

食用菌营养成分分析苏州游离氨基酸检测

产品名称	食用菌营养成分分析苏州游离氨基酸检测
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

我国是世界上较大的食用菌生产大国，人工栽培的食用菌种类较多。食用菌不仅味美，而且营养丰富，常被人们称作健康食品，含有生物活性物质如：高分子多糖、-和RNA复合体、天然有机锗、核酸降解物、cAMP和三萜类化合物等对维护人体健康有重要的利用价值。

食用菌检测范围：

常见食用菌：香菇，草菇，蘑菇，木耳，银耳，猴菇，竹荪，松露，白灵菇，杏鲍菇，金针菇，冬虫夏草等。

其他：食用菌罐头，食用菌，人工养殖食用菌，大棚食用菌，保健食用菌，出口食用菌。

食用菌检测项目：

营养成分分析：蛋白质、粗脂肪、粗纤维、还原糖、总糖、矿质元素、游离氨基酸；

常规检测：pH值、净含量、活性物质、水分、灰分、蒸发残渣、灼烧残渣、硒含量、质量；

成分分析：主成分分析、对比分析、未知物分析、全成分分析、定性定量分析；

卫生指标：农残、重金属、二氧化硫、毒理检测、荧光物质；

微生物指标：菌落总数、大肠杆菌、霉菌、酵母菌、志贺氏菌。

一提到蔬菜，就不得不说“农残”。蔬菜中农药残留的问题由来已久，据调查显示，我国农药需求量在世界范围内排。换句话讲：我国是世界上使用农药最多的国家。而许多农药是有毒的，使用农药后，农作物带有农药残留，令农作物中含有毒素。这就是农残，农残严重威胁着我们的健康。

很多人不仅喜欢吃果蔬，而且喜欢吃生果蔬；还有很多人为了保持瓜果的营养价值，喜欢带着皮一起吃。但是这里有一个基本的卫生前提，就是去净残毒。蔬果残留农药的主要类型是有机磷类和有机氯类。长期食用没有清洗干净带有农药残留的蔬菜瓜果，必然会对人体健康带来极大的危害。