

海鲜食品放射性锶 90(90Sr)、锶89(89Sr)检测机构

产品名称	海鲜食品放射性锶 90(90Sr)、锶89(89Sr)检测机构
公司名称	广分检测技术(苏州)有限公司
价格	.00/件
规格参数	服务内容:一站式检测分析测试服务 检测类型:第三方检测公司 服务范围:全国
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 18662248592

产品详情

海鲜食品放射性锶90(90Sr)和锶89(89Sr)的检测一直是食品安全领域的重要课题。放射性锶是一种具有放射性的化学元素，它存在于自然界中，但也可以通过人为活动而进入食物链。

放射性锶主要来源于核事故、核试验、核设施泄漏以及医疗用途等。这些活动会释放大量的放射性物质到环境中，其中包括了锶同位素。由于海洋生态系统对外界污染物的吸收能力较强，海鲜类食品成为了可能受到放射性锶污染的重点关注对象。

为了确保海鲜食品的安全性，监测和控制放射性锶含量变得至关重要。目前常用的方法是采用高灵敏度仪器进行检测，如液闪法、电子学计数法和质谱法等。这些方法能够准确地测定样品中放射性锶同位素的含量，并根据国家标准判断是否超过安全限值。

在实际操作中，需要从样品中提取出目标元素并进行预处理。通常采用的方法包括酸溶解、萃取和浓缩等。随后，通过仪器分析得出样品中放射性锶同位素的含量。这些方法不仅能够检测放射性锶90和锶89的含量，还能确定它们的比例关系，从而更好地评估食品安全风险。

此外，为了提高检测效率和准确性，还需要建立完善的质量控制体系。这包括定期校准仪器、参加国家标准物质比对和开展实验室间比对等。只有在保证检测结果可靠性的前提下，才能更好地保障消费者的权益和健康。

综上所述，海鲜食品中放射性锶90和锶89的检测是确保食品安全的重要一环。通过采用灵敏度高、准确度高的仪器方法，并建立完善的质量控制体系，可以有效监测和控制海鲜食品中放射性锶含量，保障公众健康。