

四川猪血成分分析及配方检测

产品名称	四川猪血成分分析及配方检测
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	中科溯源:周期：10d 仪器：气质:配方优化 工艺诊断:包装：密封
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

产品详情

猪血成分分析，猪血添加检测，猪血化验等找谁？

——成都中科溯源分析可以分析猪血成分，也可以分析猪血添加剂的化学名称及其所占的配比，辅助客户模仿配制，了解别人所做食品的有效成分，更好地优化改进升级配方，提升竞争力，降低研发时间和成本！

{猪血概述}

猪血定义：指从猪体内提取的血液，经过一定的处理后用于食品加工。

特点：猪血富含蛋白质、铁、锌等营养成分，具有增加食品营养、改善食品口感等作用。

用途：猪血广泛应用于各种肉制品中，如火腿、香肠、肉丸等。

成分：猪血的主要成分是水、蛋白质、脂肪、糖类、无机盐等。其中，蛋白质含量较高，约占总重量的10%左右。

{猪血分辨方法}

看颜色：假猪血由于掺了色素或血红，颜色非常鲜艳，而真猪血则颜色呈深红色；

用手摸：假猪血由于掺杂了甲醛等化学物质，比较柔韧，怎么切都不会碎，而真猪血则较硬，用手碰时，容易破碎；

看切面：猪血切开后，如果切面光滑平整，看不到有气孔，说明有假，如果切面粗糙，有不规则小孔说明是真猪血；

闻气味：真正的猪血，有股淡淡的腥味，如果闻不到一点腥味，就可能是假的。