

咸宁牛奶有害物质检测食品防腐剂含量测试

产品名称	咸宁牛奶有害物质检测食品防腐剂含量测试
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

牛乳含有大量的营养成分，据当代科学研究确认，牛乳中富含矿物，例如钙、磷、铁、锌、铜、锰等，牛奶中的钙，针对身体也是十分合适的，有助于身体对钙的吸收。除开矿物，牛乳中含有的别的营养元素也是十分丰富多彩，如蛋白、人体脂肪、乳清蛋白等。此外，牛奶中含有维生素，这其中的维生素D能够防止皮肤干暗黄，使皮肤变得嫩白，维生素b2可以促进肌肤新陈代谢。

牛奶的适宜人群

由于牛乳促进睡眠，因此就比较适合压力较大的群体；不同种类的牛乳适合不一样的群体，像低脂奶合适高脂血症、血压高的群体，高钙奶合适中等水平及严重缺钙的群体。

牛奶的禁忌人群

不是所有人都合适喝纯牛奶，有的人喝纯牛奶有可能出现拉肚子的状况，那可能是乳糖不耐症，这种群体必须根据自身的身体状况决定是否喝和饮用量。常常触碰铅的群体，不适合喝纯牛奶，牛奶中的乳糖可促进铅在人体的存款，更很容易引起铅中毒症状。对牛奶过敏得人，也不适合喝奶，不同年龄段对牛奶的过敏的症状不一样，情况严重有可能出现鼻窦炎、哮喘病这些。此外，像反流性食道炎病人、腹腔手术和胃切除手术后的病人、严重贫血这种群体，都不适合喝纯牛奶。

牛奶的检测项目及测试标准

牛奶的检测项目有水份、蛋白、人体脂肪、乳清蛋白及灰份、蛋白质、维生素D、尼克酸、维生素b2、不饱和脂肪、维他命C、维生素、钙、钠、镁、铁、锌、硒、铜、锰、钾、碳水化合物等。

以下属于一部分牛奶的测试标准：

GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳

SN/T 4419.21-2016 出口食品普遍过敏源LAMP系统检测方式 第21一部分：牛乳

GB 4789.18-2010 食品安全国家标准 食品微生物学检测 乳与奶制品检测

DB61/T 408-2007 牛奶中D-乳酸菌/L乳酸菌的测量 酶法

BS 1741-9-1988(R2006)牛乳与奶油的化学分析方法.第9一部分:牛乳灰份的测量

AS 2300.2.6-1988奶制品业的化学物理试验方法 第2.6一部分:液态奶制品 液态牛奶中乳清蛋白含量的测量

AS 2300.2.9-2008奶制品业的化学物理试验方法 第2.9一部分:液态奶制品 液态牛奶中磷含量的测量