

食品理化指标检测食品营养成分检测

产品名称	食品理化指标检测食品营养成分检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

随着技术的发展，食品检测分析方法不断发展。食品检测检疫分析的特征在于样品是食品，并且样品的预处理是食品的物理和化学分析的步。如何将其他学科的分析方法应用于食品样品的分析是食品理化分析的研究内容。根据食品理化分析的指标和内容，通常有物理试验方法，化学分析方法和仪器试验方法。

(1) 物理测试方法

确定食品的物理性质是为了确定食品的各种物理性质，而不破坏食品成分的分子结构，即使不使用某些设备。物理性质甚至化学组成可以通过破坏食物的整体或组成来确定。一些物理特性与感官评估很好地匹配，但结果是客观和定量的，可以更好地反映食品质量指标。

食品理化分析实验室：食品检测的方法及选择

(2) 化学分析法

基于物质化学反应的分析方法称为化学分析，这是一种古老的分析方法，通常称为“经典分析方法”。化学分析方法主要包括重量分析和滴定分析（容量分析），以及化学分析是分析化学的一个重要分支，从化学分析演变为后来的仪器分析。相对含量在1%以上，准确度高（相对误差为0.1%~0.2%）。所用设备简单，如平衡，滴定管等。是一种不断分析问题的有效手段。随着科学的发展而技术，化学分析方法正朝着自动化，智能化，物化化和在线化的方向发展，可以紧密结合d，仪器分析，应用于许多实际生产领域。

化学分析有两种定性和定量分析。通常，食物的成分和来源是已知的，不需要定性分析，例如水果检测、蔬菜检测、粮食检测等，但食品添加剂、食品配料分析等在多数情况下，需要定性分析。

化学分析可以分析食物中的大部分化学成分，食品检测的常规测定仍主要通过化学分析。

(3) 仪器试验法

仪器试验分析是利用通过探头或传感器放大器，转换器等直接或间接表征物质特性（如物理，化学，生理特性等）的实验现象来转换有关信息的分析方法。成人可以直接感受和识别的成分的组成，含量，分布或结构。通常分为物理和物理化学分析。根据待测物质的某些物理性质（如光学，电化学色谱辐射等）与组分之间的关系，直接鉴定或确定无化学反应的分析方法称为物理分析方法。用于识别或确定化学变化中某些物理性质与化学物质组分之间的关系的分析方法称为物理化学分析方法。在进行物理或物理化学分析时，大多数都需要精密仪器进行测试。这种类型的分析称为仪器分析。