

# 鸡蛋新鲜度速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC024D01H

## 一、检测方法简介

鸡蛋的平均比重约为 1.0845，保存时间越长，蛋内水分蒸发越多，致使蛋内气室增大，比重降低，能在一定密度的溶液中悬浮而不下沉。鸡蛋存放时间越长，新鲜度越低，微生物污染和繁殖率越高。

新鲜蛋外观：蛋壳完整平滑、无破损、无斑点、壳壁坚实、气孔不显露，蛋壳上有一层霜状粉末。陈蛋外观：表面粉霜脱落，皮色油亮或乌灰，碰撞声空洞。

## 二、适用范围

本试剂盒适用于鸡蛋新鲜度的快速检测。

## 三、样品测定

1、取 1 袋试剂 A 全部倒入 250 mL 塑料烧杯中，加水至 200 mL 刻度，用搅拌棒搅拌使试剂 A 完全溶解；

2、取 1 枚待测鸡蛋放入上述烧杯中，如果鸡蛋下沉到烧杯底部，则表示该鸡蛋为新鲜鸡蛋，如果鸡蛋悬浮或上浮于溶液中，则表示该鸡蛋为次鲜蛋或变质蛋。

## 四、注意事项

1、一袋试剂 A 溶解后一次可以对多个鸡蛋进行测量；

2、应使试剂 A 粉末完全溶解后再放入鸡蛋进行测定。

## 五、保存条件及产品有效期

1、保存条件：室温避光保存

2、产品有效期：2 年

## 六、试剂盒组成

序号	组成	规格
1	试剂 A	50 次/盒
2	250 mL 塑料烧杯	5 袋
3	搅拌棒	1 个
4	说明书	1 支
		1 份