

# 南阳食品中添加剂检测 防腐剂着色剂检测

产品名称	南阳食品中添加剂检测 防腐剂着色剂检测
公司名称	南阳广宇环保科技有限公司
价格	1.00/件
规格参数	
公司地址	卧龙路经纬国际酒店1016
联系电话	18238118463 15225602960

## 产品详情

### 南阳食品中添加剂检测 防腐剂着色剂检测

防腐剂作为食品添加剂的一种，一直是食品检测行业的重点关注对象，防腐剂种类繁多，检测方法也是多种多样，每种检测方法都有哪些优缺点呢？咱们就一起说说吧！食品防腐剂是用于防止食品因微生物引起的变质，提高食品保存性能，延长食品保质期而使用的食品添加剂。由于防腐剂能延长食品保质期，我国《食品卫生法》规定，允许食品加入适量的防腐剂。常用食品防腐剂种类繁多，可以分为化学防腐剂和天然防腐剂两大类。化学防腐剂又分为无机防腐剂和有机防腐剂。有机化学防腐剂主要有苯甲酸（苯甲酸钠）、山梨酸（山梨酸钾）、对羟基苯甲酸酯类、脱氢醋酸、双乙酸钠、柠檬酸和乳酸等；无机化学防腐剂主要包括亚硫酸（亚硫酸钠）、二氧化硫、硝酸盐及亚硝酸盐类、游离氯及次氯酸盐、磷酸盐等。食品防腐剂的检测方法目前使用的大多数防腐剂对人体都有一定的毒性，一旦过量会对健康产生危害。因此，各个国家对防腐剂的用量和残留量都有严格的规定，防腐剂的准确检测对食品卫生安全具有重要意义。目前食品防腐剂的检测主要有液相色谱法、气相色谱法、紫外光分光光度法、薄层色谱法，滴定法等。其中气相色谱法、液相色谱法、紫外光分光光度法准确度高，分析快捷，是目前常用的检测方法。