**过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，过高时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是：原料中的脂肪已经氧化；或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等，导致油脂酸败；或者未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。