制品检测鲜奶微生物指标测试

产品名称	武汉乳制品检测鲜奶微生物指标测试
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

酸牛奶检验

酸奶是一种以奶为原材料通过巴氏灭菌后加上发酵饲料制做成的健康饮品。销售市场里的酸牛奶关键有凝结型、拌和型和果香型。

如何鉴定酸牛奶品质的优劣？

酸牛奶因为原料和生产工艺的不一样，有凝结型、拌和型。出自于酸奶制作必须，会在制作过程中加入增粘剂，提升浓砂浆稠度，普遍的增粘剂有果胶和膳食纤维素。均可被人体吸收，有助于消化。

选购酸牛奶情况下别看浓砂浆稠度，这也是确定酸牛奶品质的规范，反而是需看营养标签，挑选蛋白品质成分强的。依据口感挑选必须的种类，与此同时尽量选用知名品牌的商品，坚信品牌的奥秘是一种品质信用确保。

酸牛奶检验范畴有什么？

自制酸奶，炒酸奶，老酸奶，现酿酸奶，脱脂酸奶，冷藏酸牛奶，固体酸奶，瓶装酸奶，发酵酸奶，纸盒装酸奶，风味酸牛奶等。

国家标准.

NY/T800-2004生鲜牛乳中细胞测定法

NY/T801-2004生鲜牛乳以及产品中乳酸脱氢酶活跃度的测定法

NY/T802-2004乳与奶制品中面粉的测量酶-酶活性测定

NY/T829-2004牛奶中氨苄青霉素残余检测方法-HPLC

NY/T939-2005巴氏杀菌乳和UHT灭菌乳中复原乳的评定

NY/T1331-2007乳与奶制品中嗜冷菌、需氧芽胞及嗜热需氧芽胞数的测量

NY/T1332-2007乳与奶制品中5羟甲基糖醛成分的测量液相色谱法

NY/T1422-2007乳及奶制品中半乳糖的测量酶-酶活性测定

QB/T3775-1999全脂牛奶低糖炼奶检验方法

QB/T3779-1999滥造乳清蛋白检验方法