

食用油酸价快速检测试纸使用说明书

产品编号：YC162Y01H

1 简介

酸价是指植物油中游离脂肪酸的含量，以每克油中和氢氧化钾的毫克数（mg/g）表示。检测酸价可反映油脂是否酸败及酸败的程度。如果食用了酸败的油脂可引发中毒症状。

GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》规定：食用植物油酸价 ≤ 3.0 mg/g。

2 检测原理

食用油所产生的游离脂肪酸与检测试剂反应，生成有色化合物，其颜色深浅与食用油样品酸败程度有关系，对照色卡，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

检测下限：0.3 mg/g，检测范围：0~5.0 mg/g。

5 样品测定

- 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；
- 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；
- 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 $4-30^{\circ}\text{C}$ 阴凉避光干燥处储存，有效期为 18 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