

不合格项目解读

广式香肠过氧化值不合格的主要原因包括以下几个方面：

用油变质：如果生产过程中使用的油脂已经变质，会导致过氧化值超标。油脂在储存和运输过程中如果环境条件控制不当，容易发生氧化，从而影响产品的过氧化值。

储运环境控制不当：在储运过程中，如果环境温度过高或湿度过大，会加速油脂的氧化过程，导致过氧化值升高。

原料储存不当：原料油脂在储存过程中如果没有采取有效的抗氧化措施，也会导致过氧化值超标。原料油脂的质量直接影响最终产品的质量。

过氧化值不合格对消费者健康的影响包括：

- 消化系统不适：**食用过氧化值超标的食品可能导致腹泻、腹痛、恶心、呕吐等消化系统不适症状。
- 心血管疾病风险：**酸败油脂分解出的短链脂肪酸可能导致心肌梗死、动脉粥样硬化等疾病。
- 致癌风险：**过氧化值超标的食物可能产生致癌物质，长期食用可能增加胃癌、肝癌等恶性肿瘤的风险。