

提高粮油检测准确度的途径

廖浩书

(湘西自治州泸溪县洗溪镇人民政府农业综合服务中心,湖南 吉首 416114)

摘要:民众对粮油食品非常关注,粮油安全影响到粮油企业未来的发展,影响到人们的生命安全甚至整个社会的稳定。虽然政府一直以来都极为关注粮油安全,但还是存在劣质大米、地沟油等粮油食品安全问题。提升粮油检测的准确度对确保粮油安全具有非常重要的作用。本文联系实际情况,分析了影响粮油检测准确性问题所在,并就如何提升粮油检测的准确性给出了建设性的意见和建议,希望能够进一步保证粮油的安全。

关键词:粮油;检测;准确度

[DOI]10.12231/j.issn.1000-8772.2021.16.236

1 概述

随着经济社会的发展,人们的生活水平有了明显提高,粮油食品安全作为重要的民生问题,引起了社会各界高度关注。我国是重要的粮油大国,有着较多的人口数量,每天消耗的粮油比较多。粮油食品作为日常生活中不可或缺的组成部分,其安全和人们的生命安全有着紧密的联系,重要性不容忽视,如果在粮油检测时出现了问题,会导致问题粮油食品进入市场,引发严重的食品安全问题,会威胁到人们生命健康,影响到整个社会的稳定。

2 粮油检测的重要性

所谓的粮油检测主要是指采用科学的和客观的手段,按照国家检测评估的要求,对粮油中的添加剂和所含成分等进行检测和评估,并深层次地分析了其加工工艺和存储条件等,确保粮油在生产、运输和加工环节不会加入非法添加剂,从根本上保证消费者食用粮油的安全性。准确的粮油检测结果可以对粮油使用的安全等级进行科学评估,为消费者正确的购买提供参考性建议。而且粮油精确检测的明显提升,可以及时打击非法销售的行为,维护粮油市场的平稳健康,对保障人们生命健康,维护整个社会的稳定都有十分重要的作用。

3 粮油检测的内容分析

粮油检测的内容主要包括以下几部分:第一,物理检测,主要是指采取物理的手段进行检测,充分的利用粮油的物理检验工艺,可以判断出粮油食品中是否存在有不完善的颗粒等,这也是粮油检测的重要内容。物理检测跟粮油食品加工有着密切的联系,对工艺的改进、食品生产质量的提升具有十分重要的意义;第二,化学检测,主要是采用化学技术及仪器对需要检测的粮油食品的化学组成成分进行分析,对粮油食品产品中农药的残留情况进行分析,化学检验的准确度比较高,对提升粮油的品质具有重要作用;第三,感官分析,主要是通过人的味觉和嗅觉等对其口感和气味等进行测定,感官分析较为快捷,不需要配置额外的仪器和设备等,但是这种方式对检测人员和周围的环境提出了一定的要求,主观性比较强,准确性把握难度大,而因为数据统计和评定的科学性,也使其成为了一项重要的检测手段。

4 提升粮油检测准确性的重要手段

粮油安全和经济发展、人身安全乃至国家的稳定有直接的联系,最近几年,政府对粮油食品安全问题更加高度重视,因而粮油食品安全存在的问题更加显得不容忽视。粮油产品除了可以直接给人们食用之外,也可以作为重要的加工原料,我们要对其质量加以重视,做好粮油质量的检测,提升结果的准确性,从根本上保证粮油检测的准确性。

4.1 选择适宜的检测方法

科学的选择粮油检测的方法对提升粮油检测的稳定性有着重大的影响。现今粮油检测的标准包括国家、行业、地方和企业等。从理论上分析,在同一条件下,明确了测试值时,这些标准最终的检测结果是一致的,但在实际检测时,可能会存在一定的差别,导致这种差别很有可能

是因为外部环境、基础设施和实验人员操作手法的差异,所以,检测时,作为工作人员需要实时的关注国家标准的变化,确保检测中选择最为适宜的检测方法,能够满足要求,最终的检测结果也能够符合标准。

4.2 增加设施设备的投入力度

作为政府和生产企业需要在设备这块增加投入力度,一些旧设备一旦不能满足需要,就需要在第一时间更新,保证粮油质量检测工作能够顺利进行,从根本上确保结果的准确性。

4.3 提升检测人员的整体水平

粮油检测结果的准确性和工作人员的整体水平、责任心有着紧密的联系。实际工作中,需要做好检测人员的培训,定期或是不定期对检测人员培训,确定其是否准确的填制检测信息。新入职的检测人员必须接受岗前培训,对检验检测的标准加深了解,并对业务流程加以熟练,制定针对性的考核标准,只有考核通过之后,才可以上岗。

4.4 检查数据减少误差

对数据正确的记录和处理对提升粮油食品检测的准确性有着重要作用。在确保粮油质量结果准确性的基础之上,作为检测人员需要对检测中的各项数据进行准确的计算,科学处理。要多次计算,并采取不同类型的方式进行科学验证,保证最终的准确性,而且原始数据的填写也需要真实、客观,不能随意的变更,只有这样才能在后续的记录中进行追溯。

此外,提升粮油质量检测准确性的另一个重要的手段是减少误差,粮油检测的实际结果和真实值之间存在的差异就是误差。实验过程中,不管操作人员如何的小心翼翼,仪器设备如何的先进,都无法规避误差的发生,但是需要尽可能的减少误差,确保测量值和真实值较为接近。出现测量误差有很多种原因,人为的操作失误会导致误差,测量仪器设备出现故障或是没有提前校准也会造成系统误差,周围的环境发生变化会进一步造成随机误差。除了偶然的和不可控的因素之外,测量误差是完全可以减少的。人为原因造成的误差,工作人员需要在工作严格按照规定的流程开展粮油的质检,在实验时,要细致认真,尽可能减少人为误差的出现;测量仪器出现的误差或是没有校准引起的误差,可以对存在问题的仪器进行相关校核,试验数据和已知数据进行比对,按照差值进行数据调整。

结束语

综上所述,准确的粮油质检结果可以科学合理地确定粮油的食用安全等级,为消费者购买粮油产品提供重要的参考。我们可以从实验测量、数据的整理等方面出发,提升检测的准确性,维护稳定的粮油市场,从根本上保证粮油消费者的食品安全。

参考文献

- [1]黄天颖,徐佳佳,孟繁霞.提高粮油检测准确度的途径[J].食品安全导刊,2020(12):66-67.
- [2]宋绪林,李庆国.提高粮油检测准确度的途径[J].科技风,2018(11):188.