

珠海鲜蛋检测 鸡蛋 鸭蛋检测 蛋制品检测

产品名称	珠海鲜蛋检测 鸡蛋 鸭蛋检测 蛋制品检测
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

珠海鲜蛋检测 鸡蛋 鸭蛋检测 蛋制品检测

作为鸡蛋检测领域的专业服务机构，广东省广分质检检测有限公司一直致力于提供高质量的鸡蛋检测服务

包括鸡蛋检测、鸭蛋检测、蛋制品检测等各方面的服务。下面，我们将详细介绍一下鸡蛋检测的相关知识和服务内容。

一、产品服务介绍

1.鸡蛋检测

我们的鸡蛋检测服务包括外观质量检测和内部成分检测两个方面。外观质量检测主要针对鸡蛋的形状、大小、色泽、表面光泽等因素进行检测；内部成分检测则包括蛋白质含量、脂肪含量、蛋黄含量、钙含量等方面的检测。通过这些方面的检测，我们可以全面了解鸡蛋的质量和安全性。

2.鸭蛋检测

和鸡蛋检测类似，鸭蛋检测也主要包括外观质量检测和内部成分检测两个方面。在外观质量检测方面，我们会对鸭蛋的大小、形状、表面光泽等进行检测；在内部成分检测方面，我们会对鸭蛋的蛋白质含量、脂肪含量、蛋黄含量和钙含量等进行测试。这些检测数据可以为客户提供鸭蛋质量和安全性的数据参考。

3.蛋制品检测

蛋制品检测主要是为了检测蛋制品的合规性和安全性。我们主要从蛋白含量、细菌含量、添加剂含量等多个方面进行检测，确保蛋制品的质量符合国家相关标准。

二、专业知识

1.鸡蛋的品质分级标准

鸡蛋的品质分为国家标准一级、二级和三级，其中一级品为*优质的鸡蛋，三级品为*差的品质。品质检测主要从以下几个方面进行 外壳色泽、外形、清洁度、壳强度、内部空气室大小等。

2.鸡蛋的保存方法

鸡蛋在贮存和保存时需要注意以下几个方面 第一，避免阳光直射和高温环境；第二，不要与水果或其他食品放在一起，避免产生异味和细菌；第三，放置于室温下的鸡蛋可以保存12周，放在冰箱内的鸡蛋可以保存约一个月。

3.鸡蛋内部成分的含量测定方法

鸡蛋内部成分的含量测定方法主要包括 酚硫酸法、紫外分光光度法、改良kjeldahl法等。其中，酚硫酸法对蛋白质含量的测定很有优势，能够得到较为准确的结果。

三、问答

1.如何判断鸡蛋是否新鲜

一种简单的方法是将鸡蛋放入开水中，如果鸡蛋沉底说明比较新鲜，如果有一部分会浮出水面，说明鸡蛋已不太新鲜，如果全部浮在水面上，说明鸡蛋已经不新鲜了。

2.为什么会有双黄蛋

双黄蛋实际上是一只蛋里含有两个蛋黄，这是因为在鸡妈妈的体内，两个卵泡同时受到刺激而发育成熟。通常，双黄蛋在孵化期间平均会占有所有蛋的1%~2%。

3.如何检测蛋白质含量

酚硫酸法是目前常用的测定鸡蛋蛋白质含量的方法，其基本原理就是将酚、硫酸、水及蛋样加热到90以上，生成紫色化合物，然后用紫外分光光度计对这种紫色化合物进行测定。