气相色谱仪测水果制品中的二氧化硫

产品名称	气相色谱仪测水果制品中的二氧化硫
公司名称	武汉泰特沃斯科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市东湖新技术开发区光谷大道58号关南福星医药园1栋2层16室
联系电话	027 - 62436457 13006182685

产品详情

气相色谱仪测水果制品中的二氧化硫

气相色谱仪

厂家，武汉泰特沃斯科技有限公司专业生产气相色谱仪，针对水果制品中二氧化硫超标的的问题，通过气相色谱仪一测便知。

随着越来越多水果品种的引进与培植，水果制品小零食的种类更是让人眼花缭乱。然而，水果制品在生产中需要添加一定剂量的二氧化硫作为添加剂来保证食品的质量，那么，怎样才能确切的知道食品中二氧化硫残留量是否超标以及残留量是多少呢?为了让吃货们放心吃水果制品类食品，利用气相色谱检测仪检测是一种不错的方法。

食品中二氧化硫的用途

在食品加工过程中，利用二氧化硫和亚硫酸盐类的氧化性，能有效地抑制食品生产过程中的非酶褐变;利用其还原性和漂白性，也可作为防腐剂，抑制霉菌和细菌的生长。所以在食品生产过程中，经常加入二氧化硫、亚硫酸盐等，使食品褪色和免于褐变，改善外观品质，延长保质期。常见的二氧化硫添加剂有亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠和焦亚硫酸钠等。例如一般在水果、蔬菜等新鲜植物性食物中，亚硫酸盐由于可以抑制多酚氧化酶的活性，防止苹果、马铃薯、蘑菇灯的褐变，因此干制食品时常用于控制果蔬的褐变。

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，按照标准规定合理使用不会对人体健康造成危害，但若过量食用可能会引起恶心、呕吐等胃肠道反应，危害消费者的身体健康。

食品中二氧化硫的限量标准

鉴于二氧化硫对人体的危害性，为避免食品中二氧化硫残留量超标而引起食用者中毒等不良反应，我国对二氧化硫类物质在各类食品中的使用范围、使用量及允许最大残留量在《食品添加剂使用卫生标准》中做出明确的规定。如硫磺只限于熏蒸蜜饯、干果、干菜、粉丝和食糖;低亚硫酸钠可用于蜜饯、干果、干菜、粉丝、葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头，最大使用量为0.40g/kg;二氧化硫可用于葡萄酒、果酒等，最大使用量不应超过0.25g/kg，二氧化硫残留量均不得超过0.05g/kg;对芝麻、乳、豆类、蔬菜以及生食用鲜鱼贝类则禁止使用。

以水果制品为例，《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)中规定水果

干类二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg，蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35g/kg。少量二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，不会产生毒性作用。在符合标准情况下使用的二氧化硫，不会给消费者的健康带来损害。

气相色谱仪检测食品中的二氧化硫含量

近几年来，我们常常会听到或看到一些信息说某某食品不能食用，但是却很少人去追究它为什么不能食用。微量的食品添加剂并不会对人体立马造成危害，但是长期摄入在体内集聚后才会完全爆发出来。如何判断食品中的二氧化硫含量是否超标，气相色谱仪可以帮我们来检测。

气相色谱法：将食品中的游离亚硫酸和总亚硫酸分别用酒石酸提取液提取后，取出一定量在密封容器中使之成为酸性挥发亚硫酸，取顶空气体，注入附有火焰光度检测器的气相色谱仪中进行定量。通过测定气相中二氧化硫的含量，间接测定样品中二氧化硫的含量。

随着科技的发展，目前市场上出现多种便携式的二氧化硫检测仪器，消费者可以更加方便的检测食品中二氧化硫的含量。

此外，专家建议消费者选购食品时，不要过度追求食品的外观，如色泽过分鲜亮的黄花菜、雪白的银耳等。按照国标规定，生产企业如果在食品中添加了二氧化硫就应该在食品标签上标识。消费者可通过研读食品标签辨认其中是否添加了二氧化硫。

如有这方面的检测分析要求，请直接电话与武汉泰特沃斯科技有限公司工作人员取得联系，我们将为您制定详细的色谱整体分析方案。