

稻米检测，法定第三方稻米检测机构

产品名称	稻米检测，法定第三方稻米检测机构
公司名称	西安国联质量检测研究有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	西咸新区沣东新城协同创新港8号楼
联系电话	17792359916

产品详情

大米的质量可依据其主要用途分成三个基础类型：服用质量、工业级米质量、饲料用质量。

大米的质量检验新项目和方式

1.毛稻检验新项目：与种类相关：颖色、容量重、比例遍布；

与种类不相干的新项目：含水量、被害粒、别的。

2.黑米的检验新项目：与种类相关：米白色、容量重、垩白率、龟纹粒、成分；

与种类不相干的新项目：含水量、小米粒品质、被害粒。

3.高粱米检验新项目：与种类相关：容量重、垩白率、出苗率、强度、碎米率、成分、物理化学特点、食味。

与种类不相干的新项目：含水量、细度。

4.测定法

(1)外型质量：腹白、心白、角质层率:从试件中任意取详细高粱米100粒，测量腹白、心白和角质层率。

小米粒长短、总宽和样子:从试件中任意取详细高粱米50粒，用谷类长短检测仪逐粒**测量米糊的长短和总宽，测算均值。

(2)蒸制物理化学质量的测量：能用仪器测量：

融化温度:选用碱消化吸收测定方法。

直链淀粉的成分:选用Juliano(1971)改善的碘比色法测量。

胶砂浆稠度:选用Gapampan胶原纤维拓宽测定方法

木薯淀粉粉力仪(融化特点曲线图P)

水膨涨实验及小米汤剖析:中小型蒸制实验。

米糊的融化特点及黏度测量:选用布拉班德粘度仪(Brabender Viscograph)可**测量稻米木薯淀粉在逐渐加温全过程中黏度的转变状况。

也能用感观品味:品味内容一般包含:白米饭外型、味道、味道度及考核评价。

食味剂P44 食味的参考值公式计算

(3) 营养成分质量:一般只考虑到蛋白的成分。测量米蛋白质含量一般是运用凯达尔法。

(4) 研磨质量:包含出糙率、大米度、大米率和整大米率。