

# 宿迁食品测试 饼干检测 膨化食品检验

产品名称	宿迁食品测试 饼干检测 膨化食品检验
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	500.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:7-10个工作日 简称:广分检测
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 13906137644

## 产品详情

膨化食品的检测主要有以下四项：

酸价、过氧化值、羰基价。

这三项主要反映该产品中脂的变质氧化程度。酸价不合格表明油脂型食品中的油脂已经氧化劣变，这将引起产品的气味、滋味变差，营养价值降低，影响人体正常的消化吸收功能。

羰基价是油脂氧化变败的中期指标。其产生是由于油脂氧化过程中生成的过氧化物聚集到一定程度时，便会有一定程度的分解、聚合，其分解产物会产生许多羰基化合物如醛、酮等。羰基价数值的高低亦可用于评价食品中所含油脂的品质。

过氧化值不合格表明油脂已经氧化酸败，不仅影响油脂型膨化食品的品质，而且严重超标能引起呕吐、腹泻等症状，严重危害人体健康。

抗氧化剂。

油脂中常用的抗氧化剂有丁基羟基茴香醚(BHA)、二叔丁基对甲酚(BHT)。它们在一定程度上可防止油炸型薯类和膨化食品过氧化值和羰基价的超标现象。

铅、铝。

铝含量超标主要是企业在生产过程中向食品中加入了含铝发酵粉(化学膨松剂)所致。使用铝钾与碳酸氢钠等复配的膨松剂，一方面可提高食品膨松质量，另一方面由于铝钾价格比较低廉，可以降低成本。铝在毒理学上虽属于低毒性的金属元素，不会引起急性中毒，但进入细胞的铝可与多种蛋白质、酶、三磷酸腺苷等人体重要物质结合，影响人体内的多种生化反应，干扰细胞和器官的正常代谢。

在薯类和膨化食品的制作过程中，由于设备的原因会有微量的铅带入到食品中，也有可能由原料本身铅含量较高引起。铅可能损害大脑神经系统，损伤脑细胞正常代谢，影响智力发育，甚至可能会妨碍终生健康。

微生物指标。

微生物指标（细菌总数、大肠菌群、致病菌等）是用来评价食品清洁度和安全性的指标，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。造成产品微生物不合格的主要原因是部分企业对车间环境卫生和个人卫生重视不够，原料卫生质量差、手工操作较多，企业生产设备简陋、工艺落后、原料卫生质量控制不严，包装材料消毒不彻底等。