

# 干制海鲜GB/T11713-2015放射性测氡（3H）检测

产品名称	干制海鲜GB/T11713-2015放射性测氡（3H）检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	GFQT:高效 热情 全国:VOC 重金属测试 油烟 昆山:环保物质检测
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	18662248593 18662248593

## 产品详情

食品安全一直是人们关注的重要话题，而海鲜作为人们餐桌上的美味佳肴更是备受喜爱。然而，近年来关于海鲜放射性的问题引起了广泛关注。为了保障消费者的健康与安全，我国制定了GB/T11713-2015标准来进行海鲜放射性检测。

首先，我们需要了解什么是放射性。放射性是指物质在不断衰变过程中释放出的能量或粒子。这些能量或粒子可能对人体造成伤害，因此必须对食品中的放射性进行监测和控制。

根据GB/T11713-2015标准，海鲜被认为是容易积累放射性元素的食物之一。这主要是因为海洋中存在天然放射性元素如铀、钍和钾等，并且海洋生物会通过摄食或吸附等方式将这些元素富集在体内。

在进行海鲜放射性检测时，通常会采用核技术分析。这些方法包括 辐射计数法、 辐射计数法和中子活化分析法等。通过这些方法可以快速、准确地检测出海鲜中的放射性元素含量。

GB/T11713-2015标准规定了海鲜放射性元素的限量要求。根据标准，铀、钍和钾的含量应符合一定的限值要求。只有在符合这些限值要求的情况下，海鲜才能被认为是安全的食品。

此外，GB/T11713-2015标准还规定了样品采集、样品处理和实验室分析等环节的具体要求。这些要求旨在确保检测结果的准确性和可靠性，并为监管部门提供科学依据，以保障消费者的权益。

总之，GB/T11713-2015标准为我国海鲜放射性检测提供了明确的指导和规范。通过严格执行这一标准，可以有效保障人们食用海鲜时的健康与安全。同时，我们也需要加强对海洋环境污染的监管与治理，以降低海鲜中放射性元素的含量，进一步提升食品安全水平。