

食用油过氧化值快速检测试纸使用说明书

产品编号：YC058Y01H

1 简介

过氧化值升高是油脂酸败的早期指标。油脂在储藏期间由于光、热、空气中氧以及自身水分和脂肪酶等作用，常会发生各种复杂的变化，引起油脂氧化，从而产生各种过氧化物。过氧化值是鉴定油脂品质的重要指标之一。食用过氧化值超标的油脂可引起头痛、头晕、腹痛、腹泻、呕吐等不良反应，进而损害肝脏，同时也对心血管病、肿瘤等慢性病有加重作用。

GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》规定：食用植物油过氧化值 ≤ 0.25 g/100g。

2 检测原理

食用油脂氧化产生的过氧化物与检测试纸反应，生成有色化合物，其颜色深浅与食用油样品过氧化物值有关，对照色卡，可以读出含量。

3 检测范围

常温下液态的各种食用油。

4 技术指标

检测范围：0~0.6 g/100g。

5 样品测定

- 5.1 用清洁干燥容器取油样约 5 mL，并使油样温度调整至 $25\pm 5^{\circ}\text{C}$ 后再测试；
- 5.2 将试纸浸入油样中并开始计时，试纸浸入油样中 1-2 秒后取出，从试纸侧面将多余的油样用吸水纸吸掉，将试纸的测试部分一面朝上平放；
- 5.3 当计时到达比色表标定的比色时间时，将试纸测试部分的颜色与比色表上的色块进行比较，判定检测结果，颜色相同或相近的色块下的数值即是本样品的检测值，如试纸的颜色在两色块之间，则取两者的中间值。

6 注意事项

- 6.1 试纸使用后要注意重新密封好，注意保持干燥环境。
- 6.2 不要用手直接接触试纸测试部分。
- 6.3 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°C 冷藏储存，有效期为 12 个月。

8 试剂盒组成

序号	规格 组成	10 次/盒	50 次/盒
		10 份	50 份
1	试纸	10 份	50 份
2	说明书	1 份	1 份