

注水肉速测试剂盒使用说明书

产品编号:YC049R01H

一、方法原理

正常状态下,畜禽肉的含水量<78%。注水后,肌肉呈水肿状态,表面湿润,指压弹性降低、复原缓慢或不能复原并有水样液体渗出;畜肉的肌肉部分色泽变浅,呈淡红色,有时因风干过久,表面失水后反而比深层肌肉色泽深一些。市场上注水肉的存在是食品安全的一个隐患。如果注入的是清洁水,消费者只是经济上的损失,如果注入了不洁的水,将会对消费者身体健康带来危害。

正常禽畜肉的含水量在试纸上虹吸展开的距离有一定的规律,当被检样品超出这一规律的常规值时,可推断出样品的含水量超过限定值。

二、适用范围

本试剂盒适用于生鲜肉是否被非法注水的快速鉴定,不适用于冷冻肉类的检测。

三、样品测定

用小刀将待测肉样的肌肉(瘦肉)横断面上切开一个深约1厘米,长约1.5cm的切口(如果样品表面水分较多应先将表面水分轻轻擦去,肉皮部位不能代表肉体的含水程度);

将检测试纸条有刻度线的一端插入切口,使黑色刻度线以下试纸全部插入切口中,将两侧肉体与试纸轻轻靠拢(不要用力挤压),静置2分钟;

观察试纸吸水高度是否超过红色刻度线,如果超过可初步判断为注水肉;

如果未超过红色刻度线,则判断为合格样品。

四、注意事项

1、本方法检测部位为瘦肉部分,脂肪、肥肉及肉皮等影响检测的位应予以去除,否则可能影响检测结果;

2、每次检测时可以取多张试纸条在同一样品的不同部位进行检测,以确保结果的准确性;

3、本方法为快速检测方法,对于可疑样品应进一步送检以确认。

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、产品组成

| 序号 | 规格 组成 | 10 次/盒 | 50 次/盒 | 100 次/盒 |
|----|----------|--------|--------|---------|
| 1 | 检测试纸条 | 10 张 | 50 张 | 100 张 |
| 2 | 小刀 | 1 把 | 1 把 | 1 把 |
| 3 | 说明书 | 1 份 | 1 份 | 1 份 |