

亚硝酸盐检测仪可就是测定肉类护色剂

产品名称	亚硝酸盐检测仪可就是测定肉类护色剂
公司名称	深圳市芬析仪器制造有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙华区观澜街道新澜社区观光路1301号银星科技大厦B1006
联系电话	0755-36681369 17727825649

产品详情

护色剂为可护色剂及肉类制品色泽的非色素物质，也叫发色剂。在肉类腌制中常用的发色剂是硝酸盐和亚硝酸盐，它能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工和保藏等过程中不致分解、破坏，呈现良好色泽的物质。这主要是由于亚硝酸盐所产生的一氧化氮与肉类中的肌红蛋白和血红蛋白结合，生成一种具有鲜艳红色的亚硝基肌红蛋白和亚硝基血红蛋白所致，硝酸盐则需在食品加工中被细菌还原生亚硝酸盐后再起作用。

亚硝酸盐在肉制品中，对抑制微生物的繁殖有一定的作用，其效果受pH值的影响。此外，亚硝酸盐对提高腌肉的风味也有一定的作用。但亚硝酸与蛋白质代谢的中间产物——仲胺反应生成亚硝胺，亚硝胺从动物试验证明有很强的致癌性。虽然还没有直接的论据证实由于食品中存在硝酸盐、亚硝酸盐及仲胺而引起人类致癌。但是从食品卫生的角度出发，应予以高度重视。

深芬仪器CSY-SY8亚硝酸盐快速检测仪

根据GB5009.33-2010《食品安全国家标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》中第二法分光光度法，食品中的亚硝酸盐经过提取，与检测试剂反应生成有色化合物，在550nm处测定其吸光度，在一定范围内吸光度与含量成正比。CSY-SY8亚硝酸盐快速检测仪能够快速检测肉类、肉类罐头、熏肉、香肠、泡菜、腌制蔬菜等亚硝酸盐含量。适用于食品监测中心、肉制品生产加工自查、食品加工贸易、工商质监部门用于市场快速筛查等。

直到目前为止，尚未见有既能护色又能抑菌，且能增强肉制品风味的替代品！权衡利弊，各国都在保证安全 and 产品质量的前提下严格控制使用。随着经济发展和生活水平提高，肉制品的发展前景广阔，因此，大力推广各类食品添加剂在肉制品中的应用，使之色香味俱全，并能有效延长产品的保质期是肉制品研究开发人员的当务之急。

