

东莞市粮油检测 不完善粒检测

产品名称	东莞市粮油检测 不完善粒检测
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司产品检测部
价格	300.00/个
规格参数	检测周期:7-10个工作日 检测标准:国标,客户指定标准 检测费用:按项目收费
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	18688243060 18688243060

产品详情

东莞市粮油检测 不完善粒检测 华谨检测自2013年创立以来，一直为客户提供更好的质量保障整体解决方案，我们的事业始终以“客户”为本，着重打造客户服务体验。展望未来，我们将继续从创新的技术出发，提供检测、分析与研发等多样性的服务，为客户服务是科迈存在的理由客户需求是科迈发展的原动力，我们坚持以客户为中心，快速响应客户，持续为客户创造长期价值进而成就客户。为客户提供有效服务，是我们工作的方向和价值评价的标尺，成就客户就是成就我们自己。在食品、橡胶、塑料、金属、新能源、电子电气、工业品、消费品及建材等不同的领域，我们会继续努力，为更具品质的产品及服务聚力价值的信任。

粮油物理检验方法 1、感官检验

视觉鉴定法：用人的眼睛识别鉴定粮油的种类、品种、粒形、色泽、纯度、饱满度、整齐度、水分、杂质、不完善粒等。鉴定时将试样放置于散射光线下进行。

嗅觉鉴定法：用鼻子闻鉴定粮油品质。每种正常新鲜的粮食具有特殊的气味，这种气味随着储藏时间的延长而逐渐减弱。生过霉的粮食有霉味或酸味；发过芽粮食有甜味和黄瓜味；发过热或烤过的粮食有酒糟味或苦味。如果气味不易辨别时，可将试样放入密闭器皿内，在60—70 的温水浴中保数分钟，取出开盖嗅辩气味是否正常。要注意气味鉴定时，检验场所应无烟味、臭味、香味、霉味和陈腐味等异味，必须保持场所空气清新。

触觉鉴定法：触觉检验法是用手触摸粮粒，借手面的感受来鉴别粮粒的光滑与粗糙；还可以用手插粮食中，并抓出一把用力攥紧，根据手裳插入粮食中的阻力大小、冷热感觉、刺手程度判断粮食水分含量和粮堆温度。

齿觉鉴定法：用牙齿检验鉴别。检验时，取样品数粒，用门牙将粮粒咬断，区别咬断粮粒时所需的压力大小和粮粒软硬程度，另外还可以辅之以听咬断时发出的声音和看粮粒断面痕迹、碎粒大小等。对于同种类、同品种、同质地的粮粒，咬断时所需压力愈大，感觉愈硬，响声愈清脆，断面愈整洁和碎粒愈大的，说明水分愈低，硬质率愈高。

听觉鉴定法：听觉检验法是在齿觉、触觉检验时或粮食流动时听其所发出的响声来判断粮食的干湿程度。如把粮食搅动或从高处落下时，发出清脆而急促的沙沙响声，并有皮屑飞扬，说明粮食为干。

味觉鉴定法：味觉检验法只适用于成品粮油。可用舌尖舔尝滋味是否正常，也可用牙齿咀嚼是否有牙碜感觉，还可以将粮食制成熟食品进行品尝试验。

东莞市粮油检测 不完善粒检测 检测项目 水分检测，蛋白检测，容重检测，品质检测，粗纤维检测，含水率检测，色素检测，重金属检测，农药残留检测，硬度检测，成分检测，真菌毒素检测，杂质检测，不完善粒检测，营养成分检测，微生物检测，脂肪酸检测，霉菌毒素检测，黄曲霉毒素检测，质量检测，指标检测等。 东莞市粮油检测 不完善粒检测

