

广州水果脆片检测 香蕉片和苹果脆片检测

产品名称	广州水果脆片检测 香蕉片和苹果脆片检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州水果脆片检测 香蕉片和苹果脆片检测 、

果蔬脆片是什么？

市面上大家可以看到各种各样的果蔬脆片，比如苹果脆片、香蕉脆片、马铃薯脆片、胡萝卜脆片、食用菌脆片、冬枣脆等等。果蔬脆片，顾名思义就是以水果、蔬菜为主要原料，经或不经切片（条、块）后，采用真空油炸脱水或非油炸脱水工艺，添加或不添加其他辅料制成的口感酥脆的水果、蔬菜干制品。产品可以分为油炸型（采用减压油炸脱水工艺）和非油炸型（采用低温真空冷冻干燥、微波真空干燥、气流膨化和微波-压差膨化脱水工艺）两种类型。

果蔬脆片的营养如何

有小伙伴可能会问，果蔬经过脱水等一系列工艺制成后，还会有营养吗？其实，不同干燥加工方式对果蔬原料的品质会产生不同的影响。采用真空油炸能够使水分加快蒸发，干燥用时短，营养成份损失少，更好地保持水果、蔬菜原有的色、香、味及其形态，但油炸产品含油率较高，会减短贮藏期；而真空冷冻干燥能有效地保存果蔬的色泽以及一些热敏性的营养成分。总的来说，相对于热风干燥、油炸膨化等加工方式，真空加工技术能够更好地保存果蔬的营养成分、色泽、风味等。

既然营养损失不大，那是不是可以代替新鲜蔬果呢？

一、香蕉脆片检测标准介绍：可以依据NY/T 948-2006《香蕉脆片》来进行检测。

本标准规定了香蕉脆片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以香蕉鲜果为原料、经加工制成的香蕉脆片。

二、检测项目：

农药残留检测，多糖检测，菌落总数，有机磷，毒死蜱，可溶性固形物，营养成分检测等。