

食用油黄曲霉毒素检测 花生油质量检测

产品名称	食用油黄曲霉毒素检测 花生油质量检测
公司名称	广州国检中心（运输鉴定、危险特性分类鉴定） 部门
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东1号(2号 厂房)1楼自编102房（注册地址）
联系电话	13609641229 13609641229

产品详情

食用油黄曲霉毒素检测 花生油质量检测

花生油简介：花生油含不饱和脂肪酸80%以上（其中含油酸41.2%，亚油酸37.6%）。另外还含有软脂酸，硬脂酸和花生酸等饱和脂肪酸19.9%。花生油的脂肪酸构成是比较好的，易于人体消化吸收。据国外资料介绍，食用花生油，可使人体内胆固醇分解为胆汁酸并排出体外，从而降低血浆中胆固醇的含量。另外上，花生油中还含有甾醇、麦胚酚、磷脂、维生素E、胆碱等对人体有益的物质。经常食用花生油，可以防止皮肤皱裂老化，保护血管壁，防止血栓形成，有助于预防动脉硬化和冠心病。花生油中的胆碱，还可改善人脑的记忆力，延缓脑功能衰退。我国食用油市场目前存在的主要质量问题表现为：卫生指标如酸价、过氧化值、溶剂残留量超标，食用油掺假，泔水油及添加非食用添加剂、工业用油，散装油容器污染等。花生油检测项目包括：水分及挥发物、不溶性杂质、酸值、过氧化值、溶剂残留量、加热试验、含皂量、油酸、亚油酸、微生物、黄曲霉毒素、亚麻酸等指标。花生油黄曲霉毒素检测花生油检测标准GB 2716 食用植物油卫生标准GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法GB/T 5528 动植物油脂水分及挥发物含量测定GB/T 5530 动植物油脂酸值和酸度测定GB/T 5538 动植物油脂过氧化值测定