

泰州食品脂肪测试、大肠菌群测试、菌落总数检验

产品名称	泰州食品脂肪测试、大肠菌群测试、菌落总数检验
公司名称	广分检测认证有限公司
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	18662582169 18662582169

产品详情

在食品行业发展过程中，食品安全问题时有发生，一些食品企业为了获得更多的市场利润，在食品加工过程中，其原材料质量不过关，使得食品质量存在较大问题，这不仅会危害人体健康，同时严重扰乱了食品市场的经济秩序，不利于食品行业的健康发展。

食品检测项目：

- 1、霉菌和真菌：霉菌在谷物或食品中生长繁殖产生有毒的代谢产物，人和动物摄入含有这种毒素物质时可能发生霉菌毒素中毒症。
- 2、大肠菌群：大肠菌群常被作为人畜粪便污染的指标。
- 3、细菌菌落总数：菌落总数被作为判定食品污染程度的标志。
- 4、蛋白质：蛋白质含量是食品营养与否的重要指标，为了得到高的质（营养）价（价格）比，我们需要测定事物中的蛋白质含量，有条件者，可以测定氨基酸组成，进而更科学的判定蛋白质营养价值。
- 5、脂肪：脂肪是几大主要营养素除蛋白质外价格*高的。而为了保持人体均衡的营养吸收，我们需要摄入一定量的脂肪。
- 6、水份：所有食品成分测定中，水分是*廉价的，为了防止不法生产商或二级原材料供应商（其实也是生产商）为了降低生产成本，拿水卖钱，我们就有必要测定水分含量了。
- 7、糖：糖的测定主要是为了控制食糖类疾病的发生与综合评价食品的营养价值。
- 8、酸价与酸度：酸价是指中和1g油脂中的游离脂肪酸所需氢氧化钾的质量（mg）。
- 9、过氧化值：过氧化值是油脂在氧化过程中的产物，很容易分解产生挥发性和非挥发性脂肪

酸、醛、酮等，具有特殊的臭味和发苦的滋味，以致影响油脂的感官性质和使用价值。

10、碘价：碘价（碘值）即是100g油脂所吸收的氯化碘或溴化碘换算成的碘的质量。油脂中含有的不饱和脂肪酸能在双键处与卤素起加成反应。

11、皂化价：皂化价是指中和1g油脂中所含全部游离脂肪酸和结合脂肪酸（甘油酯）所需氢氧化钾的质量（mg）。

12、羰基价：羰基价和油脂的酸败劣变紧密相关，用其来评价油脂中氧化产物的含量和酸败裂变的程度，具有较好的灵敏度和准确性。