

广州冷冻食品核酸检测 冻肉 海鲜 鸡鸭肉核酸检测

产品名称	广州冷冻食品核酸检测 冻肉 海鲜 鸡鸭肉核酸检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号（2号 厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

虽然冷冻食品进入中国家庭已有数十年了，并且多数人也越来越离不开这种方便快捷的食品储存方式，但时至今日，人们对于冷冻食品的质疑声依然不绝于耳。那么冷冻食品如何保存好呢？它是否能满足我们的食品安全标准呢？

冷冻食品到底有没有营养？

首先，冷冻食品中是有一定的营养的。冷冻食品中用到的蔬菜、肉类等生鲜原料一般都是就近的农场或者种植基地提供的，收获之后直接配送到冷冻食品加工厂，从采摘到冷冻的时间很短，并且正规的冷冻加工厂会对食品的品质进行检测，确认合格后清洗干净才用于加工。

其次，极速冷冻食物组织中的水分、汁液不会流失，而且在这样的低温下，微生物基本上不会繁殖，食品的安全有了保证，但食物口感、风味方面的变化却难以避免。更重要的是，速冻后，食物中的脂肪会缓慢氧化，维生素也在缓慢分解可以保持食物原有的风味及营养价值。

冷冻食品的安全隐患

冷冻食品虽然方便，但是冷冻食品存放时间过长很容易变质。因为，食品中的蛋白质可分解产生“可溶性毒蛋白”、“胺类”、“恶臭素”等，而这些毒素即便高温加热也很难被破坏，人食用后会造或胃肠道感染。

为了我们的食品安全，我们尽量在食用前用食品安全检测仪器对食品安全进行检测，仪器可以检测多种食品种类，操作简单，检测结果快速准，携带方便，为我们的日常食品安全检测做出了重要的贡献。