

# 苏州食品氯丙醇及其脂肪酸酯含量检测

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 苏州食品氯丙醇及其脂肪酸酯含量检测                                |
| 公司名称 | 广分检测技术（苏州）有限公司                                   |
| 价格   | .00/件  |
| 规格参数 | 检测标准:GB 5009.191-2016<br>检测类型:第三方检测<br>测试能力:高效精准 |
| 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 18662248592                        |

## 产品详情

食品安全国家标准

食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

1范围

本标准规定了食品中氯丙醇和氯丙醇脂肪酸酯的测定方法。本标准适用于食品中氯丙醇和氯丙醇脂肪酸酯含量的测定。

本标准包括食品中3-氯-1, 2-丙二醇含量的测定,食品中氯丙醇多组分含量的测定,食品中氯丙醇脂肪酸酯含量的测定共3个检测方法。

氯丙醇及其脂肪酸酯是由氯原子取代甘油或脂肪酸甘油酯上的羟基或酯酰基生成的食品污染物，其对人体多种器官均有毒性作用。氯丙醇主要在食品加工过程中产生，主要包括在氯离子存在的条件下对油脂进行高温处理、植物蛋白酸水解、在氯离子和甘油酯存在情况下进行腌制或加热处理等。另外，在食品包装材料中也能检测到氯丙醇。目前，欧盟限量值为每日\*大摄入量 $2\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重（婴幼儿食品的限定标准为 $15\mu\text{g}/\text{kg}$ ），我国也正在积极研究和制定食品中氯丙醇及其脂肪酸酯的限量标准。因此，研究食品加工过程中氯丙醇及其脂肪酸酯产生和控制机制已成为研究热点，而建立准确、灵敏、便捷的检测方法是研究的关键。