

肉制品猪肉 过氧化值测试

产品名称	肉制品猪肉 过氧化值测试
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

冷冻肉就是在低温下冷冻储藏的肉制品，可以增加储存时间，冷冻过的肉制品与新鲜的肉口感相差比较大，所以很多人觉得冷冻肉不好吃，不新鲜，但是冷冻肉的储存时间比较长，被广泛利用，各大商超都能看到冷冻肉制品的存在。

新鲜的肉制品是当天宰杀，未经过任何人工加工处理售卖的肉制品，新鲜的肉制品即使利用一等烹调技法，味道并不鲜美，而且肉质坚韧，不易煮烂，难以咀嚼。

冷冻肉是经过严格的消毒，检疫等标准将新鲜肉进行冷冻，温度一般保持在0-4℃。

冷冻肉由于水分的冻结，肉体变硬，冻肉表面与冷冻室温差异，引起肉体水分蒸发，肉质老化干枯无味，称作"干耗"现象。冷冻肉的肌红蛋白被氧化，肉体表面由色泽鲜明逐渐变为暗褐色。

肉在冷冻过程中，可以抑制细菌的繁殖，但存在时间过长，尤其是夏季，质量问题同样需要重视。

冻肉检测范围有哪些？

速冻猪肉，冻鱼，速冻肉丸，冻虾仁，冻肉皮，冻梭子蟹，冻扇贝，冻鲑鱼，冻牛肉，冻羊肉，冻鸡肉等。

冻肉检测内容有哪些？

大肠杆菌检测，水分检测，过氧化值检测，失水率检测，微生物检测，卫生指标检测，菌落总数检测等。

冻肉检测项目有哪些？

感官检测：色泽，气味，状态，粘度

理化检测：水分，pH值，新鲜度，含盐量，酸价，失水率，过氧化值，挥发性盐基氮。

卫生检测：农药残留，兽药残留，重金属，多聚磷酸盐，食品添加剂检测，细菌总数。

微生物检测：菌落总数，大肠菌群，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，其他致病菌，商业无菌检测。