附件3

部分不合格检验项目小知识

一、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值（peroxide value, POV）是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以100g（或1kg）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。POV 是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。当POV 上升到一定程度后，油脂开始出现感官形状上的改变。POV 并非随着酸败程度的加剧而持续升高，当油脂由哈喇味变辛辣味、色泽变深、粘度增大时，POV 反而会降至较低水平。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般情况下，当POV 超过0.25g/100g，即表示酸败。

该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。

过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）规定，熟制葵花籽限量为0.80g/100g。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，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品中葵花籽过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。瓜子中过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。