

# 猪肉检测 猪肉兽药残留检测 广州肉制品检测

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 猪肉检测 猪肉兽药残留检测 广州肉制品检测              |
| 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

猪肉兽药残留检测是对猪肉中是否含有兽药残留进行检测的过程。兽药是用于治疗 and 预防猪等农畜禽类动物疾病的药物，但如果过量使用或不当使用，可能会导致兽药残留在猪肉中，对人体健康造成潜在风险。因此，进行猪肉兽药残留检测是确保猪肉食品安全的重要手段之一。在广州，肉制品检测是由相关食品安全监督机构或检测机构进行的。这些机构通常会依据国家或地方相关标准和规定，采集猪肉样品，通过化学分析、高效液相色谱、气相色谱等技术手段，检测猪肉中的兽药残留情况。猪肉兽药残留检测的主要目的是保障消费者的生命健康，确保食品安全。如果猪肉兽药残留超标，相关部门会采取相应的风险控制措施，如责令生产企业改正、召回不合格产品等，以保障公众的食品安全。

猪肉，又名豚肉，是猪科动物家猪的肉。猪肉中的抗生素是牛肉的5倍，而禽类肉中的抗生素含量仅次于猪肉。猪肉作为餐桌上重要的动物性食品之一，因为纤维较为细软，结缔组织较少，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪。

猪肉检测标准是什么：

猪肉品质的评价指标涉及许多方面，其中许多指标尚无确切的定义，而且难以客观地测定。目前评价肉

质的指标有：肉色、肌间脂肪、嫩度、极值pH、蛋白质溶解度、滴水损失、系水力、干物质含量、总脂含量、胆固醇含量、烹调损失、烹调后水分含量、多汁性、口感嫩度、咀嚼性能、风味等。