# 附件3

# 食品安全监督抽检不合格检验项目的小知识

## 酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。食品中酸价超标的原因，可能与企业原料采购把关不严、生产工艺不达标或产品储藏条件不当等有关，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。酸价超标的食品会有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，食用后会导致肠胃不适、腹泻并损害肝脏。