

嘉兴酱油黄曲霉毒素 B1检测 总砷含量检测

产品名称	嘉兴酱油黄曲霉毒素 B1检测 总砷含量检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
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	18662248593 18662248593

产品详情

酱油是我们常见的调味品，大家都知道酱油不宜多吃，主要是酱油在生产、贮存、运输的过程中，常因卫生条件不良而受污染，甚至带有引发肠道传染病的致病菌，散装酱油的问题会更明显。

实验表明，伤寒杆菌可以在酱油中存活两天，嗜盐菌可以在酱油中长期生存。在混浊、有沉淀、有杂质的酱油中，细菌数会高于标准百倍以上，这样的酱油如果不加热消毒就直接食用，就有可能致病。

另外，研究人员还从酱油中发现过致癌物质。台湾的流行病学专家调查发现，酱油的消耗量与肝癌直接相关。这是因为酱油在发酵的过程中，蛋白质腐败分解，产生大量的胺类物质，在亚硝酸存在的情况下，会合成致癌性的亚硝胺，而一些生产工艺差的厂家所生产的酱油极易受到霉菌的污染。因此，从预防疾病的角度来说，除了购买质量信得过的瓶装酱油、不买散装酱油外，还应注意吃酱油尽量熟吃，不生吃。

酱油检测项目包括感官、含量成分等。酱油检测是酱油进入市场销售必做项。酱油检测合格是对消费者的负责，也是企业对自己产品质量的保障。食药监局也会不时对酱油等食品进行抽查，因此企业需自己做好酱油品质方面。在酱油生产过程中，从原料的选材，加工工艺，卫生操作规范等等都需要进行严格的监管。这样酱油检测才可顺利通过检测进入市场销售。酱油检测是非常重要的，日常生活中的调味品与每个人的健康都息息相关。

酱油日常抽检检测项目：

氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。