

# 南阳食品检测,反式脂肪酸检测

产品名称	南阳食品检测,反式脂肪酸检测
公司名称	南阳企常青信息技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	卧龙岗汉画街118号建工集团院内
联系电话	15225602960 18238118463

## 产品详情

### 反式脂肪为何物

反式脂肪，又称为反式脂肪酸或逆态脂肪酸，是一种不饱和脂肪酸，主要来自经过部份氢化的植物油。反式脂肪在少数国家中被严格管制，而较多国家要求食品制造商必须在产品上标注是否含有反式脂肪。

### 反式脂肪的特性

耐高温、不易变质、存放久等，可延长油炸和烘焙食品的保质期。

### 反式脂肪的辨别

食物包装上一般食物标签列出成份如称为“代可可脂”“植物黄油(人造黄油、麦淇淋)”“氢化植物油”“部分氢化植物油”“氢化脂肪”“精炼植物油”“氢化菜油”“氢化棕榈油”“固体菜油”“酥油”“人造酥油”“雪白奶油”或“起酥油”即含有反式脂肪。

### 常见含有反式脂肪的食品

油炸食品，饼干和面包卷，甜甜圈，酥油，冰淇淋，煎饼和华夫饼，微波炉爆米花，速冻快餐，冷冻甜品，布丁杯，蛋糕粉等除了以上食品，含有反式脂肪的还有：炸鸡、冷冻披萨、奶油蛋糕、人造黄油棒。

。

中国卫生部于2011年10月12日发布了编号为GB28050-2011的国家标准《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，其中“强制标示内容”的4.4条款规定，“食品配料含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时，在营养成分表中还应标示出反式脂肪（酸）的含量。”

健康生活，从良好生活习惯开始！

1. 多吃水果，蔬菜，全谷物，低脂乳制品，家禽，鱼和坚果。
2. 购买食品时注意看好食品标签上反式脂肪的含量，尽量选择不含反式脂肪或反式脂肪含量低的食物。