

肉类新鲜度速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC170R01H

1 简介

食用动物被宰杀后，在运输、储存和销售过程中由于自身因素及周围环境的影响，肉的新鲜度会逐渐降低，甚至腐败变质。本试剂盒可在短时间内检测肉类新鲜度。

2 检测原理

肉在腐败过程中，由于大量肌酐的形成，环境显著变碱性。肉中的球蛋白在碱性状态中溶解于肉浸液中，然后与试剂中的重金属离子结合形成蛋白质盐而沉淀，依此来判断肉类的新鲜度。

3 需要自备的工具

剪刀/料理机、镊子、天平（0.1-100 克）、纯净水、移液器（1-5 mL）、计时器

4 样品测定

(1) 将需要检测的样品绞碎或切碎；用天平称取 1 克至样品杯中；

(2) 加纯净水至 10 mL 刻度处，盖上盖子，上下用力振摇，2 分钟后用滤纸过滤到另一样品杯中；

(3) 用吸管或移液器吸取 2 mL 滤液于比色管中，滴加 2 滴试剂 A，摇匀后静置 3 分钟，观察现象。

(4) 判断结果：如果溶液保持澄清透明的蓝色，则判定为健康新鲜肉；

若蓝色溶液出现白色混浊或呈胶胨状，则判定为非健康新鲜肉，越混浊或沉淀物越多说明肉越不新鲜。

5 注意事项

(1) 检测用水及稀释用水建议用纯净水或蒸馏水。

(2) 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

6 储存条件与有效期

试剂在 4-30°C 阴凉避光干燥处储存；

有效期为 12 个月，生产日期见外包装。

7 试剂盒组成

序号	组成	规格	50 次/盒
1	试剂 A	1 瓶	
2	20 mL 刻度样品杯	2 支	
3	7 厘米滤纸	1 盒	
4	5 mL 胶头滴管（可循环使用）	1 支	
5	2 mL 比色管	50 支	
6	说明书	1 份	