

食物中二氧化硫測試服務

二氧化硫(E220)是常用的防腐劑，具有漂白、防腐作用。經常用於蜜餞、乾果、醃菜和葡萄酒等不同種類食物中，並可減慢肉類、水果和蔬菜因氧化造成的變色。在香港，二氧化硫不得用於新鮮或冷藏肉類。



二氧化硫毒性低，在一般食用情況下，二氧化硫不會對健康造成不良影響。不過，對二氧化硫有過敏反應的人，則可能會出現氣喘、頭痛或噁心等過敏症狀。


化學分析中心(CTS)提供食物中二氧化硫含量測定，分析二氧化硫含量，確保產品安全，合乎相關標準。



化學分析中心(CTS)為香港浸會大學理學院附屬部門，具有香港實驗室認可計劃(HOKLAS)食品(防腐劑)認證*。透過嶄新的儀器及專業人員，為公眾提供多元化的分析服務。

*認證項目為食物中二氧化硫測試，詳情請參閱：
<http://www.itc.gov.hk/en/quality/hkas/doc/scopes/178.pdf>

免責聲明：以上資料及內容僅作參考之用。本中心盡力確保資料及內容準確無誤，並沒有對其準確性或恰當性作出任何明示、默示或隱含陳述、申述、保證及擔保，不對因或與使用以上資訊及內容而引致的過失、損失或其他侵權行為負任何責任。



查詢更多產品
檢測及顧問服務，
歡迎與我們聯絡。

聯絡人 電話
張先生 (852) 3411 7072
傅先生 (852) 3411 2368
電郵: cts@sci.hkbu.edu.hk