

食品蛋白质含量 有害物质测试

产品名称	食品蛋白质含量 有害物质测试
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

食品中的蛋白质在催化加热的条件下被分解，产生的氨与硫酸结合生成硫酸铵。碱化蒸馏使氨游离，用硼酸吸收后以硫酸或盐酸标准溶液标定，根据酸的消耗量计算氮的含量，再乘以换算系数，即为蛋白质含量。

食品营养分析主要是通过检测食品中的营养成分，以评估食品的营养价值和对人体健康的影响。一般包括以下指标：

1. 碳水化合物（包括糖和淀粉）

2. 脂肪（包括饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸）

3. 蛋白质（包括氨基酸和各类蛋白）

4. 维生素（包括维生素A、维生素B、维生素C、维生素D、维生素E和叶酸等）

5. 矿物质（包括铁、钙、钾、镁、锌和硒等）

6. 纤维素

7. 水分含量等。