

# 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 1.0 mL 刻度线处，用吸管吸取 1 mL 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。

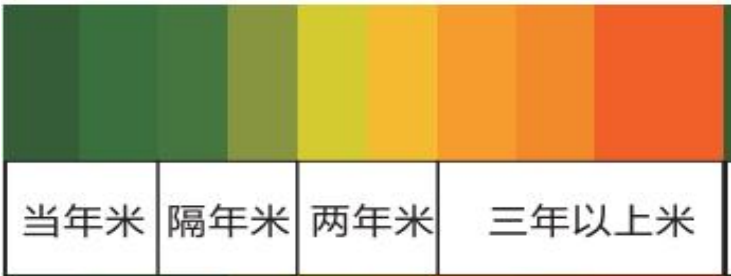
## 四、注意事项

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