

食用酿造 酱油检测

产品名称	食用酿造 酱油检测
公司名称	深圳市讯科标准技术服务有限公司推广部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋二楼
联系电话	0755-23312011 13378656801

产品详情

在我们平常的生活中，做饭酱油和一般的调味品是必不可少的，而作为北方人*喜爱的酱油也是做饭的必需品。

酿造酱油是指以大豆和(或)脱脂大豆(豆粕或豆饼)、小麦和(或)麸皮为原料，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。按发酵工艺不同分为两大类，即高盐稀态发酵酱油和低盐固态发酵酱油。

种类区分

酱油由于原料的工艺不同，风鼓掌各异。按工艺流程分酿造和配制酱油两种，区分酿造和配制酱油可从以下三方面进行：

1. 色泽：两者色泽均为红褐色，而配制酱油在红褐色的基础上带有棕红色。
2. 香气：酿造酱油具有浓郁酱油香气。而配制酱油有酱油而无酯香味
3. 滋味：酿造酱油味鲜美、醇厚、咸甜适口。配制酱油鲜咸适口

酱油大事件

近两年，酱油遭到媒体频频曝光：安徽宿州制作假酱油的不法分子用化学添加剂勾兑出上万瓶酱油，销往附近各地;更有无良商贩为了谋取利益，不顾百姓安危用工业盐水制作酱油，甚至还收购理发店的头发来制作头发水黑心酱油。有包括品牌酱油在内的几款酱油，因被检测出不合格而下架，让酱油逐渐陷入严重的信任危机。而媒体对酱油产品的调查以及老百姓对酱油产品的警惕，直接导致了超市里销售的所有酱油产品都印上了“酿造酱油”四个大字。这直接说明了我们对酱油质量检测已经迫在眉睫。

对于酿造酱油常规检测项目标准：

酿造酱油 酿造酱油 GB 18186-2000

可溶性无盐固形物 酿造酱油 GB 18186-2000(6.2)

全氮 酿造酱油 GB 18186-2000(6.3)

铵盐 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定 GB 5009.234-2016

总酸 酱油卫生标准的分析方法 GB/T5009.39-2003(4.4)