

蜂蜜酸度速测盒说明书

产品编号：YC222F01H

1 简介

蜂蜜中含有多种酸，其中主要是葡萄糖酸和柠檬酸，此外还有醋酸、丁酸、苹果酸和琥珀酸等。蜂蜜中的酸类赋予蜂蜜在味道上的复杂性，可以鉴别蜂蜜有无发酵或掺假，也可以作为衡量其质量的优劣。

2 国标限量

GH/T18796-2012《蜂蜜》规定，酸度（以 1mol/L 氢氧化钠计）≤40 mL/kg

3 检测原理

蜂蜜中的酸用碱溶液滴定，指示剂显示终点，得出样品中总酸的含量。

4 检测范围

蜂蜜

5 技术指标

检测下限：每滴相当于 0.25(1mol/L 氢氧化钠)mL/100g 总酸

6 样品测定

取样品 2.0 g 于三角瓶中，加入 20 mL 纯净水将其混匀，另取 20 mL 纯净水放入另一三角瓶中作为空白，两瓶各加入 3 滴试剂 A，用试剂 B 滴定，每滴一滴试剂 B 后都要摇动几下，直到溶液变为紫红色或粉红色时停止滴定。记录样品消耗滴数 N，空白消耗滴数 M，当测定液消耗 16 滴及以下时，可认为样品的酸度含量符合国家标准规定。在取样量不变的情况下，可根据公式计算出总酸含量。酸度=（N-M）×2.5

7 注意事项

- 7.1 滴定时注意将滴瓶垂直滴定，以减少误差。
- 7.2 本方法测定的结果与国家标准规定值或样品标签标示值仅差 1 滴滴定液时，应考虑到现场操作误差的存在，对未达标样品，应送实验室精确定量。
- 7.3 检测用水及稀释用水建议用纯净水或蒸馏水。
- 7.4 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 4-30℃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： 50 样/盒

序号	名称	数量	单位	备注
1	试剂 A	1	瓶	
2	试剂 B	1	瓶	
3	吸管	1	包	清洗后可重复使用
4	说明书	1	份	