

泰州市肉类激素残留检测 肉制品重金属检验

产品名称	泰州市肉类激素残留检测 肉制品重金属检验
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	肉类激素残留:肉制品重金属检验 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

肉类的原料，通常主要指兽（、鹿）和畜禽（牛、猪、马、羊、鸡）等动物的肉。激素类药物能够有效地提高养殖业的经济效益，激素滥用对人体健康也造成了很大的危害，过度使用激素类药物，导致饲养动物体内激素严重超标，所生产的肉类食品中也有大量的激素残留，人食用后造成人体自身激素紊乱。

一、肉类原料检测

- 1、猪肉呈淡红色，有些部位呈灰红色。肉质软，肌肉纤维细。脂肪蓄积较多。
- 2、牛肉一般呈红褐色，组织硬而有弹性。质量好的牛肉其肌肉组织之间含有脂肪。脂肪颜色为白色，且较硬、未满一年的小牛肉色呈淡红色，水分多、脂肪少。
- 3、鸡肉纤维细。胸部的肌肉白，腿部的肌肉呈灰红色，脂肪为黄色，且软。
- 4、鹅肉，肉质较粗，带有腥味
- 5、羊肉呈红砖色或红褐色，脂肪含有特有的膻气。

二、肉类激素残留检测

1、气相色谱法检测技术

主要是通过将待测样本萃取后，做甲基硅烷化处理，之后使用的气相色谱仪进行分离检测。

- 2、气相色谱 - 质谱联用法检测技术 气相色谱 - 质谱联用法在肉类食品中的激素残留检测中的实践应用，能够较快速、地检出雄二醇、睾酮、己烯雌酚等激素类药物成分的残留量，并且可以保证对检测限的高精度控制。

3、高效液相色谱法检测技术是一种较为成熟的激素检测方法，在样本成分分离效率上相对较高，尤其是在检测热稳定性差、沸点高、摩尔质量大的有机物质时，检测便捷、高效。

三、肉类质量检测标准

GB/T22210-2008肉与肉制品感官评定规范

GB/T9695.10-2008肉与肉制品六六六、残留量测定

GB/T9695.15-2008肉与肉制品水分含量测定

GB/T4789.17-2003食品卫生微生物学检验肉与肉制品检验

GB/T5009.44-2003肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T9695.3-2009肉与肉制品铁含量测定