

红棕榈油检测要求

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 红棕榈油检测要求 |
| 公司名称 | 深圳讯科标准技术服务有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋二楼 |
| 联系电话 | 0755-23312011 18002557723 |

产品详情

2022年9月20日，中国出入境检验检疫协会批准了《红棕榈油中胡萝卜素的检测》团体标准立项。

该团体标准由协会综合质量服务标准化技术委员会（CIQA/TC12）提出，由中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司牵头起草。

红棕榈油是以棕榈果肉为原料，经过压榨提取并经过适度精炼、分提工艺加工而成的一种棕榈油产品，其在脱臭阶段使用分子蒸馏技术，保留了原有的天然胡萝卜素、生育酚、生育三烯酚、角鲨烯、植物甾醇、辅酶Q10等活性成分，具有很高的营养价值，胡萝卜素含量可达700mg/kg左右。

红棕榈油中不仅富含全反式-β-胡萝卜素，其他胡萝卜素异构体含量也非常丰富（如全反式α-胡萝卜素、13-顺式-β-胡萝卜素和9-顺式-β-胡萝卜素），必须要用GB 5009.83《食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定》中色谱条件一对各种异构体进行准确分离后才可准确定量。但在用GB 5009.83-2016对红棕榈油中胡萝卜素进行检测过程中发现，不同的C30色谱柱对几种胡萝卜素的分离具有较大的差异，大多仅能分开全反式α-胡萝卜素和全反式β-胡萝卜素，并不能将其他胡萝卜异构体如13-顺式-β-胡萝卜素和9-顺式-β-胡萝卜素有效分离，进而无法按照标准规定的按照峰面积及响应因子的方式对其准确定量。由中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司、河南工业大学、大马棕榈油技术研发（上海）有限公司等单位组成编写组，起草《红棕榈油中胡萝卜素的检测》标准。该标准旨在建立一种适合红棕榈油中总胡萝卜素含量测定的快速高效、低毒环保并准确的检测方法，

以适应红棕榈油进出口贸易的需要。

欢迎与本标准有关的企业、科研机构、高等院校等相关单位参加标准的制定工作。