

调和油过氧化值检测 广州调和油质量检测

产品名称	调和油过氧化值检测 广州调和油质量检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

调和油过氧化值检测 广州调和油质量检测

近年来,随着经济的飞速发展和养生意识的不断增强,与饱和脂肪酸含量高的动物油比较而言,大多消费者偏爱不饱和脂肪

酸含量高、香味四溢的花生油,因此花生油成了居民消费的主要食用油口尤其通过传统花生压榨工艺获得的花生油备受青

睐。

酸价是表明脂肪中游离脂肪酸含量的标志,一定条件下酸价可作为酸败的指标,酸价越小,说明油脂品质越好,新鲜度和精炼程度越好。过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化的程度。油脂中过氧化物含量的多少与酸败的程度成正比,也是评价花生油品质的主要指标之一。在一般情况下,酸价、过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害但若过高,则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。黄曲霉毒素是生长在食物及饲料中的黄曲霉和寄生曲霉代谢的一组化学结构类似的产物,迄今发现的污染农产品毒性至强的一类生物毒素。

食用调和油检测项目

透明度、气味、滋味、水分及挥发物、靛、酸价、过氧化值、烟点、冷冻试验、总砷、铅、黄曲霉毒素B₁

食用调和油检测标准

按照GB5009229-2016《食品安全国家标准食品中酸价的测定》GB5009227-2016《食品安全国家标准食品中过氧化值的测定》GB5009222016《食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》食品安全国家标准进行检测。

广分检测食品检测实验室能根据食用油检测国家相关标准，对食用油的酸价、过氧化值、羰基价、皂化值、碘值、溶剂残留等指标进行检测，并出具专业可靠的食用油检测报告。