

酱油总酸及氨基酸态氮快速检测试剂盒说明书

产品编号：YC013T01H

一、方法原理：

以标准碱液滴定，通过计算得出酱油总酸的含量，再加入甲醛固定氨基酸的氨基端使羧基端游离出来，以标准碱液滴定，通过计算得出酱油氨基酸态氮的含量。

二、适用范围：

本试剂盒适用于酱油总酸及氨基酸态氮含量的快速测定。

三、产品规格：

50 次/盒

四、检测步骤：

生抽样品：

- 1、取 0.5 mL 样品于样品杯中，加纯水定容至 10 mL 刻度，摇匀，作为样品待测液；
- 2、取 1 mL 样品待测液于另一个样品杯中，加入 3 mL 纯水，混匀，用滴瓶垂直滴加 1 滴试剂 A，摇匀；
- 3、垂直滴加试剂 B，每加完 1 滴后都需充分摇匀，直到样品杯中溶液变红，且 30 s 内颜色不消失，停止滴加试剂 B，并记录所加试剂 B 的滴数。

在取样量不变的情况下，按每滴试剂 B 相当于 0.6 g/100 mL 的总酸计算样品总酸含量，与国家标准或样品营养标签上的含量比较判断总酸含量是否合格；

- 4、往样品杯中滴加 10 滴试剂 C，摇匀，红色消失，滴加 2 滴试剂 D，摇匀；
- 5、垂直滴加试剂 B，每加完 1 滴后都要充分摇匀，直到样品杯中溶液变为紫红色，停止滴加试剂 B，并记录所加试剂 B 的滴数。在取样量不变的情况下，按每滴试剂 B 相当于 0.14 g/100 mL 的氨基酸态氮计算其样品氨基酸态含量，与国家标准或样品营养标签上的含量比较判断氨基酸态氮含量是否合格。

老抽样品：

- 1、取 1 mL 样品于样品杯中，加纯水定容至 10 mL，摇匀，再从中取 1mL 稀释样品于另一支样品杯中，加纯水定容至 10 mL，摇匀，作为待测液；
- 2、取 1 mL 待测液于样品杯中，加入 3 mL 纯水，混匀，垂直滴加 1 滴试剂 A，摇匀；
- 3、垂直滴加试剂 E，每加完 1 滴后都要充分摇匀，直到样品杯中溶液变红，且 30 s 内颜色不消失，停止滴加试剂 E，并记录所加试剂 E 的滴数。

在取样量不变的情况下，按每滴试剂 E 相当于 0.3 g/100 mL 的总酸计算其样品总酸含量，与国家标准或样品营养标签上的含量比较判断总酸含量是否合格；

- 4、往样品杯中滴加 10 滴试剂 C，摇匀，红色消失，滴加 2 滴试剂 D，摇匀；
- 5、垂直滴加试剂 E，每加完 1 滴后都要充分摇匀，直到样品杯中溶液变为紫红色，停止滴加试剂 E，并记录所加试剂 E 的滴数。在取样量不变的情况下，按每滴试剂 E 相当于 0.07 g/100 mL 的氨基酸态氮计算其样品氨基酸态氮含量，与国家标准或样品营养标签上的含量比较判断氨基酸态氮含量是否合格。

五、注意事项：

- 1、试剂 C 具有腐蚀性，操作时应小心；
- 2、试剂 C 在滴加的时候必须保证垂直缓慢滴加，每滴完 1 滴都需充分摇匀。

六、产品储存条件及保质期：

储存条件：阴凉避光干燥保存

有效期：1 年

七、产品组成：

序号	名称	数量	备注
1	试剂 A	1 瓶	
2	试剂 B	1 瓶	
3	试剂 C	1 瓶	
4	试剂 D	1 瓶	
5	试剂 E	2 瓶	
6	5 mL 胶头滴管	2 支	不同颜色的滴管用于取不同的试剂，可循环使用
7	20 mL 样品杯	3 个	
8	说明书	1 份	