

食用油中桐油速测盒说明书

产品编号：YC184Y01H

1 简介

桐油是从桐树果实中提出来的油，是一种快干性油，工业中用作油漆及涂料。桐油应用广泛。其色、味与一般食用油相似，故常有误食而中毒者，食用桐油后主要表现为恶心、频繁的呕吐；其次为腹痛，头痛，头晕，呼吸困难，四肢抽搐，手足麻木、发冷，呕血、便血，发烧；严重者出现昏迷和喉肌痉挛。本速测盒适用于中毒残留油及疑食用油中污染、掺入桐油的快速检测。

2 检测原理 桐油与试剂生成一种污红色的发色基团。

3 检测范围 食用油

4 技术指标 检测下限：0.5%桐油

5 样品测定

取油样 1 mL 于离心管中，沿管壁小心慢慢加入试剂 A1 mL，使试管中溶液分为两层，将试管置于 35℃~45℃温水中，加热约 10 分钟。如有桐油存在，在溶液分层的界面上，会出现紫红色至深咖啡色的环，加热时间延长，颜色会加深，更易观察。

6 注意事项

6.1 本法对菜油、花生油、茶子油中混杂桐油很灵敏（可达 0.5%），但对于豆油，棉子油存在干扰。

6.2 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

参考方法一、亚硝酸测定法

1 检测原理 食用油中如有桐油，试剂就会在硫酸存在下与桐油生成一种化合物，这种化合物不溶于水和有机溶剂，呈现白色混浊，以此鉴别食用油中是否添加桐油。

2 样品测定 取 5~10 滴油样于离心管中，加入 2 mL 石油醚，使油溶解，加入 3~4 粒试剂 B，加入 1 mL 硫酸（硫酸：水=1：1），摇匀静置，在 5~15 分钟内观察石油醚层颜色变化情况。若石油醚层颜色呈现白色混浊即为阳性。放置后变黄色。

3 注意事项

3.1 本方法适用于豆油、棉子油、及深色油中混杂桐油的检出，检出限 0.5%。本方法不适用于芝麻油。大量青油(梓油)存在时，对本法有干扰。

3.2 石油醚和硫酸需客户自备，使用硫酸时请注意安全，配 1+1 硫酸时，先加水，再加酸。

参考方法二、硫酸测定法

1 样品测定 如有桐油存在，加硫酸可出现深红色并凝成固体，颜色渐加深，最后成炭黑色。

2 样品测定 取油样数滴，置于白色点滴板凹穴中，加入 1~2 滴浓硫酸后观察结果。如有桐油存在，则呈现深红色并凝为固体，同时颜色逐渐加深，最后成为黑色凝块。

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。

试剂盒装箱单

规格： 50 样/盒

序号	名称	数量	单位	备注
1	试剂 A	1	瓶	
2	试剂 B	1	瓶	
3	吸管	1	包	清洗后可反复使用
4	7 毫升离心管	1	包	清洗后可反复使用
5	说明书	1	份	