附件3

部分不合格检验项目小知识

一、酸价(KOH)

酸值/酸价（acid value，AV）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、产品贮藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。