

豆腐检测 干豆腐检测 腐竹和豆浆检测

产品名称	豆腐检测 干豆腐检测 腐竹和豆浆检测
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

豆腐检测 干豆腐检测 腐竹和豆浆检测

豆腐检测主要是指对豆腐中的品质、卫生状况以及添加物进行分析和检测。常见的检测指标包括外观、质地、气味、pH值、水分含量、营养成分、氨基酸含量等。干豆腐检测与普通豆腐类似，主要关注水分含量、质地、氨基酸含量等指标。同时，还需要检测是否添加了防腐剂、增白剂等非法添加物。腐竹是用黄豆浸泡、研磨、过滤后形成的一种食品。腐竹的检测主要关注产品的外观、含水率、营养成分、真菌毒素、添加物等指标。豆浆检测主要是对豆浆的质量进行检验，包括外观、味道、气味、营养成分、细菌指标等。此外，还需要检测是否添加了防腐剂、增稠剂等非法添加物。以上的检测项目都是为了确保豆制品的质量安全，保障消费者的食品安全。

一、豆腐的检测项目包括

1. 豆腐含水量检测

水分含量是豆腐的重要质量指标。过多过少都会影响豆腐的口感和品质。因此，检测豆腐含水量成为了豆腐质量检测的重要指标之一。

2. 豆腐蛋白质含量检测

豆腐的主要成分是蛋白质，因此蛋白质含量是衡量豆腐品质的基本指标之一。常见的检测方法有化学法、生物法、仪器分析法等。

3. 豆腐脂肪含量检测

豆腐中还含有脂肪成分，过多过少都会影响豆腐的口感和风味。因此，检测豆腐脂肪含量也是重要的质量指标之一。

4. 豆腐甜味剂添加物检测

目前市场上存在豆腐中添加甜味剂的情况，其中包括甜蜜素、安赛蜜等。这些添加剂的安全性一直备受争议。因此，检测豆腐中的甜味剂添加物成为了重要的检测项目。