

乳中掺碱速测盒说明书

产品编号：YC172N01H

1 简介

牛乳在收购、运输、储存和加工的过程中，出现酸败现象，酸度增高。为了掩蔽牛乳酸败，在牛奶中添加碳酸钠、碳酸氢钠、石灰水、氨气、洗衣粉、氢氧化钠、氢氧化钾等碱性物质，加碱后的牛乳不但口味不佳，而且易使腐败菌生长，对饮用者健康不利。

2 检测原理

乳中的碱与试纸上的试剂发生反应，根据掺碱种类及量的不同，与试剂产生不同的颜色，以此来判断是否掺碱。

3 检测范围

牛奶

4 技术指标

定性

5 样品测定

用吸管吸取一滴待测奶样于乳中掺碱试纸上，若试纸变蓝或变绿，则可判断为掺碱。

6 注意事项

6.1 不要用手触摸试纸反应区，每条试纸限用一次，干燥剂不得取出。铝箔袋开封后尽快使用完。

6.2 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 试剂盒装箱单

规格： 50 样/盒

名称	数量	单位	备注
试纸	1	包	
吸管	1	包	清洗后可重复使用
说明书	1	份	