

食用动物油脂检测 第三方CNAS资质报告机构

产品名称	食用动物油脂检测 第三方CNAS资质报告机构
公司名称	国联质量检测
价格	.00/件
规格参数	检测机构:国联质检 检测标准:国标、企标、地标等 检测周期:5-7天(特殊项目除外)
公司地址	西咸新区沣东新城协同创新港8号楼
联系电话	17792359878 18092379637

产品详情

一、产品成分分析

食用动物油脂是广泛应用于食品加工的重要原料之一，其成分分析是确保产品质量和食品安全的关键步骤。在对食用动物油脂进行成分分析时，主要要考虑以下几个方面：

- 脂肪酸成分：**脂肪酸是构成食用动物油脂的主要组分之一。通过气相色谱法可以对脂肪酸进行分析，了解其饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸的含量及比例，从而判断油脂的营养价值和适用性。
- 酸价和过氧化值：**酸价和过氧化值是食用动物油脂在储存和使用过程中脂肪氧化程度的指标。酸价表示油脂中游离脂肪酸的含量，过氧化值则反映了油脂氧化产物的含量。测定酸价和过氧化值可以评估油脂的新鲜度和稳定性。
- 硫酸价和皂化值：**硫酸价和皂化值是食用动物油脂中脂肪酸和杂质的定量分析指标。硫酸价用于测定酯类物质中的游离脂肪酸含量，皂化值则用于测定酯类物质与碱反应生成的皂化物质的含量。

二、检测项目

食用动物油脂的检测项目应当综合考虑产品特点和市场需求，常见的检测项目包括：

- 脂肪酸组成分析：**通过气相色谱法测定食用动物油脂中各种脂肪酸的含量和比例。
- 酸价和过氧化值测定：**通过滴定法和复合过氧化值测定仪，分别测定油脂中游离脂肪酸和氧化产物的含量。
- 硫酸价和皂化值测定：**通过酸碱滴定法，分别测定油脂中游离脂肪酸和皂化物的含量。

4. 水分和杂质含量测定：通过溶剂提取法和重量法，测定食用动物油脂中的水分和杂质含量。

5. 酸值、酸度和过氧化值测定：通过滴定法分别测定油脂中的酸值、酸度和过氧化值，以评估油脂的酸性和氧化程度。

三、标准

以下是常用的针对食用动物油脂的检测标准：

1. GB/T 5536-2018《植物油脂酸价测定》

该标准规定了用于测定植物油脂酸价的滴定法和原子吸收光谱法，适用于测定酸值小于10 mg KOH/g的植物油脂。

2. GB/T 5539-2018《食用油脂粘度测定》

该标准规定了滴定法和复合过氧化值测定仪法测定食用油脂的酸价和过氧化值，适用于测定酸价小于2.0 mg KOH/g的食用油脂。

3. GB/T 15718-2018《食用油脂酸度的测定-动态法》

该标准规定了动态法测定食用油脂酸度的方法，适用于测定酸度小于2.0 mg KOH/g的食用油脂。

4. GB/T 17376-2008《植物油脂皂化值和不皂化物含量的测定》

该标准规定了滴定法测定植物油脂皂化值和不皂化物含量的方法，适用于测定皂化值小于300 mg KOH/g的植物油脂。

相关知识：

1. 饱和脂肪酸：饱和脂肪酸是指其分子结构中每个碳原子上都与大可能数量的氢原子结合的脂肪酸。常见的饱和脂肪酸有硬脂酸、棕榈酸等。

2. 不饱和脂肪酸：不饱和脂肪酸是指其分子结构中存在一个或多个双键的脂肪酸。根据双键的数量，可以进一步分为单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸。常见的不饱和脂肪酸有油酸、亚油酸、亚麻酸等。

3. 溶剂提取法：溶剂提取法是通过将样品和溶剂相互接触，使样品中目标成分在溶剂中溶解，然后将溶液与其他组分分离的方法。

问答：

1. 为什么需要检测食用动物油脂的成分？

答：食用动物油脂的成分检测可以评估其营养价值、新鲜度和稳定性，同时也有助于判断其适用性和安全性。

2. 检测食用动物油脂酸度有什么作用？

答：食用动物油脂的酸度可以反映其酸性和过氧化程度，高酸度可能会对产品质量和食品安全造成影响。

3. 为什么要测定食用动物油脂中的水分和杂质含量？

答：水分和杂质是食用动物油脂中的常见污染物，测定其含量可以评估产品的纯度和质量。