附件2

关于部分不合格检验项目的小知识

一、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮（TVB-N）指动物性食品由于[酶](https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B6/107742%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)和[细菌](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%86%E8%8F%8C/372577%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)的作用，在腐败过程中，使[蛋白质分解](https://baike.baidu.com/item/%E8%9B%8B%E7%99%BD%E8%B4%A8%E5%88%86%E8%A7%A3/1873551%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)而产生[氨](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%A8/384093%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)以及[胺](https://baike.baidu.com/item/%E8%83%BA%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)类等碱性含氮物质。此类物质具有挥发性，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，特别是蛋氨酸和酪氨酸，因此营养价值大受影响。是反映原料鱼和肉的鲜度的主要指标。