

# 白酒中的甲醇分析，白酒分析白酒检测，酒厂化验酒厂审证甲醇超标

产品名称	白酒中的甲醇分析，白酒分析白酒检测，酒厂化验酒厂审证甲醇超标
公司名称	山东联众分析仪器有限公司
价格	33000.00/台
规格参数	电压:220V 功率:2500W 使用场景:酒厂，三方检测
公司地址	山东省滕州市经济开发区腾飞东路1368号
联系电话	0632-5556060 13626321868

## 产品详情

白酒中的甲醇分析，白酒分析白酒检测，酒厂化验酒厂审证甲醇超标

### 1.基本介绍

白酒的分析检测是食品安全和产品质量的基本要求。其作用是分析白酒中的香味成分（酯、酸、醇、醛）含量，给技术人员提供一些数据，便于指导生产，也给勾调人员提供依据，从而生产出合格的产品。

目前国内白酒行业的质量控制一般为两级控制，即感官评定与气相色谱分析。感官评定是评酒员凭眼观、嘴品、鼻子闻等感官手段对酒体质量进行评价；气象色谱分析，是利用气相色谱仪进行白酒检测，能够快速检测白酒的主体成分构成。

甲醇和乙醇（即酒精）同属脂肪醇，但甲醇有严重毒性，饮用后轻则失明，重则致死。甲醇加水稀释后与酒精有相近的气味，各种蒸馏酒和发酵酒都含有极微量的甲醇，国家标准规定，以谷类为原料的白酒中甲醇含量不得超过0.04g / 100ml（折成酒度为60度计），以薯干及代用品为原料的不得超过0.12g / 1

00ml。

丙酸、丁酸等属于挥发性酸，它们对酒香起到烘托作用，又起着缓冲作用；非挥发性酸以乳酸为主，它们比较柔和，对酒的后味起着缓冲、平衡作用，使酒质调和，减少烈性。有机酸本身具有香气，在酒中还起到调味作用，因此只要含量及比例适当，饮后会感到清爽利口，醇滑绵甜，反之若酸量少，就会使酒寡淡、后味短，而酸量过大则会使人感到酸味重、刺鼻。

对香气影响最大的是酯类，除乙酸乙酯、己酸乙酯及乳酸乙酯三大酯类在呈香过程中起着主导作用外，其他酯类也起着烘托作用。它们聚集在酒内以不同的强度释放，汇成白酒的复合香气，衬托出主体香韵，形成白酒的独特风格。因此白酒中总酯的含量及它们相互之间的配比对白酒的质量及香型起着决定性的作用。

杂醇油（以异丁醇与异戊醇计）杂醇油包括正、异戊醇，正、异丁醇，丙醇等，是由酿酒原料所含的氨基酸与糖类在发酵过程中生成的，其构成部分有各自的香气与口味，但是杂醇油的含量不可过高，多量的杂醇油将导致人头疼、头晕，它在人体内分解的速度较慢。因此，白酒中杂醇油的含量应严格控制 在国标规定的范围内——60°蒸馏酒的杂醇油含量应不超过0.20g / 100ml。

## 2. 检测依据：

中华人民共和国强制标准 GB5009.266-2016 食品中甲醇的测定

中华人民共和国国家标准 GB/T10345-2022 白酒分析方法

中华人民共和国国家标准 GB/T5009.48-2003 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

## 3. 仪器图片及分析谱图

顺祝商祺！

山东联众分析仪器有限公司