

食品用塑料自粘保鲜膜二氧化碳透过率检测

产品名称	食品用塑料自粘保鲜膜二氧化碳透过率检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:广分检测 周期:5-7个工作日 报告语言:中英文可选
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

食品用塑料自粘保鲜膜二氧化碳透过率检测

江苏广分检测技术有限公司致力于食品安全领域的研究与检测，以下为本公司对于食品用塑料自粘保鲜膜二氧化碳透过率的检测研究成果。

二氧化碳透过率的重要性

食品保鲜膜是现代食品包装中不可避免的一部分。其中，二氧化碳透过率是重要的性能指标。因为大多数食品的新鲜度会随着二氧化碳的浓度减少而降低。保鲜膜的二氧化碳透过率需要在加热、冷却、微波加热等条件下满足食品保存需求。而且不同食品的需求也不同，如新鲜果蔬和肉类需要不同的二氧化碳透过率。

检测方法

本实验采用多膜法测定食品用塑料自粘保鲜膜二氧化碳透过率。有两个气室，其中一个装有CO₂纯气体，另一个是空气。两个气室之间用保鲜膜隔开。保持纯CO₂气体室内压力固定，记录空气室CO₂浓度随时间变化。不同厚度和材质的保鲜膜需要重复多次测定，以获得相应数据和结果。

实验结果

样本A厚度(μm)二氧化碳透过率(cm³/m².day.atm) 15

样本B 25

结论

本研究确认了食品用塑料自粘保鲜膜的二氧化碳透过率，并建议针对不同食品需求使用不同厚度和材质的保鲜膜。未来，我们将进一步研究保鲜膜的氧气透过率、水蒸气透过率等性能指标，为食品保鲜提供更全面的检测服务。

问答

如何保证测定结果准确性？

在实验中，需要确保所使用的气体是纯净的，气压计器需要定期检测校准。重复多次实验，获取平均值，以减小误差。同时，实验环境需要控制在相同条件下，如温度、湿度等。

二氧化碳透过率高的保鲜膜是否意味着好的保鲜效果？

不一定。保鲜膜的二氧化碳透过率高，意味着透气性好，但透气性好并不一定都代表好的保鲜效果。因为不同的食品需要的二氧化碳透过率也不同，如新鲜果蔬需要更高的二氧化碳透过率，而肉类需要较低的二氧化碳透过率。所以，在选择保鲜膜时，需要根据食品种类和保存需求选择适合的膜。

保鲜膜的氧气透过率、水蒸气透过率对保鲜效果有何影响？

氧气透过率与新鲜食品的热需氧量有关。低氧作用有助于延长果蔬的贮存时间，而畜禽肉的贮存需要较高的氧气含量。膜的水蒸气透过率也要考虑，太高的透气性会导致食物失水。