

# 食品添加剂检测 重金属含量测试

产品名称	食品添加剂检测 重金属含量测试
公司名称	广州国检检测有限公司
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房
联系电话	13926218719

## 产品详情

### 一、食品添加剂检测方法和标准

#### 1.检测方法：

由于当前食品行业中的食品添加剂问题日益突出，对食品进行添加剂等的安全检测是极其必要的。检测食品添加剂，主要包括检测食品的质量及食品中添加剂的残留量。通过严格按照我国现有的食品添加剂残留测定国家标准或行业标准，对相关食品添加剂在食品中的残留量进行严格检测，控制食品的安全质量。常用食品添加剂的检测方法如下：

#### 食品甜味剂的检测方法

结合《食品添加剂使用卫生标准》中的相关规定，甜味剂包括天然甜味剂与人工合成甜味剂。其中主要有15种为合成甜味剂，例如糖精钠，天门冬酰苯丙氨酸甲酯(甜味素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、阿力甜和环己基氨基磺酸钠等。

当前检测甜味剂的方法主要包括气相色谱法、液相色谱法、离子色谱法、紫外分光光度法、薄层色谱法、液质联用法。其中，高效液相色谱法不仅可以分析大多数甜味剂，而且可以将多种甜味剂同时分离，有利于检测工作的进行。

#### 着色剂的检测方法

着色剂一般包括天然色素与食品合成色素两种，其中合成色素主要包括苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、靛蓝、诱惑红等。

当前，我国主要采用高效液相色谱法对人工合成色素进行检测，高效液相色谱法灵敏度和\*\*\*度均较高。依照《食品中合成着色剂的测定》GB/T5009.35-2003中规定，\*\*\*先采用液相色谱法对人工合成色

素进行测定，通过使用高效液相色谱法，可以有效检测食品中的人工合成色素成分。

另外，还可以采用纸色谱法、示波极谱法、高效液相色谱-质谱联用法、超高效液相色谱法、毛细管电泳法、试剂盒法等方法对人工合成色素的含量进行检测。

### 护色剂的检测方法

食品行业中的护色剂主要包括亚硝酸盐、硝酸盐之类的添加剂，不良商贩将护色剂添加到火腿、腊肉、香肠等食品中，以便提高肉制品的外观色泽度，刺激消费者的购买欲望，从而赚取利润。当前我国《食品添加剂使用卫生标准》GB2760-2011中规定了亚硝酸盐与硝酸盐类的\*新检测标准，通过采取相关检测方法对护色剂的残留量及使用范围进行检测，确保产品符合食品安全卫生质量要求。

对于亚硝酸盐与硝酸盐类的护色剂，我国主要采用离子色谱法进行检测，另外还可以采用分光光度法、示波极谱法、毛细管电泳法、高效液相色谱法等检测护色剂的残留量，有效监控食品中的添加剂种类与含量。

### 防腐剂的检测方法

当前，我国食品行业中的不良商贩为防止食品腐烂变质，在食品中添加各种各样的防腐剂。其中，常用防腐剂主要有山梨酸及其盐、苯甲酸及其盐、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸丙酯、亚硝酸盐和硝酸盐、亚硫酸盐、双乙酸钠等添加剂。

我国主要采用分光光度法、气相色谱法、离子色谱法、毛细管电泳法与高效液相色谱法等检测技术对防腐剂进行检测，较常使用的检测方法为气相色谱法与高效液相色谱法，这两种检测方法可以同时多种防腐剂进行测定，简便快速，而且检测结果较为\*\*\*。

由于越来越多的食品混合使用防腐剂，过于单一的检测方法已经无法准确检测食品中残留的防腐剂含量及种类，而高效液相色谱法可以有效、\*\*\*、快速的检测出食品中的防腐剂类别。

### 漂白剂的检测方法

当前很多不良商贩使用漂白剂用于浸泡食品，例如将豆芽与菌菇浸泡于漂白剂、防腐剂之中，可以使得野山菌外观更鲜嫩，吸引消费者购买。甚\*\*\*在制作卤味时，掺加双氧水等有害物质，使得卤制品外观色泽亮丽、美观可口;或将莲藕置于草酸中，用以增白，严重危害消费者的身体健康。

亚硫酸盐是我国\*常用的食品漂白剂，当前，我国的《食品添加剂使用卫生标准》GB/T2760-2014中已经对亚硝酸盐的使用量及使用范围作了明确规定，并禁止使用\*磺进行除熏蒸之外的漂白或防腐方式。\*磺熏蒸之后极易产生二氧化硫，严重危害消费者的身体健康。

(1)盐酸副玫瑰苯胺法。我国当前主要通过采取盐酸副玫瑰苯胺法对食品中游离态亚硫酸盐及亚硫酸盐的总量进行检测，盐酸副玫瑰苯胺法的检测原理为络合比色法。此种检测法应用广泛，但由于该检测法在检测过程中，使用了剧毒试剂四氯汞钠，极易对人及环境造成危害。而且检测过程中所使用的二氧化硫标准溶液不稳定，其浓度随放置时间逐渐降低。

因此，为了降低检测结果的误差大小，检测过程中必须现用现配，以免影响检测的准确度、灵敏度、不确定度，保证检测结果的高度准确性。另外，存在部分食品可能存在干扰物质，干扰络合反应导致假阳性的产生。

(2)检测亚硫酸盐总量的方法除了盐酸副玫瑰苯胺法之外，还可以通过采取蒸馏—碘量法、重量法、离子色谱法、高效液相色谱法、电化学色谱法、酶催化法等，进行亚硫酸盐的总量检测。