

有毒豆角速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC233C01H

1 简介

未煮熟、炒透的豆角中含有皂苷及其它一些有害物质，对人体消化道有强烈刺激作用，可引起出血性炎症，并对红细胞有溶解作用，100°C加热10分钟以上，或更高温度时炒熟炒透可裂解皂素消除有害物质毒性，用未熟豆角而造成的食物中毒事件常有发生，豆角皂苷中毒已经成为常见化学性食物中毒原因之一，引起社会日益重视，本速测盒用于有毒扁豆的快速检测。

2 检测原理

豆角中的皂苷经过提取，于检测试剂反应生成有色化合物。

3 检测范围

豆角

4 需要自备的工具

剪刀、镊子、天平（0.1-100克）、水浴锅、移液器（1-5 mL）、计时器、护目镜

5 样品测定

- (1) 将需要检测的豆角样品剪碎，称取1克于5mL冻存管中；
- (2) 用吸管或移液器加入3mL试剂A，沸水浴煮10分钟后取出，冷却；
- (3) 滴加2滴试剂B（此步骤最好在通风橱内操作，带护目镜，防止溅入人眼），混匀后观察溶液颜色。

若变为粉红色、紫红色则表示豆角未完全熟透。

6 注意事项

- (1) 测样时请小心操作，最好带上护具或在通风橱内操作，如不慎入眼请立即用大量清水冲洗；
- (2) 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°C阴凉避光干燥处储存，有效期为12个月。

8 产品组成

序号	组成	规格
1	试剂A(150mL/瓶)	2瓶
2	试剂B	1瓶
3	5mL冻存管（可循环使用）	10支/包×1包
4	5mL胶头滴管（可循环使用）	1支
5	说明书	1张