

# 水产品污染物检测，水产品检测CMA认可的第三方实验室

产品名称	水产品污染物检测，水产品检测CMA认可的第三方实验室
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
联系电话	19826559728 19826559728

## 产品详情

水产品是指海洋和淡水渔业生产的水产动植物产品及其加工产品的总称。

水产品检测项目可以分为以下几类：

1. 理化检测。包括水分、含砂量、干燥失重、盐分、浸出物、酸价及过氧化值、挥发性盐基氮、新鲜度检测等。

2. 微生物检测。包括菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、寄生虫等。

3. 农药残留检测。涵盖马拉硫磷、毒死蜱、三氯杀螨醇、三唑酮、烯丙菊酯、氯丹等。

4. 兽药残留检测。包括青霉素、红霉素、土霉素、四环素、硝基呋喃类、磺胺类、孔雀石绿等。

5. 营养成分检测。涉及能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、氨基酸、无机盐、维生素、DHA、EPA等。

6. 成分分析。包括主成分分析、全成分分析、未知物分析、定性定量分析、成分含量检测等。

7. 贝类毒素检测。如河豚毒素、腹泻性贝类毒素、失忆性贝类毒素、麻痹性贝类毒素等。

8. 污染物检测。如铅、镉、甲基汞、无机砷等。

同时，北京清析技术研究院可对如下水产品进行检测：

按保存条件。可以分为鲜活水产品、冰冻水产品、干制品。

按出产来源。可以分为海鲜产品和淡水产品。

按生物种类形态。可以分为鱼类、虾类、蟹类、贝类等。

此外，还有一些分类方法，如按生活环境分为海水和淡水产品；按市场类型分为冰鲜类和冻品类等。

## 检测方法

水产品检测方法主要包括以下几种：

1. pH值测定。新鲜鱼肉的pH值通常在6.5到6.8之间，随着新鲜度下降，pH值会升高。例如，次鲜鱼的pH值测定。通过观察鱼肉与10%硫酸液反应后滤纸颜色的变化，可以判断鱼的新鲜度。

氨的测定。使用爱贝尔试液观察鱼肉样品周围的云雾状变化，从而判断鱼的新鲜度。

是薄京检查水的气味观察颜色应该青良好触感弹性新鲜鱼类。肉质颜色应该是鲜红色或淡黄色，气味应该

毒实验室检测的检测检测包括酶活性、营养成分、激素含量等方面的检测；微生物检测涉及细菌、病

串联质谱法色选和高效液相色谱分离和定性分析，特别适合于有机分子和生物分子的分离。

质谱(MS)技术色谱(GCs)等，适用于确证性分析，提高了检测速度和拓宽了检测范围。

理化检测。包括水分、pH值、净含量、含砂量等。

卫生检测。如甲醛、多氯联苯、组胺等有害物质的检测。

营养成分检测。如能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物等。

这些方法可以根据需要检测的水产品类型和目的选择使用。