

# 水产品中组胺速测盒说明书

产品编号：YC171R01H

## 1 简介

组胺是一种有潜在危害的含氮低分子量有机化合物，广泛存在于各种食品中，在以金枪鱼为代表的红肉鱼中容易大量产生。摄入过量的组胺会对人体产生危害，食用含有一定数量组胺的某些鱼类或其他动物会引起过敏性食物中毒。组胺中毒的特点是发痛快、症状轻、恢复快、潜伏期短，表现为精神萎顿、过敏、皮肤潮红、呕吐、腹泻等。

## 2 限量标准

GB2733-2015《鲜、冻动物性水产品》规定：高组胺鱼类≤40 mg/100g，其他海水鱼类≤20 mg/100g。

## 3 检测原理

组胺经提取后，与检测试剂反应生成有色化合物，颜色深浅与组胺含量有关，与色卡比对可得出大致含量。

## 4 检测范围 鱼

5 技术指标 检测下限：5 mg/100g；检测范围：0-100 mg/100g

## 6 样品处理及测定

6.1 实验前取试剂 F 倒入至试剂 G 中，混匀作为反应试剂。

6.2 称取 2 g 粉碎后的鱼肉于 7 mL 离心管中，加试剂 A 3 mL，剧烈振摇 5 分钟，静置 5 分钟后取上清作为待测液，必要时过滤或离心。

6.3 取待测液 0.5 mL 于 10 mL 离心管中，加入 1 滴试剂 B 使液体呈碱性，后加入 1 mL 试剂 C，剧烈振摇 5 分钟后于 4000 r/min 离心 2 分钟，上清作待测液。

6.4 取 0.5 mL 上清于另一 7 mL 离心管中，再加入 1 mL 试剂 D，剧烈振摇 5 分钟，静置分层后取下层作为待测液。

6.5 取下层液体 0.5 mL 于 2 mL 离心管中，加入 1 mL 试剂 E 混匀，再加入试剂 F 与试剂 G 的混合液 0.5 mL，摇匀。静置 5 分钟后与色卡比对，颜色相近的色阶即为样本中组胺的实际浓度。

## 7 注意事项

7.1 实验用水均为纯净水或者蒸馏水。

7.2 实验应在通风环境中进行，若不慎接触请立即用大量清水冲洗。

7.3 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

## 8 储存条件与有效期

试剂在 2-8°C 阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月。

## 9 试剂盒装箱单

规格：100 次/盒

名称	数量	名称	数量	备注
试剂 A	2 瓶	2 mL 离心管	1 包	清洗后可反复使用
试剂 B	1 瓶	7 mL 离心管	1 包	清洗后可反复使用
试剂 C	1 瓶	10 mL 离心管	1 包	清洗后可反复使用
试剂 D	1 瓶	吸管	1 包	清洗后可反复使用
试剂 E	1 瓶	色卡	1 张	
试剂 F	1 瓶	说明书	1 份	
试剂 G	1 瓶			