

酱油中食盐速测盒说明书

产品编号:YC214T01H

1 简介

酱油与人们的日常生活密切相关,其质量好坏直接关系到人们的身体健康。患有高血压或全身浮肿的病人,需要限制其盐的摄取量,否则可能危及健康。酱油中一般含食盐 15-20 g/100 mL。低钠(减盐)酱油含食盐低于 9 g/100mL,当食盐含量超过 20 g/100mL 时,可认为掺食盐。

2 检测原理

用试剂滴定试样中的氯化钠,生成沉淀,待全部沉淀后,多滴加的试剂与指示剂生成橘红色化合物即为终点。由滴定溶液消耗量计算得出样品中食盐的含量。

3 检测范围

酱油

4 技术指标

检测下限: 0-5 g/100mL 食盐

5 样品测定

用吸管移取 1 mL 酱油样品于一个 10 mL 离心管中,用纯净水定容至 10 mL,混匀。移取第一个离心管中样液 1 mL,置于另一个 10 mL 离心管中,用纯净水定容至 10 mL,混匀后作为样品稀释液。吸取 0.5 mL 样品稀释液于一 2 mL 离心管中,然后滴入 3 滴试剂 A,混匀。滴加试剂 B,边滴边振荡,溶液变为橘黄色至砖红色时为滴定终点,记下滴数 N。

结果判定: N=1, 食盐含量: 0-5 g/100mL; N=2, 食盐含量: 5-10 g/100mL;

N=3, 食盐含量: 10-15 g/100mL; N=4, 食盐含量: 15-20 g/100mL;

N=5, 食盐含量: 20-25 g/100mL; N > 5, 食盐含量: >25 g/100mL。

6 注意事项

6.1 滴定时注意将滴瓶垂直滴定,以减少误差。

6.2 本方法测定的结果与国家标准规定值或样品标签标示值仅差 1 滴滴定液时,应考虑到现场操作误差的存在,对未达标样品,应送实验室精确定量。

6.3 检测用水及稀释用水建议用纯净水或蒸馏水。

6.4 本产品仅用于初筛,最终结果以国家相关标准方法为准。

7 储存条件与有效期

试剂在 4-30℃ 阴凉避光干燥处储存,有效期为 12 个月。

8 试剂盒装箱单

规格: 50 样/盒

名称	数量	单位	备注
试剂 A	1	瓶	
试剂 B	1	瓶	
吸管	1	包	
2 毫升离心管	1	包	清洗后可反复使用
10 毫升离心管	1	包	清洗后可反复使用
说明书	1	份	