

部分不合格项目解读

一、冷冻饮品不合格项目蛋白质解读

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。根据《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114—2014）中规定，清型植脂冰淇淋的蛋白质含量应 $\geq 2.5\text{g}/100\text{g}$ 。冷冻饮品中蛋白质含量不达标的原因可能是生产企业以次充好，也可能是企业未进行严格的出厂检验保证产品质量。