

大米重金属含量 微生物指标测试

产品名称	大米重金属含量 微生物指标测试
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

想买到好大米，要掌握以下四个技巧：

- 1.识别新陈大米：新大米富有光泽，白色透明，有一股大米固有的清香味，米粒上没有横向裂纹，硬度高，无虫害和霉变。煮饭油润、可口，粘性好。而陈大米光泽差，光泽深暗，透明度较差，颜色发乌，表面呈灰粉状或有虫害和霉变，米粒出现横向裂纹。煮饭口味较差。
- 2.识别涂油大米：涂油大米手抓时无米糠面；温水浸泡时，水面上会浮现细小油珠。
- 3.识别染色大米：染色大米手抓时有光滑感，无米糠面；清水淘洗时，颜色会自动溶解脱落。
- 4.识别以次充好大米：特等大米中“未熟、虫蚀、病斑、生霉和未去壳”等不完善米粒不超过3%，小碎米不超过2%，杂质不超过0.25%。如发现不完善米粒、小碎米和杂质偏高，说明这肯定不是特等大米。

日常环境中的重金属主要来自采矿和冶炼工业，主要通过“三废”排放向日常环境中释放。例如工业废水，其成分复杂，且不同程度地含有生物难以降解的重金属。重金属对人体产生的影响是缓慢且长期的，一旦进入人体后，代谢十分困难。以铅为例，铅在生物体内具有蓄积性，铅的长期低浓度暴露可影响心血管、中枢神经等系统发育，胎儿和婴幼儿尤其对铅敏感。人体长期大量摄入铅含量超标的食品，会影响神经系统、智力发育等，危害人体健康。

常规大米检测项目：

重金属（铅、汞、铬、镉、砷等）、微生物（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、大肠菌群等）、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素、霉菌、菌落总数、过氧化值、农药残留、叔丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、栀子黄、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯等。