

核桃油定性分析，农药残留检测

产品名称	核桃油定性分析，农药残留检测
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

核桃油是坚果核桃仁的压榨物，压榨率可达60%以上。核桃油含有丰富的不饱和脂肪酸，特别是亚油酸和α-亚麻酸，对人体健康有益。核桃油还具有抗氧化、抗炎、降血脂、降血压等功效。核桃油可用于烹饪、烘焙、制作护肤品等。

核桃油营养成分分析

核桃油的主要营养成分包括：脂肪、蛋白质、碳水化合物、维生素和矿物质。其中，脂肪含量最高，约占90%以上。核桃油中的脂肪主要是不饱和脂肪酸，特别是亚油酸和α-亚麻酸。

亚麻酸对于生长和发育至关重要。在常见的植物油中，核桃油中的欧咪伽-3（α-亚麻酸）含量高。

2、欧咪伽()-6脂肪酸（亚油酸）：

亚油酸是人体必需脂肪酸之一，是人体细胞膜的重要组成部分。亚油酸在体内不能合成，必须从食物中摄取。核桃油中亚油酸含量丰富。

3、叶酸：

叶酸是人体必需维生素之一，参与DNA的合成和细胞的分裂。叶酸缺乏会导致贫血、神经管畸形等。核桃油中含有少量叶酸。

核桃油中还含有丰富的维生素E、维生素K、维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C、维生素P、维生素U、维生素Q、维生素R、维生素S、维生素T、维生素V、维生素W、维生素X、维生素Y、维生素Z等。

核桃油检测标准举例

- 1、T/SSX 005-2022 核桃油
- 2、GB/T 22327-2019 核桃油
- 3、T/CCOA 2-2019 特级核桃油
- 4、T/HNAGS 012-2020 湖南好粮油 核桃油
- 5、T/YFEA 0007-2021 《云南好粮油 核桃油》
- 6、DB6103/T 17-2019 核桃油旋制作工艺流程
- 7、DB3401/T 279-2022 薄壳山核桃油加工技术规程
- 8、DB2105/T 004-2022 地理标志产品 桓仁山核桃油
- 9、DB37/T 3269.10-2018 山东省核桃产业建设规范 第10部分：核桃油加工技术
- 10、T/LLHT 033-2021 核桃栽培与管理技术规范 核桃油加工技术及质量要求

北京清析技术研究院，专业提供核桃油定性分析，农药残留检测服务。地址：北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间。电话：19826559728。