

# 广州紫菜检测 海带检测 海苔检测

产品名称	广州紫菜检测 海带检测 海苔检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

## 产品详情

### 广州紫菜检测 海带检测 海苔检测

紫菜，是在海中互生藻类的统称。富含多种维生素及钙、膳食纤维、钾、镁等微量元素，还含藻类特有的藻胆蛋白，具有很高的营养价值，同时干紫菜还可以入药，制成中药，是一种不可多得的海洋食材，也是我国东南沿海农村经济的支柱产品，下面由微谱和我们一起来了解一下干紫菜检测报告，干紫菜检测标准和方法方面的知识。

#### 干紫菜水分检测方法：

##### 1.烘箱检测方法

定温：使烘箱中温度计的水银球距离烘网约2.5cm，将烘箱温度调节到 $105 \pm 2$ 摄氏度。

烘干铝盒：取干净的空铝盒，放在烘箱内温度计水银球下方烘网上，按一定步骤操作烘至前后两次重量差不超过0.005g，即为恒重。

称取试样得出结果。

##### 2.干紫菜水分检测仪方法：

卤素加热可以短时间内达到大加热功率，在高温下样品快速被干燥，其检测结果与国标烘箱法具有良好的一致性,具有可替代性。

##### 3.干紫菜其他检测方法

燃烧法：紫菜燃烧会产生一种类似于毛发燃烧的味道，火苗熄灭后留下像灰一样的物质，为真紫菜。

手撕法：用手撕扯泡过的样品，真紫菜撕扯很容易断，没什么弹性。

水煮法：将未经浸泡的紫菜用水煮，煮前浮于水面，煮后体积略有增大，不完全漂浮在水面。

水泡法：真紫菜泡水后吸收水分，光滑。

紫菜的感官要求：干坛紫菜：褐色或黑褐色；条斑紫菜：黑褐色、光泽亮。通常颜色越深，色泽越明亮的紫菜质量越好。

干紫菜检测标准：

GB/T 23597-2009《干紫菜》、

GB 19643-2016《食品安全国家标准藻类及其制品》

GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》

GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》

GB/T 21046-2007《条斑紫菜》和一个水产行业标准

SC/T 2082-2018《坛紫菜》，对紫菜的感官、理化指标、污染物、微生物指标进行了规定，是判定紫菜是否合格的标准。