

江苏省羊奶品质如何检测 羊奶兽药残留检测

产品名称	江苏省羊奶品质如何检测 羊奶兽药残留检测
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

羊奶顾名思义就是羊的奶，羊奶以其营养丰富、易于吸收等优点被视为乳品中的精品，被称为“奶中zhi wang”，是世界上公认的最接近人奶的乳品。羊奶的脂肪颗粒体积为牛奶的三分之一，更利于人体吸收，并且长期饮用羊奶不会引起发胖。羊奶分为山羊奶和绵羊奶，羊奶干物质中蛋白质、脂肪、矿物质含量均高于人奶和牛奶，乳糖低于人奶和牛奶。

羊奶品质检测

羊奶检测项目有哪些？

成分检测、营养成分检测、主要成分检测、成分含量检测、蛋白质检测、矿物质、维生素、胆固醇、脂肪检测、微生物检测、转基因检测、卫生指标检测、激素检测、理化性质检测、农药残留检测、兽药残留检测、黄曲霉检测、维生素检测、细菌检测等。

可检测的其他项目：ROHS 检测、REACH 检测、中英文 MSDS、货物运输条件鉴定等。更多检测项目请来电咨询。

羊奶检测范围有哪些？

羊奶、鲜羊奶、羊奶粉、羊奶酪、山羊奶、生羊奶、全脂羊奶等。

羊奶检测标准是什么？

- 1、DB37/T 3532-2019 羊奶中羊、牛源性成分的定性检测方法 实时荧光PCR法
- 2、DB37/T 3531-2019 羊奶中羊、大豆源性成分的定性检测方法 实时荧光PCR法
- 3、NY/T 3050-2016 羊奶真实性鉴定技术规程

- 4、GOST 32940-2014 生山羊奶. 规格
- 5、NF V04-155-2003 奶和奶制品.羊奶中脂肪含量的测定.酸乳汁度测量法
- 6、NF B35-357-2001 实验室玻璃器皿.羊奶乳脂计
- 7、PN A86005-1991 巴氏杀菌羊奶
- 8、STAS 1983-1981 用秋天的羊奶制成的奶酪
- 9、MSZ 12273/1-1972 羊奶普通标准

羊奶激素检测

针对羊奶品质的鉴别，可以采用以下几种方法：

- 一、观察法：观察羊奶的外观，看是否有异常，如有异常，则可能是不合格的羊奶。
- 二、气味法：嗅羊奶的气味，如果有异味，则可能是不合格的羊奶。
- 三、滴定法：用滴定管滴定羊奶，检测羊奶的酸度，如果酸度超出正常范围，则可能是不合格的羊奶。
- 四、比重法：用比重计测量羊奶的比重，如果比重超出正常范围，则可能是不合格的羊奶。
- 五、抗菌法：用抗菌剂抗菌羊奶，如果羊奶中有大量细菌，则可能是不合格的羊奶。
- 六、检测法：用检测仪器检测羊奶的营养成分，如果营养成分超出正常范围，则可能是不合格的羊奶。

羊奶检测流程：

- 1、填写申请表：联系广分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。