

白酒中杂醇油速测盒说明书（仪器配套试剂）

产品编号：YC194J01Y

1 简介

杂醇油是谷类作物经发酵制取乙醇及酿酒过程中的主要副产物，包括正丙醇、异丁醇、异戊醇、活性戊醇、苯乙醇等。杂醇油在白酒中含量适当时，有呈香和助香的作用，但含量若过多，则会导致苦、涩、辣增加，酒的品质下降，而且对人体有毒害作用，使人体神经系统充血，引起头晕头痛等症状。因此杂醇油是白酒质量控制的一个重要指标。在杂醇油中，以异戊醇、异丁醇的毒性较大，原国家卫生标准 GB2757-81 中以异戊醇和异丁醇为标准计算杂醇油含量，并要求杂醇油含量 $\leq 0.2\text{ g}/100\text{ mL}$ （以异戊醇和异丁醇计），现已删除，但也应注意其含量过高对人体的危害。

2 检测原理

异戊醇和异丁醇在酸作用下脱水生成异戊烯和异丁烯，再与显色剂作用显橙红色。

3 检测范围

白酒

4 技术指标

检测下限： $0.05\text{ g}/100\text{ mL}$ 检测范围： $0-0.5\text{ g}/100\text{ mL}$ （以异戊醇和异丁醇计）

5 样品测定

5.1 将一瓶试剂 A 倒入一瓶试剂 B 中混匀，备用，使用前也可根据试剂需要，按量配制。

5.2 准确吸取酒样 1 mL 于 10 mL 离心管中，加纯水定容至 10 mL 刻度处；

再取稀释后的酒样 1 mL 于 15 mL 离心管中，将其放入冷水浴中，沿管壁加入试剂 B 2 mL ，使其流至管底，摇匀，放入沸水浴中加热 15 分钟 ；

放入冷水浴中冷却，并立即加入 2 mL 纯水，混匀，放置 10 分钟 ；取出后倒入比色皿进行上机检测。

6 注意事项

6.1 本方法使用的试剂，应临用前新配，储存于棕色瓶中，放置最好不超过两天。

6.2 如样品有颜色或醛类含量在 0.1% 以上，需蒸馏以去除干扰组分，再按操作方法进行。

6.3 本方法对温度要求严格，加入试剂反应时必须沿离心管管壁小心缓慢加入，不使温度瞬间升高，以免使测定结果出现偏差。

6.4 实验过程中注意安全使用试剂，若不小心溅到皮肤上，要立即用清水冲洗。

6.5 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 $4-30^{\circ}\text{C}$ 阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月 。

8 试剂盒组成

序号	组成	规格	50 次/盒
1	试剂 A		2 瓶
2	试剂 B		2 瓶
3	1 毫升吸管		50 支
4	15 毫升离心管（可循环使用）		5 支
5	色卡		1 张
6	说明书		1 份