

# 大米新鲜度速测试剂盒使用说明书

## 一、方法原理

大米随着储存时间的延长逐渐氧化，使所含的游离脂肪酸量增加，pH值随之下降。新米的pH值在6.5-6.8，而陈米的pH值在5.8-6.8，可采用酸碱指示剂来鉴别大米的新鲜度。

## 二、适用范围

本试剂盒适用于大米新鲜度的快速定性检测。

## 三、检测步骤

取待测大米至检测管1.0mL刻度线处，用吸管吸取1mL试剂A，加到检测管中，用力振摇1-2分钟，观察检测管中颜色，绿色表示该大米为新鲜米，橙色或黄色表示该大米为陈米，具体判断标准参见比色卡。

## 四、注意事项

本试剂盒所有试剂应避免接触皮肤。如不慎接触，请立即用大量清水冲洗。

## 五、产品储存条件及保质期

储存条件：阴凉避光干燥保存。

有效期：1年。



## 六、试剂盒组成

序号	组成	规格
1	试剂A	50次/盒
2	2mL检测管	1瓶
3	5mL胶头滴管	50支/包×1包
4	说明书	1支
		1份