

# 发色剂国际检测方法及原理发色剂国标检测方法及原理

产品名称	发色剂国际检测方法及原理发色剂国标检测方法及原理
公司名称	深圳市讯科标准技术服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋二楼
联系电话	0755-23312011 13380331276

## 产品详情

在食品加工过程中，添加适量的化学物质，与食品中某些成分作用，使制品呈现良好的色泽，这类物质称为发色剂或呈色剂。能促使发色的物质称为发色助剂。

在肉类腌制中常用的发色剂是硝酸盐和亚硝酸盐，发色助剂为L-抗坏血酸（即VC）、L-抗坏血酸钠及烟酰胺（即VPP）等。

为了使肉制品呈鲜艳的红色，在加工过程中多添加硝酸盐与亚硝酸盐的混合盐。硝酸盐在细菌作用下还原成亚硝酸盐。亚硝酸盐在一定的酸性条件下会生成亚硝酸。一般屠宰后的肉因含乳酸，pH约在5.6~5.8的范围，所以不需外加酸即可生成亚硝酸。

亚硝酸很不稳定，即使在常温下也可分解产生NO：



NO会很快与肌红蛋白（Mb）反应生成鲜艳的、亮红色的亚硝基肌红蛋白：



硝酸是氧化剂，它能把NO氧化，因而抑制了亚硝基肌红蛋白的生成。同时也使部分肌红蛋白被氧化成高铁肌红蛋白。因此，在使用硝酸盐和亚硝酸盐的同时并用L-抗坏血酸、L-抗坏血酸钠等还原性物质，可以防止肌红蛋白的氧化，同时它们还可以把氧化型的褐色高铁肌红蛋白还原为红色的还原型肌红蛋白，以助发色。若L-抗坏血酸与烟酰胺并用，则发色效果更好，并保持长时间不褪色。

亚硝酸盐在肉制品中，对抑制微生物的繁殖有一定的作用，其效果受pH值的影响。尤其是对肉毒梭状芽孢杆菌有抑制作用，此外，亚硝酸盐对提高腌肉的风味也有一定的作用。

但亚硝酸与蛋白质代谢的中间产物——仲胺反应生成亚硝胺，例如HNO<sub>2</sub>与二甲基（仲）胺反应生成，与胺也有同样的反应。亚硝胺从动物试验证明有很强的致癌性。虽然还没有直接的论据证实由于食品中存在硝酸盐、亚硝酸盐及仲胺而引起人类致癌。但是从食品卫生的角度出发，应予以高度重视。在加工肉制品时应严格控制亚硝酸盐及硝酸盐的使用量（中国规定NaNO<sub>3</sub>的用量为0.5g / kg，NaNO<sub>2</sub>的用量为0.15g / kg，肉制品中的残留量，以HNO<sub>2</sub>计不得超过0.03g / kg）。

食品添加剂领域相关检测还有：

过氧化苯甲酰BPO检测

盐酸氯丙嗪检测

己烯雌酚检测

三聚氰胺检测

二硫化碳检测

亚硝酸盐检测

硝酸盐抗氧化剂检测

合成着色剂检测

苏丹红检测

对位红检测

孔雀石绿 检测

漂白剂 检测

碱性品红检测