

糖精钠速测试剂盒

产品名称	糖精钠速测试剂盒
公司名称	厦门海荳兴仪器股份有限公司宝安分公司
价格	.00/1
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区民治街道碧水龙庭2C5A一单元
联系电话	0755-36912835 15814646065

产品详情

糖精钠速测试剂盒

【检测原理】

糖精钠俗称糖精，其甜度约为蔗糖的450—550倍，故其十万分之一的水溶液即有甜味感。我国对糖精钠在食品中的最大使用量及使用范围有严格限制，饮料中的最大使用量为0.15g/kg。但有些厂家仍超量添加糖精钠。糖精钠的超量使用会对消化、肝脏和神经系统造成危害。因此对食品中糖精钠含量的监控是治理餐桌污染，保障消费者的健康权益的重要工作。

本速测盒根据国家标准《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007）研制而成，食品中的糖精钠可与本试剂反应生成蓝色产物，颜色越深，表示样品中糖精钠的含量越高，与标准色卡比较，可以得出样品中糖精钠的半定量信息。

【适用样品范围】

广泛用于检测各类食品如酱腌菜、蜜饯、饮料、淀粉制品等的糖精钠含量

【试剂盒组成】

检测液A：25ml/瓶

三氯甲烷 自备

【实验方法】

- 1.液体样品:直接量取5毫升于具塞试管中,加入检测液A 0.5ml (约10滴),摇匀,静置2分钟,加入2ml三氯甲烷,强烈振摇1分钟(约200次),静置分层.观察下层的颜色.
- 2.固体样品:称取0.5克剪碎的样品,放入具塞试管中,加水5ml,振摇提取;加入检测液A 0.5ml (约10滴),

振摇1分钟,静置1分钟;加入2ml三氯甲烷,强烈振摇1分钟(约200次),静置分层,观察下层的颜色.

【结果判断】

观察分层后下层的颜色,并与色卡进行比较。从颜色相近的阶的色卡标示值即为液体样品中糖精钠的大致含量。如为固体样品则其糖精钠的大致含量应为颜色相近的阶的色卡标示值乘以10.

【注意事项】

试剂用后应密闭,于冰箱或阴凉干燥处保存;

所有实验用水均应使用蒸馏水。