

# 食品黄曲霉毒素检测食用油检测微生物检测

产品名称	食品黄曲霉毒素检测食用油检测微生物检测
公司名称	深圳中检联检测有限公司
价格	1000.00/次
规格参数	品牌:SAG 型号:zjl0408 规格:A4纸质报告
公司地址	广东省深圳市龙华区观湖街道观城社区大布头路350号101园区1-4栋
联系电话	0755-26960651 13424367510

## 产品详情

黄曲霉毒素是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢物。当粮食未能及时晒干及储藏不当时，往往容易受黄曲霉或寄生曲霉污染而产生此类毒素。黄曲霉毒素存在于土壤、动植物物、各种坚果，特别是花生和核桃中。在大豆、稻谷、玉米、通心粉、调味品、牛奶、奶制品、食用油等制品中也经常会检测出黄曲霉毒素。一般的热和亚热带地区中，黄曲霉毒素检测出的概率比较高，在我国，产生黄曲霉毒素的产毒菌种主要是黄曲霉。

黄曲霉毒素普遍存在霉变的粮食和粮食制品中，黄曲霉毒素的致癌力强，十分耐热，要加热到230度才能破坏。黄曲霉毒素的毒性极强，是到目前为止发现的毒性最大的真菌毒素。对人及动物肝脏组织有破坏作用，严重时可导致肝癌甚至死亡。黄曲霉毒素污染可发生在多种食品上，花生和玉米在收获前就可能被黄曲霉毒素污染。生产企业如果使用劣质的原料，如发霉的花生、菜籽、玉米等生产食用油，则有可能造成黄曲霉毒素超标，对消费者的身体健康造成威胁。黄曲霉毒素危害性大，存在范围广，为了预防黄曲霉毒素中毒事件的发生，维护人类健康，世界上已有70多个国家和地区对食品中黄曲霉毒素的含量作了限量要求。

黄曲霉检测常见方法有薄层色谱法(TCL法)，亲合层析法、酶联免疫吸附法、微柱法、高效液相色谱法、放射免疫法等。每种方法都有其缺点及优点。

SAG中检联是一家独立于食用生产与销售体系外、具有CMAF和CATL检测资质证书的第三方专业食品检测检验机构。作为第三方专业的食品检测机构，可以为客户提供一站式的食品检测服务，包括食品重金属检测，食品添加剂检测、食品微生物检测等。SAG时刻关注食品行业的最新动态，通过不断的技术提高和创新，提供公正、公平、准确的食品检测服务，可依据黄曲霉毒素检测的相关方法和国家食品安全标准提供专业的黄曲霉毒素检测服务，为客户提供精准的黄曲霉毒素检测检测数据，出具具有法律效应，食品安全相关部门认可的黄曲霉毒素检测报告。为食品生产和销售企业精准把握市场动态，降低

贸易风险，保证企业和保障消费者食品安全问题。如果您有黄曲霉毒素或者其它食品检测方面的需求，欢迎与SAG联系。