

# 洪山食用油质量检测碘值测试单位

产品名称	洪山食用油质量检测碘值测试单位
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

食品油常规检测指标值有什么？

### 1、酸值

是指中含1克植物油脂里的三酰甘油需要KOH的品质（mgKOH/g），都是评定油品精练水平品质优劣的重要指标，酸值过高的植物油存储时间过短，也不适合服用。

### 2、丙二醛

氢过氧化物是植物油初期空气氧化水平的标志，是辨别植物油劣变和劣变水平的评价指标体系。氢过氧化物是植物油与空气中氧产生化学作用所形成的，是植物油自动氧化的初中级反应物，有着超基酶，会很快地不断产生变化，拆分成醛酮类和金属氧化物等造成植物油劣变发霉。氢过氧化物对身体健康有不良影响，是致癌物质，过氧化值检测强的植物油不适宜应用。

### 3、熔点

食用油分提水平差异，熔点差别。毛食用油熔点一般为35-37度，即33度食用油，根据分提还能够获得24度，44度，18度等差别熔点食用油。

### 4、碘值

是油样在规定的实际操作条件下于100克植物油产生加成反应所需要的碘的克重。植物油中不饱和脂肪成分越大、碘值越大。碘值在一定水平上反应了食用油的熔点，碘值越大、熔点越小。

食用油测试标准方法是什么？

ASTM D6871-2003（2008）：电器设备用当然（食用油）酯液的规格型号。

ASTM E1346-1990 ( 2010 ) : 感官评定用食品油的散称抽样、处理和制取技术规范。

ASTM E2881-2013e1 : 用气象色谱仪-  
质谱检测法获取和衍化来源于火灾事故残余物与液态样品的油脂的试验方法。

BS 684-2-20-1977 : 脂肪和油脂的统计分析方法 其他方法 食用油胡萝卜素的测量。

BS 684-2-20-1977 ( R2009 ) : 脂肪和油脂的统计分析方法 其他方法 食用油胡萝卜素的测量。