

黄冈食用明胶检测有害物质测试单位

产品名称	黄冈食用明胶检测有害物质测试单位
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

明胶是由动物皮、骨、肌膜等结缔组织中的胶原部分，降解成白色或淡黄色微带光泽的薄片或粉粒。是一种无色无味、无挥发性、透明坚硬的非晶体物质，可溶于热水，不溶于冷水，但能缓慢吸水膨胀软化，根据明胶的不同可分为食用明胶、药用明胶、照相明胶、工业明胶。

食用明胶

食用明胶是利用猪、牛、羊等动物的骨和皮的胶原，通过变性降解加工而成，是一种纯蛋白，它不含脂肪和胆固醇，容易被人体吸收，具有丰富的营养价值。另外，用毛制成的明胶食品，对治疗某些疾病有一定的效果。常被应用于果冻、食用色素、高级软糖、冰激凌、干醋、酸奶、冷冻食品等。

药用明胶

药用明胶是用于医药产品生产的明胶，例如鱼肝油、胶囊的生产。因为是应用于药物生产，其质量的好坏也决定着用药的安全，其重金属含量、微生物、防腐剂等都具有相当严格的要求。

如何区分工业明胶和食用明胶？

- 1.工业明胶制品一般杂质比较多、黏度韧性都较小，质量相对较差，具有易碎的特点，可以通过这样的方式，判断是否添加了工业明胶。
- 2.食用明胶颜色呈透明、白色，比较干净，而工业明胶制品，一般是会有比较鲜艳的颜色，因为杂质较多，则会用一些添加剂来掩饰杂质，故而颜色鲜艳可能是添加了工业明胶。
- 3.一般使用工业明胶，都是为了缩减成本，在很多包括质量、材料、工艺、环境这些都会比较差，做成的产品也就没有那么精致。

明胶的检测项目及检测标准

明胶的检测项目有：

成分分析、配方分析还原、未知物分析、材质鉴定、失效诊断分析、对比分析、材料热分析、定性分析、定量分析、外观、性状、密度、水分、干燥失重、浓度、灰分、勃氏粘度、胶冻强度、透明度、水不溶物、二氧化硫含量、重金属含量、细菌总数、韧性、抗冲击强度、耐高低温、温变等。

以下为明胶的检测标准：

QB/T 1995-2005 工业明胶

QB 2354-2005 药用明胶

QB/T 4087-2010 食用明胶

DB51/T 1924-2014 工业明胶中铬的测定 火焰原子吸收光谱法

DB22/T 2691-2017 明胶中猪源性成分定性检测 实时荧光PCR法