

面制品中溴酸钾速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC188M01H

1 简介

溴酸钾能增加面筋的强度和弹性，改善面粉的烘焙效果和口感，因而常被作为面粉处理剂和面制品的添加剂。但是溴酸钾毒性较强，可引起中枢神经麻痹，使血红蛋白生成氧化血红蛋白。摄入溴酸钾后可引起呕吐、腹泻和肾脏损伤等，并且溴酸钾是一种具遗传毒性的致癌物，很多国家也因此禁止了溴酸钾的使用。我国卫生部根据溴酸钾危险性评估结果，GB2760《食品添加剂使用卫生标准》取消溴酸钾作为面粉处理剂在小麦粉中使用。国家卫生计生委发布的《食品中可能违法添加的非食用物质名单》含有溴酸盐。

2 检测原理

在酸性条件下，溴酸钾可与试剂发生反应。当溴酸钾足够多时反应产物的颜色是黄色，当试剂足够多时反应产物的颜色是黄棕色。没有溴酸钾存在时，溶液不显色。

3 检测范围

小麦粉、面粉或面包、蛋糕、薯片等面粉制品。

4 技术指标

检测下限：0.01%

5 样品测定

5.1 将一小块待测样品切碎或研碎，称取 1 克于样品杯中，加纯净水到 10 mL 刻度线处，振荡 3 分钟，放置 10 分钟，作为待测液。

5.2 取 1 mL 待测液于 2 mL 比色管中，加入 2 滴试剂 A，2 滴试剂 B，盖上管盖，混合均匀。3 分钟后观察颜色变化。若溶液无颜色变化，则说明无溴酸钾存在，若呈黄棕色说明样品中有溴酸钾。

6 注意事项

6.1 试剂 B 是强酸，使用时避免与皮肤及粘膜接触，如误入眼中，请立即用大量清水冲洗。

6.2 检测用水及稀释用水建议用纯净水或蒸馏水。

6.3 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℃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		1 瓶
2	试剂 B		1 瓶
3	20 mL 刻度样品杯（可循环使用）		1 个
4	2 mL 比色管（可循环使用）		1 包
5	5 mL 胶头滴管		1 支
6	说明书		1 份