附件2

关于部分抽检项目的说明

酸价

酸价是指中和 1g 油脂中游离脂肪酸所需 KOH 的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。造成酸值（价）不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。