

油脂氧化稳定性测试 商品货架期第三方检测

产品名称	油脂氧化稳定性测试 商品货架期第三方检测
公司名称	杭州微源检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	实验室地址:浙江、上海 测试周期:3-7个工作日，具体项目请联系对接工程师 是否可接受加急:是
公司地址	浙江省杭州市余杭区良渚街道通运街366号1幢206室
联系电话	17366631625

产品详情

油脂是重要营养和能量来源，提供人体无法合成而必需的脂肪酸（如亚油酸、亚麻酸等），且还是脂溶性维生素（VA、VD、VE、VK）的重要载体，对于改善和提高食物口感、风味和物性具有重要作用。不同的油脂其脂肪酸组成不尽相同，脂肪酸组成是油脂氧化的重要影响因素，油脂不饱和脂肪酸含量越高，越容易发生氧化反应。

油脂氧化是指在空气中或其他氧化剂存在下，油脂中的不饱和脂肪酸与氧发生反应，产生自由基并进一步引起链式反应，最初氧化生成氢过氧化物，分解生成醛、酮及低级脂肪酸，氢过氧化物的分解和聚合再持续生成游离基和复杂的氧化产物，对产品的感官风味、货架期等造成不良影响，严重时有可能危害消费者的身体健康。

Oxitest方法是国际公认的测定食品、油脂氧化稳定性的分析技术。微源检测实验室Oxitest油脂氧化稳定仪加速稳定性测试的氧化进程，利用样品在不同温度下的稳定性测试数据绘制的实验曲线预测食品样品室温下的氧化行为，为样品提供快速、准确和可靠的测试结果，估算相应的货架期。

氧化稳定测定结果对研究同一产品在不同存储时间间隔的氧化稳定性；评估储存条件是否适宜；确定产品的较佳包装方案；比较不同食品配方的氧化稳定性；评估抗氧化剂的有效性；不同植物来源的植物油的氧化稳定性都有较为深入的应用，它可以帮助确定油脂的新鲜程度和品质，以及预测其在贮存期间是否会发生氧化变质。测试结果可以用来指导油脂的生产和贮存条件，以保证产品的质量和稳定性。

除脂肪酸的组成及其饱和度，环境温度、加热升温、氧气浓度等许多因素都会影响脂质氧化（及产品的货架期）。对油脂氧化稳定性进行分析测试，能够保持安全理想的感官、理化和微生物特性。除油脂氧化分析测试外，微源检测实验室能够对动物油和植物油等油脂的酸价、过氧化值、羰基价、皂化值、饱和脂

肪酸、不饱和脂肪酸、碘值、溶剂残留量等指标进行测试研究。如您有相关检测需求欢迎致电咨询！