

# 食品NGS掺假鉴定-食品检测服务机构

产品名称	食品NGS掺假鉴定-食品检测服务机构
公司名称	东莞市通标科技服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	东莞市长安镇乌沙社区振安东路249号恒邦智创云谷11楼1125（注册地址）
联系电话	15999863527

## 产品详情

### NGS掺假鉴定

新一代测序(NGS)基因分析是目前食品行业中是\*新、\*强大的工具，凭借遍布各国的实验室网络,可以对全球食品供应链提供NGS服务。测试周期：12个工作日（根据样品种类而定）。

历来，任何人为或者意外导致的食品掺假与污染都是不可接受的。21世纪的今天，食品加工和生产中的风险几乎都是可以识别和可以预防的。食品行业每年需耗费约100-150亿美元应对欺诈，面对各种食品危机、食物过敏和食品欺诈的发生，消费者对全球食品供应链潜在风险有了更高的警觉。

食品中可能含有一种或多种成分，我们的测试分析适用于各种食品原材料、加工食品（包括罐装食品），或者直接用微生物生长的培养皿进行的微生物测试。食品在送样过程中不需要进行温度控制，对于微生物测试，NGS分析可以提供微生物快速鉴定（存活的活非存活的）。例如，若一个汉堡声称“\*\*\*\*牛肉”，NGS分析可迅速给出关于该产品含有的所有肉类品种信息，而目前市场上的相关服务仅对该汉堡已知肉类品种进行测试。使用NGS基因分析可以经济高效地及时解决肉类和海产品掺假，以及过敏源污染，从而确保您的运营、保障客户和消费者的安全。我们的NGS基因诊断服务可以识别食品样品（包括加工或未加工的食品）中的生物量，种类包括：1. 畜禽肉类；2. 鱼类；3. 水产品类（双壳类、头足类、甲壳类）；4. 植物和蔬菜类；5. 茶叶；6. 咖啡；7. 调味料；8. 细菌；9. 霉菌；10. 过敏源。

以“食品掺假”检测为例目前，大多数检测机构用于食品掺假测试的技术主要是\*\*代PCR，该技术在应用时需要未知食品源添加进行预设，更多的是用于定性分析，存在一定的局限性。引进的下一代测序技术（简称NGS），既能进行定性分析，也能进行定量分析，能够有效突破\*\*代PCR技术只能做定性分析的局限。例如，在刚处理完牛肉的砧板上处理猪肉时，再对该猪肉进行检测，会使得该猪肉很可能被污染。使用\*\*代PCR技术会显示该猪肉掺有牛肉，而使用NGS技术，不但能准确地检测肉类的肉源性成分，还能测定含量；在牛肉含量非常少的情况下，可以判断该猪肉有没有故意添加牛肉。