

广州食用油脂肪酸检测,大豆油酸价检测中心

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 广州食用油脂肪酸检测,大豆油酸价检测中心 |
| 公司名称 | 佛山市华谨检测技术服务有限公司环境检测部 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | 检测标准:国标 检测范围:全国各地 检测方式:邮寄样品或上门采样 |
| 公司地址 | 佛山市南海区大沥镇岭南南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元 |
| 联系电话 | 13928673434 13928673434 |

产品详情

食用油检测哪里能做？食用油检测项目和标准有哪些？食用油农药残留检测如何收费？食用油检测多久出报告？佛山华谨第三方食品检测实验室可提供各类食用油检测服务，项目包括微量元素检测，添加剂，重金属，微生物，农药残留检测等。作为第三方检测中心，机构拥有CMA，CNAS检测资质，检测设备齐全，数据科学可靠，5-10个工作日便可出具国家认可的食用油检测报告。

食用油也称为“食油”，是指在制作食品过程中使用的，动物或者植物油脂。食用油也称为“食油”，是指在制作食品过程中使用的，动物或者植物油脂，常温下为液态。常见的食用油多为植物油脂，包括菜籽油、花生油、大豆油、芝麻油。

这个物质丰富的时代，很多人对油脂的认识产生了一定的偏见。他们视脂肪如毒药，但是作为一类营养素，油脂除了提供能量外，还肩负着构成机体重要组分、保护人体器官、维持体温、提供必需脂肪酸、促进脂溶性维生素吸收等重要功能，所以，油脂可以少吃，但是不能不吃。那么，日常我们吃的食用油安全么？它的检测方法有哪些？

食用油检测范围：

豆油、花生油、玉米油、芝麻油、棕榈油、棕榈仁油、橄榄油、色拉油、菜籽油、棉籽油、葵花子油、玉米胚芽油、米糠油、核桃油、红花籽油、葡萄籽油、花椒籽油、椰子油、猪油、牛油、食用调和油等相关的食用检测服务。

食用油检测项目：

气味、滋味、色泽、水分及挥发物、透明度、不溶性杂质、过氧化值、溶剂残留量、酸值(酸价)、加热

实验、含皂量、冷冻试验(0 储藏5.5h)、烟点、脂肪酸组成、乙基麦芽酚、农药残留、兽药残留、重金属、微量元素、食品添加剂、总磷(以As计)、TBHQ、BHA、BHT、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、邻苯二甲酸酯类物质、微生物检测(菌落总数、大肠杆菌、霉菌、致病菌、商业无菌)、塑化剂检测、苯甲酸检测、山梨酸检测等。

食用油检测标准：

GB 1534-2003 花生油

GB 1535-2003 大豆油

GB 1536-2004 菜籽油

SB/T 10292-1998 食用调和油

GB/T 14929.2-1994 花生仁、棉籽油、花生油中涕灭威残留量测定方法

GB 15196-2015 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB/T 18009-1999 棕榈仁油

GB/T 20264-2006 粮食、油料水分两次烘干测定法

GB/T 20293-2006 油辣椒

GB/T 21123-2007 营养强化 维生素A食用油

GB/T 22327-2008 核桃油

GB/T 23213-2008 植物油中多环芳烃的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 5009.143-2003 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定

食用油检测方法(个人经验,只供参考)：

1、食用油色泽：****的食用油可以根据颜色加以辨认。像豆油、花生油应是淡黄色；菜籽油、棉籽油一般为黄色或者淡黄色；被称之为“天然色拉油”的小磨香油是红铜色。他们都应该是清澈、透明状。加过米汤、红薯汤或其他含有淀粉的食用油色泽浑浊、透明度差，甚至会有轻微的发蓝。

2、食用油味道：在辨认时取少许用舌尖辨别味道，豆油一般比较有浓郁的豆腥味、花生油有较浓的清香味、香麻油有扑鼻的香味、菜籽油有清淡的菜籽香。专家还提示，把各种食用油加热到50度左右更加容易通过味道来鉴别，发现味道不纯或者有苦涩、酸、麻等异味，表明这种食用油掺有杂质或者已经过期变质，是不能食用的。

3、食用油冷冻：方法十分简单，将一个干净无色透明的玻璃瓶中装满食用油放入冰箱冷冻后，取出来观察颜色，如果整个瓶子里的食用油颜色一致，说明该油质量纯正、没有杂质。如果颜色有明显分层，说明该食用油中加有其他不同类的食用油或其他杂质。

4、食用油加热：将食用油倒入锅中加热，在150度左右，含水量大的食用油泡沫多且会有吱吱吱的响声，变质后的食用油还会有异味。质量好的食用油加热时泡沫少，味道醇香。如果锅底有焦糊现象，说明食用油中加有淀粉类物质。