

食品中硼砂速测试剂盒（仪器配套试剂）使用说明书

产品编号:YC004A01Y

【简介】

由于硼砂具有增加食物韧性、脆度及改善食物保水性及保存度等功能,食品中添加硼砂能够达到令人满意的感官性状及口感。长期食用硼砂会在体内不断蓄积,严重影响人体消化道酶类发挥作用,对人体的健康产生极大的危害,引起食欲减退、消化不良,抑制营养素吸收。另外,食入 1-3 克的硼砂即可引起食物中毒。

【检测原理】

食品中的硼砂经过提取,与检测试剂反应生成有色化合物,用检测仪在 410 nm 测光度,在一定范围内吸光度与含量成正比

【检测对象】

面条、腐竹、米粉、粽子、肉丸、凉皮、肉制品等

【技术指标】

检测下限:5 mg/kg

【需自备的工具】

料理机/均质器、天平 (0.1-100g)、水浴锅、10 mL 离心管

【试剂盒组成】

序号	组成	规格	50 次/盒
1	试剂 A	1 瓶	
2	试剂 B	1 瓶	
3	试剂 C	2 瓶	
4	说明书	1 份	

【样品测定】

1 准确称取粉碎均匀的样品 1.0g 于离心管中, 加水至 5 mL 刻度线后剧烈震荡 1 分钟, 静置 10 分钟取上清作为待测液, 若不澄清可用滤纸过滤 (或离心)。

2 取上清液 0.2 mL 于离心管中, 取 0.2 mL 纯净水于另一离心管中作为对照管, 加入试剂试剂 A 0.6 mL 后混匀, 在 40℃ 恒温水浴中加热 10 分钟, 取出后加入试剂 B 0.5 mL, 再在 40℃ 恒温水浴中加热 20 分钟后取出, 加入试剂 C 4 mL, 静置 5 分钟后, 将此溶液转入比色皿中, 以对照管作为对照, 上机测试。

【判断标准】

我国《食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》,明令禁止硼砂作为食品添加剂使用。

【注意事项】

- 1、用的检测液对皮肤均具有不同程度的伤害, 使用时请做好防护。不慎沾到皮肤应立即擦干并用大量水冲洗。
- 2、检测试剂需阴凉处避光保存, 冰箱 25℃ 保存最佳, 取出后放至室温再使用, 若有固体析出可 40℃ 加热溶解后使用
- 3、本产品仅用于初筛, 最终结果以国家相关标准方法为准。

【保存条件及产品有效期】

1、保存条件 室温避光保存

2、产品有效期 12 个月