

# 脂肪酶检测机构，脂肪酶活性检测

产品名称	脂肪酶检测机构，脂肪酶活性检测
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（住所）
联系电话	18855128475 18855128475

## 产品详情

脂肪酶隶属于羧基酯水解酶类，能够逐步的将甘油三酯水解成甘油和脂肪酸。脂肪酶存在于含有脂肪的动、植物和微生物（如霉菌、细菌等）组织中，脂肪酸广泛的应用于食品、药品、皮革、日用化工等方面。

清析技术研究院可提供相关检测服务，提供CMA/CNAS资质检测报告，实验室设施完备、强大的项目专家检测团队。

### 脂肪酶检测范围

油脂、油料、酱类、肉制品、奶制品、蛋制品、制药原料、中药饮片、废水处理、污泥处理、制作酸奶、豆奶、护肤品、化妆品、饲料添加剂、化学品、生物材料、纺织品、皮革、纸品制品等。

### 脂肪酶检测标准

- 1、GB/T 23535-2009 脂肪酶制剂
- 2、ISO 13082:2011 牛奶和奶制品.预先制备的胃脂肪酶活性测定
- 3、BS ISO 13082:2011 奶及奶制品 胃前脂肪酶制剂脂肪酶活性的测定
- 4、GSO ISO 13082:2014 乳和乳制品预消化脂肪酶制剂中脂肪酶活性的测定

- 5、QB 1805.4-1993 工业用脂肪酶制剂
- 6、GB/T 42239.2-2022 洗涤用酶制剂 第2部分：脂肪酶
- 7、GB/T 5523-2008 粮油检验.粮食、油料的脂肪酶活动度的测定
- 8、GOST R 51484-1999 动物脂肪与植物性脂肪.甘油三酯脂肪酶2-位脂肪酸组分的测定方法

## 脂肪酶检测项目

蛋白质含量、酶活力、PH值、水分含量、细菌总数、霉菌、酵母菌数、重金属含量、防腐剂、微生物污染检测、转化效率测试、氨基酸含量分析、脂肪分析、营养成分含量、碳水化合物、脂肪、蛋白质、香料检测、色素、毒素检测、酸价、过氧化值、挥发性盐基氮含量测定等。

## 脂肪酶检测流程

- 1、沟通需求（在线或电话咨询）；
- 2、寄样（邮寄样品支持上门取样）；
- 3、初检（根据客户需求确定具体检测项目）；
- 4、报价（根据检测的复杂程度进行报价）；
- 5、签约（双方确定--签订保密协议）；
- 6、完成实验（出具检测报告，售后服务）；

以上是脂肪酶检测的相关介绍，如有其他检测需求可以咨询实验室工程师帮您解答。