

芝麻及其添加剂成分分析含量检测

产品名称	芝麻及其添加剂成分分析含量检测
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/件
规格参数	中科溯源:配方解密 成分鉴定:用量：100g 工艺诊断:包装：密封
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

产品详情

芝麻及添加剂成分检测

一、芝麻成分检测

芝麻作为一种常见的食材，具有丰富的营养成分和独特的风味，现在广泛应用于食品加工中。然而，由于芝麻自身的特殊性，其成分和品质的准确鉴定对于食品安全与品质控制至关重要。

1. 脂肪含量检测

芝麻的主要特点之一是富含油脂，脂肪含量是决定芝麻风味和品质的重要指标。通过常用的气相色谱-质谱联用技术，可以准确测定芝麻中的不饱和脂肪酸含量，进而确定其油脂含量。

2. 蛋白质含量检测

芝麻也是一种富含蛋白质的食材，蛋白质含量与其营养价值密切相关。传统的库氏试剂法可以用于测定芝麻中的蛋白质含量，而近年来，也发展出了利用红外光谱、核磁共振等分析技术进行快速测定的新方法。

3. 维生素与矿物质检测

芝麻富含维生素E、B群维生素和多种矿物质，这些成分对于人体的健康具有重要意义。采用高效液相色谱、原子吸收光谱等技术可以测定芝麻中这些营养成分的含量，为食品加工商提供有关产品营养含量的重要信息。

二、芝麻添加剂成分检测

1. 防腐剂检测

为了延长芝麻产品的保质期，有时会添加一些防腐剂。常见的防腐剂如二氧化硫、苯甲酸等，在食品中的使用必须符合国家法规的规定。采用高效液相色谱等技术可以准确检测芝麻中的防腐剂残留量。

2. 着色剂检测

为了美化芝麻食品的外观，有时会加入一些着色剂。如甲基橙、苏丹红等。这些着色剂使用必须符合食品安全的要求，且没有超出规定的使用限量。色谱技术可以帮助检测芝麻中可能存在的着色剂。

三、芝麻质量检测

1. 水分含量检测

芝麻中的水分含量是评价其贮藏稳定性和品质的重要因素之一。利用称量法、红外干燥法等方法可以进行芝麻的水分含量测定，为芝麻的贮藏和加工提供科学依据。

2. 杂质检测

芝麻的质量还与其中的杂质有着密切关系。常见的芝麻杂质有石子、金属、异种芝麻等。利用光学显微镜、数字图像处理等技术可以对芝麻中的杂质进行有效检测，为芝麻产品的质量控制提供保障。