

猪肉反式脂肪酸检测粗蛋白测试非天然食物检验

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 猪肉反式脂肪酸检测粗蛋白测试非天然食物检验 |
| 公司名称 | 江苏广分检测技术有限公司销售部 |
| 价格 | 500.00/件 |
| 规格参数 | 猪肉反式脂肪:粗蛋白测试 周期:3-5天 检测范围:全国 |
| 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 | 0512-65587132 13906137644 |

产品详情

反式脂肪酸检测范围

天然食物来源：

反刍动物(牛、羊、鹿等)的脂肪、肉以及乳，蔬菜(卷心菜、菠菜、豌豆)、禽肉、猪肉、鱼和蛋等

非天然食物来源：

1 油脂的氢化(氢化油的)：起酥油、氢化植物油、人造奶油、人造黄油、植物奶油、植物脂末、奶精、麦淇淋等

2 油脂的精炼、储存和食品加工：花生油，橄榄油，芝麻油，茶籽油等

反式脂肪酸(TFA)含量高的日用食品

1. 婴儿食品：奶粉、其他奶制品等

2. 方便食品：(方便面、奶茶、速溶咖啡、咖啡伴侣、油炸薯条、薯片等)

3. 奶酪制品、糕点食品(奶油蛋糕、布丁蛋糕、面包、巧克力派、蛋黄派、印度抛饼等)

4 爆米花、巧克力、沙拉酱、冰淇淋

5 油炸食品：薯条、炸鸡块、麻花、油条等，含量与油温、油炸时间以及油脂反复使用周期有关

6 食品原料：植物奶油、人造奶油、植脂末、氢化植物油等

7 用冒烟的油脂炒的菜

检测仪器

气相色谱(GC)、液相色谱(LC)、薄层色谱(TLC)、红外光谱(IR、傅立叶)、近红外光谱(NIR)、气质联用(GC-MS)等