

食用油掺假问题成为当今社会的重大话题,也是油脂工作者研究的热门课题。有些不法商贩,为了谋取更多利润,以次充好,使有毒的地沟油重新回到了餐桌上。而地沟油中的酸价、毒素严重超标,过氧化值高于 0.4%,远远超过国家规定的 0.15%标准,长期摄入会对人体造成严重的威胁,使细胞功能衰竭,诱发多种疾病。因此,无论是单位还是个人,对食用油定期检测或者质量检测是很重要的,质检天下就是提供这样服务的检测平台。

食用油检测实力

质检天下检测专项油脂实验室助力油脂产品的质量控制和市场拓展,可根据客户产品研发创新、质量改进等目标,定制测试服务方案,提升产品竞争力,为油脂相关企业提供从农产品种植、运输、储存,到现代化食品原料筛选、风险控制、品质保证,完成从农田到餐桌一站式全供应链的技术服务。检测包括油脂脂肪含量、脂肪酸组成、酸价/酸值、过氧化值、抗氧化剂、溶剂残留、极性组分、角鲨烯、谷维素、 ω -3 脂肪酸、 ω -6 脂肪酸、 ω -9 脂肪酸、白藜芦醇及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 相关油脂卫生指标,邻苯二甲酸酯类(塑化剂)、反式脂肪酸、多环芳烃 PAHs 含量等项目。

食用油检测费用

食用油主要检测酸价和过氧化值(值越高表示油酸败严重)以及是否是地沟油。

酸价是指食用油中游离脂肪酸的含量。是指脂肪酸中不饱和脂肪酸的含量,随着油的长期储存和光照,接触空气,高温等环境的影响,游离脂肪酸的含量增多,不饱和脂肪酸的含量减少,也就是不饱和脂肪酸被氧化,从而使过氧化值增大,从而影响油的食用品质和质量。过氧化值越高表示油酸败越严重。

食用油检测费用每家机构的定价都有所不同,具体费用可以联系质检天下网站工程师联系咨询。