

食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定，GB 5009.191-2016

产品名称	食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定，GB 5009.191-2016
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

产品详情

食品中氯丙醇及其脂肪酸酯的测定是食品安全检测中的重要环节。氯丙醇及其脂肪酸酯是由氯原子取代甘油或脂肪酸甘油酯上的羟基或酯酰基生成的食品污染物，它们对人体多种器官均具有毒性作用。

氯丙醇主要在食品加工过程中产生，包括在氯离子存在的条件下对油脂进行高温处理、植物蛋白酸水解、在氯离子和甘油酯存在情况下进行腌制或加热处理等。另外，在食品包装材料中也能检测到氯丙醇。

目前，针对食品中氯丙醇及其脂肪酸酯的测定，有多种方法可供选择。其中，同位素稀释-气相色谱-质谱法是一种较为准确、灵敏的测定方法。该法以D5-3-氯-1,2-丙二醇(D5-3-MCPD)为内标，通过固相支持液-液萃取、衍生化等步骤，最后采用气相色谱-

质谱仪进行测定。这种方法能够准确地定量食品中的氯丙醇及其脂肪酸酯含量。

在测定过程中，需要严格控制实验条件，确保样品的处理和测定方法的准确性。同时，还需要注意不同食品基质可能对测定结果产生的影响，因此在实际操作中可能需要根据具体情况对测定方法进行适当的调整和优化。

此外，对于食品中氯丙醇及其脂肪酸酯的限量标准，各国和地区可能有所不同。例如，欧盟对每日最大摄入量有明确规定，我国也正在积极研究和制定相关限量标准。因此，在测定食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量时，还需要参考当地的法规和标准进行判断。

总之，食品中氯丙醇及其脂肪酸酯的测定是一个复杂而严谨的过程，需要采用科学的方法和技术手段进行准确测定，以保障食品安全和消费者健康。