发酵乳含量检测，发酵乳检测机构

产品名称	发酵乳含量检测，发酵乳检测机构
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

产品详情

发酵乳是一种通过特定菌种（如保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌）的作用，在鲜奶制品中进行乳酸发酵[illegible]发酵乳；原味发酵乳；坚脂发酵乳；风味发酵乳；乳酸菌发酵乳；发酵乳饮料；[illegible]发酵乳等过程检测。

发酵乳检测方法
1、高效液相色谱法（HPLC）用于测定传统发酵乳中的有机酸组成。
2、实时荧光定量PCR法（qRT-PCR）用于测定发酵乳中特定菌种如双歧杆菌的数量。
3、在HPLC法的基础上，对γ-氨基丁酸的条件进行优化以测定其含量。

发酵乳检测标准举例
1、TCVN 7030-2016 发酵乳
2、KS H 3010-2020 发酵乳
3、T/CFCA 0021-2023 儿童发酵乳
4、T/GXSX 001-2021 浓缩风味发酵乳
5、T/DACS 004-2022 学生饮用奶 发酵乳
6、RHB 104-2020 发酵乳感官评鉴细则
7、GOST ISO 27205-2013 发酵乳制品. 细菌发酵剂. 鉴别标准
8、GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳
9、T/CAAA 010-2019 发酵驼乳
10、DBS65/ 020-2023 食品安全地方标准 发酵乳粉
11、ISO/TS 11869:2012 发酵乳.滴定酸度的测定.电位法

以上就是关于发酵乳检测的介绍，北京清析技术研究院提供分析、检测、测试、监测、研发等技术服务[illegible]地区设立2家分院，工程师、[illegible]，每样项目，任您选择，为您提供便利的检测服务。