

清远食用植物油检测 鸡鸭肉检测

产品名称	清远食用植物油检测 鸡鸭肉检测
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

清远食用植物油检测 鸡鸭肉检测

食用油检测

食用油检测项目：涉及酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素氏、丁基羟基茴香醚(BHA)、没食子酸丙酯(PG)、二丁基羟基甲苯(BHT)等9项指标。

食用油检测

食用油选择建议

第一梯度：橄榄油和茶籽油。这两种油富含单不饱和脂肪酸，对心脑血管有好处，对有抗癌也有一定益处。每周进食3次(即相当于隔日1次)橄榄油是值得推荐的。每周可有3次晚餐采用橄榄油烹调，以凉拌菜为主，浇上10克橄榄油不失为一种好的烹调习惯。

第二梯度：葵花籽油和玉米油。其中，葵花籽油优于玉米油，因为它含有更多的亚油酸，这是一种人体必需的脂肪酸。

第三梯度的是花生油和大豆油。这两种油一定要比的话，更推荐花生油。主要是因为花生油里含的必需脂肪酸和单不饱和脂肪酸略胜于大豆油。当非要油炸不可的时候，也可用花生油，因为花生油抗高温的能力也不错。

食用油检测

因此食用油产品安全问题就需要通过专业机构通过质量检测来保障人民的饮食安全，为了确保我国居民身体健康，国家应重视对食用油质量安全的管控工作，各级监管、监督、检查部门应提高对食用油的检测方法和效率，加大对劣质油脂的打击力度，确保我国居民能够吃上安全、优质的食用油。