

# 多晶体冰糖检测江苏省食品安全检测单位

产品名称	多晶体冰糖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

多晶体冰糖是一种传统的冰糖，也被称为老冰糖，是以传统工艺加工自然结晶而成，俗称天然冰糖。

多晶体冰糖是由白砂糖和水经冷却、7天恒温结晶制成，然后加热至118-120度而成。

随着食品安全问题的日益严峻，对于食品添加剂的检测工作也越来越重要。其中，多晶体冰糖是常见的一种食品添加剂。多晶体冰糖检测报告需要检测哪些项目呢？本文将从多晶体冰糖的制作过程、成分以及检测方法等方面探讨这一问题。

### 多晶体冰糖检测去哪里

#### 一、多晶体冰糖的制作过程：

多晶体冰糖是一种晶体甜味剂，制作过程包括糖浆制备、结晶、烘干等环节。其中，糖浆制备是冰糖制作中最重要的一环，一般是将白砂糖或葡萄糖加入一定比例的水中，加热至达到一定温度，使溶解度达到最高点，随后降温结晶，最后通过烘干除去水分，即可得到多晶体冰糖。

#### 二、多晶体冰糖的成分：

多晶体冰糖的主要成分是葡萄糖和蔗糖。葡萄糖是多晶体冰糖的主要成分，其含量高达90%以上，而蔗糖则只占据了一小部分。多晶体冰糖中还含有一些微量元素，如铁、锌、钙等。这些元素虽然数量较少，但仍然需要在检测报告中进行记录。

#### 三、多晶体冰糖检测的项目：

1. 总糖含量：多晶体冰糖的甜度主要由其总糖含量所决定。因此，多晶体冰糖检测报告中一定要包括总糖含量的检测数据。通常采用显色法或高效液相色谱法来进行总糖含量的检测。

2. 葡萄糖含量：葡萄糖是多晶体冰糖的主要成分，也是决定多晶体冰糖质量的关键因素之一。因此，在多晶体冰糖检测报告中，需要记录葡萄糖含量的检测数据。通常采用高效液相色谱法来进行葡萄糖含量的检测。

3. 水分含量：过高的水分含量会使多晶体冰糖易潮解、发变质、霉变等，因此需要在多晶体冰糖检测报告中记录其水分含量的检测数据。通常采用称量法、烘干法或高效液相色谱法等进行水分含量的检测。

4. 灰分含量：灰分含量是指多晶体冰糖中不含水分、不挥发的残渣含量，通常被用来评估多晶体冰糖中无机盐的含量。在多晶体冰糖检测报告中，需要记录其灰分含量的检测数据。通常采用加热干燥法或灰分法来进行灰分含量的检测。

5. 微量元素含量：多晶体冰糖中含有一些微量元素，如铁、锌、钙等，这些元素虽然含量较少，但仍然需要在检测报告中记录。通常采用原子吸收光谱法或电感耦合等离子体质谱法来进行微量元素含量的检测。

6. 重金属检测：检测多晶体冰糖中是否含有重金属，如铅、汞、镉等。

7. 残留农药检测：检测多晶体冰糖中是否残留农药，确认其是否符合国家规定的标准。

### 多晶体冰糖检测哪些项目

多晶体冰糖检测报告需要检测的项目包括总糖含量、葡萄糖含量、水分含量、灰分含量以及微量元素含量等。通过对多晶体冰糖的全面检测，可以确保其质量安全，保障消费者的健康。

### 多晶体冰糖检测送检流程：

- 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。