

调和油检测江苏省食品安全检测单位

产品名称	调和油检测江苏省食品安全检测单位
公司名称	江苏广分检测技术有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	优势:周期短、费用低 效率:高标准、高效率 服务内容:一站式检测分析测试服务
公司地址	苏州市吴中区胥口镇孙武路76号303广分检测
联系电话	18912706073 18912706073

产品详情

调和油是根据使用需要，将两种以上精炼的油脂（香味油除外），按比例调配制成的食用油。调和油一般选用精炼的大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棉籽油等为主要原料，还可配有精炼过的米糠油、玉米胚油、油茶籽油、红花籽油、小麦胚油等特种油脂。其加工过程是根据需要选择上述两种以上精炼过的油脂，再经脱酸、脱色、脱臭、调和成为调和油。

随着生活水平的提高，人们对油品的要求也越来越高。其中调和油受到了很多人的青睐，但是如何检测调和油的品质成为了很多人关注的问题。本文将从调和油的成分、性质、检测标准入手，详细介绍调和油的检测方法和流程。

调和油检测去哪里

一、调和油的成分：

调和油是由调和油和其他植物或动物油脂按照一定比例混合而成的，是一种兼具其他油品的优点的混合型油品。调和油的主要成分包括：大豆油、花生油、葵花籽油、棕榈油、橄榄油等，因为不同厂家调和油的配比不同，所以会出现成分差别。

二、调和油的性质：

调和油的性质包括物理性质和化学性质两方面。物理性质主要包括颜色、透明度、气味、口感等，而化学性质则包括酸价、过氧化值、游离脂肪酸、饱和脂肪酸、不饱和脂肪酸等化学指标。这些化学指标可以反映出调和油的品质 and 安全性。

三、调和油的检测标准：

为了保证调和油的质量和安全性，国家制定了一系列的标准来规范调和油的生产 and 检测。其中，GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油。是目前最主要的调和油标准。

四、调和油的检测方法：

1. 直接品尝法：这种方法是最为简单的检测方法，直接品尝调和油的气味、口感来初步判断油品的质量，但是该方法只能作为一种初步筛选手段。
2. 挥发物分析法：使用挥发物分析法可以分析出油中的挥发性成分，但是该方法需要专门的设备和检测人员，所以做实验室才能完成。
3. 物理化学检测法：物理化学检测法主要包括酸价、过氧化值、游离脂肪酸、饱和脂肪酸、不饱和脂肪酸等化学指标，这些指标可以通过一些简单的化学实验来测定。

调和油检测哪些项目

五、调和油检测哪些项目：

透明度、气味、滋味、水分及挥发物、杂质、酸价、过氧化值、烟点、冷冻试验、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚等。

通过对调和油的理化指标、微生物、重金属、营养成分、农药残留和添加剂等项目的检测，可以全面评估调和油的质量和安全性。

调和油检测送检流程：

- 1、填写申请表：联系检测工作人员确认检测标准，项目，签订委托书。
- 2、安排寄样：将样品快递或直接送至我司实验室。
- 3、产品检测：付款后实验室安排测试，出草稿报告。
- 4、确认草稿报告，发正式报告。
- 5、报告票据寄送服务，以及报告解读，售后服务。