

蜂蜜中掺淀粉或糊精速测盒说明书

产品编号：YC083F01H

1 简介

假蜂蜜中，有许多是采用淀粉、糊精和白糖等物质熬制后加入部分蜂蜜而成。在天然蜂蜜中，也有少量糊精存在，但采用本方法一般检测不出来，而造假蜂蜜中加入的糊精或淀粉一般都较多，采用本方法测试结果明显。

2 检测原理

蜂蜜中的淀粉或糊精与显色剂发生反应产生棕色或紫色或灰色或蓝色化合物，以此来判断蜂蜜中是否掺了糊精或淀粉。

3 检测范围

蜂蜜

4 技术指标

定性

5 样品测定

取一支离心管，加入约 1 mL 蜂蜜样品，再加入 3 mL 的纯净水，振摇混溶，滴入 2 滴试剂 A，摇匀，5 分钟后 20 分钟内观察试管溶液颜色变化。正常蜂蜜检测管的颜色为黄色或淡黄色。如果试管溶液变为棕色或紫色或棕紫色，可确定样品中含有糊精；如果测试液变为灰色或灰蓝色，或出现灰色或灰蓝色沉淀，可确定样品中含有淀粉。其颜色随糊精或淀粉含量的加大而加深或沉淀增多。

6 注意事项

- 6.1 实验用水应为蒸馏水或纯净水。
- 6.2 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

7 储存条件与有效期

试剂在 4-30℃ 阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月。

8 试剂盒装箱单

规格： 50 样/盒

序号	名称	数量	单位	备注
1	试剂 A	1	瓶	
2	5 mL 胶头滴管	1	支	清洗后可重复使用
3	20 mL 刻度样品杯	1	支	清洗后可重复使用
4	说明书	1	份	