

肉类是人们重要的食物来源，肉类食品安全是食品安全中的重点之一。目前，有些商贩在高价肉类中掺入低价肉类，以降低成本，这样很容易引发食品安全问题，甚至可能引发宗教问题与民族矛盾。另一方面，肉类中残留的 $\beta$ -兴奋剂类药物（包括克伦特罗，莱克多巴胺、沙丁胺醇等）则会危害人类健康。因此对肉类检测是一项重要的任务，肉类等食品检测可交由质检天下检测平台进行，这里可以提供一站式的肉类质检服务，方便快捷省心。

## 肉类检测应该找什么单位？

如果是活猪身上的肉，是由农业部门和防疫部门来检测；如果是已经死亡的猪身上的肉，是由卫生部门来检测；如果是运输在路上的猪肉，则由交通、路政管理部门来检测，同时还要出具相关证明；如果是在市场上售卖的猪肉，则由市场监管部门负责检测。其次，如果商家需要一份质检报告证明产品安全，可以到质检天下咨询了解。

## 肉类的化学检测具体是指什么？

不同物种的肉类有着明显的差异性，所以很多鉴定人员会采用化学测试的方式检测肉类的品种，通常来说，牛肉与水牛肉的胡萝卜素含量不同，不同肉类品种中不同化合物的含量有所区别。另外，马肉中糖原含量比其他肉类高，采用化学检测的方式可以有效的区分肉类的不同品种，当一些牲畜被宰杀后，糖原可能会消除，而动物肝脏中所含的糖原却不会消失，其混合在加工后的香肠中，可能会影响鉴定结果，所以，根据相关信息，可以对不同品种肉类检测结果进行综合分析。