

家用食用油标准检测

产品名称	家用食用油标准检测
公司名称	四川纳卡检测服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:纳卡检测 检测周期:3~5个工作日 报告形式:纸质+电子报告
公司地址	成都市郫都区成都现代工业港南片区清马路1059号
联系电话	028-61548998 15680666890

产品详情

食用油检测

我们每天吃饭都离不开油，但是你对这种每天都要吃的必需品了解多少呢？大家还记得风靡一时的地沟油么？真的是引起了食用油市场的大变动，加之现在的人都非常关注饮食健康，地沟油就成为了大家心中的石头，很多人都会选择进行食用油检测，来确定食用油的健康性。那么食用油究竟应该怎么检测呢？包含哪些内容呢？食用油检测项目需要检查：食用油的色泽、气味、滋味、透明度、铅、总砷、水分及挥发物、不溶性杂质（杂质）、过氧化值、加热试验（280℃）、含皂量、酸值（酸价）、烟点、棉籽油中游离棉酚含量、熔点、冷冻试验、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1、抗氧化剂(BHA、BHT)，才能判断出来食用油是不是安全，否定国家规定的标准。

一、食用植物油卫生标准（GB2716-1988）规定：食用油检验方法食用油最基本的检验方法有以下几种：

- 1、食用油色泽：最佳的食用油可以根据颜色加以辨认。像豆油、花生油应是淡黄色；菜籽油、棉籽油一般为黄色或者淡黄色；被称之为“天然色拉油”的小磨香油是红铜色。他们都应该是清澈、透明状。加过米汤、红薯汤或其他含有淀粉的食用油色泽浑浊、透明度差，甚至会有轻微的发蓝。
- 2、食用油味道：在辨认时取少许用舌尖辨别味道，豆油一般有比较浓郁的豆腥味、花生油有较浓的清香味、香麻油有扑鼻的香味、菜籽油有清淡的菜籽香。专家还提示，把各种食用油加热到50度左右更加容易通过味道来鉴别，发现味道不纯或者有苦涩、酸、麻等异味，表明这种食用油掺有杂质或者已经过期变质，是不能食用的。
- 3、食用油冷冻：方法十分简单，将一个干净无色透明的玻璃瓶中装满食用油放入冰箱冷冻后，取出来观察颜色，如果整个瓶子里的食用油颜色一致，说明该油质量纯正、没有杂质。如果颜色有明显分层，说明该食用油中加有其他不同类的食用油或其他杂质。
- 4、食用油加热：将食用油倒入锅中加热，在150度左右，含水量大的食用油泡沫多且会有吱吱吱的响声，变质后的食用油还会有异味。质量好的食用油加热时泡沫少，味道醇香。如果锅底有焦糊现象，说明食用油中加有淀粉类物质。

二、食用油标准

食用油主要检测酸价和过氧化值（值越高表示油酸败严重）以及是否是地沟油。酸价是指食用油中游离脂肪酸的含量。是指脂肪酸中不饱和脂肪酸的含量，随着油的长期储放和光照，接触空气，高温等环境的影响，游离脂肪酸的含量增多，不饱和脂肪酸的含量减少，也就是不饱和脂肪酸被氧化，从而使过氧化值增大，从而影响油的食用品质和质量。过氧化值越高表示油酸败越严重。

食用油检测标准：

GB/T 5009.143-2003蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定

GB 5009.202-2016食品安全标准 食用油中极性组分(PC)的测定

GB 15196-2015食品安全标准 食用油脂制品

GB/T 21123-2007营养强化 维生素A食用油

CCGF 102.2-2010食用油脂制品

SB/T 11208-2017流通业商品分类与代码——食用油

SN/T 3626-2013出口食用油中正己醛含量的测定 顶空固相微萃取气相色谱法

SPGG BJS201801-2018食用油脂中辣椒素的测定