

真假白醋速测盒说明书

产品编号：YC215T01H

1 简介

酿制白醋的主要原料很简单：大麦、水。也有的掺一点小麦和玉米。假的白醋一般为冰醋酸或柠檬酸加水配制而成。冰醋酸分食用冰醋酸、工业用冰醋酸两种，后者气味难闻，一般在印染染料中作添加剂。一些加工者为了掩盖冰醋酸的气味，在勾兑白醋时会加入调味料、香料，以模仿纯粮酿造产品的风味。如果食用工业用冰醋酸勾兑的白醋，对身体的危害将非常大。

2 检测原理

劣质醋是用冰醋酸或柠檬酸加色素勾兑而成，酿造醋中有很多有机酸和微生物，可以把试剂短时间内还原褪色。

3 检测范围

浅色食醋

4 样品测定

用吸管吸取 2 mL 食醋样品于 5 mL 离心管中，滴加 1 滴试剂 A，摇匀，食醋呈现粉红色。如果粉红色在 90 秒内褪去，则该检测样品为真食醋；如果粉红色 5 分钟不褪色，则该检测样品可能是用冰醋酸配制的食醋。

5 注意事项

5.1 本法只适用于检测浅色食醋。

5.2 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

6 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。

7 试剂盒装箱单

规格： 50 次/盒

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