

# 注水肉速测试剂盒使用说明书

产品编号:YC049R01H

## 一、方法原理

正常状态下，畜禽肉的含水量<78%。注水后，肌肉呈水肿状态，表面湿润，指压弹性降低、复原缓慢或不能复原并有水样液体渗出；畜肉的肌肉部分色泽变浅，呈淡红色，有时因风干过久，表面失水后反而比深层肌肉色泽深一些。市场上注水肉的存在是食品安全的一个隐患。如果注入的是清洁水，消费者只是经济上的损失，如果注入了不洁的水，将会对消费者身体健康带来危害。

正常禽畜肉的含水量在试纸上虹吸展开的距离有一定的规律，当被检样品超出这一规律的常规值时，可推断出样品的含水量超过限定值。

## 二、适用范围

本试剂盒适用于生鲜肉是否被非法注水的快速鉴定，不适用于冷冻肉类的检测。

## 三、样品测定

用小刀将待测肉样的肌肉（瘦肉）横断面上切开一个深约 1 厘米，长约 1.5 cm 的切口（如果样品表面水分较多应先将表面水分轻轻擦去，肉皮部位不能代表肉体的含水程度）；

将检测试纸条有刻度线的一端插入切口，使黑色刻度线以下试纸全部插入切口中，将两侧肉体与试纸轻轻靠拢（不要用力挤压），静置 2 分钟；

观察试纸吸水高度是否超过红色刻度线，如果超过可初步判断为注水肉；

如果未超过红色刻度线，则判断为合格样品。

## 四、注意事项

- 1、本方法检测部位为瘦肉部分，脂肪、肥肉及肉皮等影响检测的部位应予以去除，否则可能影响检测结果；
- 2、每次检测时可以取多张试纸条在同一样品的不同部位进行检测，以确保结果的准确性；
- 3、本方法为快速检测方法，对于可疑样品应进一步送检以确认。

## 五、保存条件及产品有效期

- 1、保存条件：室温避光保存
- 2、产品有效期：2 年

## 六、产品组成

序号	规格	10 次/盒	50 次/盒	100 次/盒
	组成			
1	检测试纸条	10 张	50 张	100 张
2	小刀	1 把	1 把	1 把
3	说明书	1 份	1 份	1 份