

液态奶新鲜度速测盒说明书

产品编号：YC176N01H

1 简介

酸度是估测牛奶新鲜程度及是否掺假的判断佐证。酸度单位为⁰T，高于规定酸度的为不新鲜乳。

2 国标限量

国家标准 GB19301-2010《生乳》中规定：生乳、液态乳的酸度（⁰T）牛乳（12～18）、羊乳（6～13）。

3 检测原理

液态奶酸度用碱溶液滴定，指示剂显示终点，得出样品中酸的含量。

4 检测范围

生乳、液态乳。

5 技术指标

检测下限：每滴测定液相当于液态奶酸度 0.5⁰T

6 样品测定

取 10.0 mL 牛奶于 50 mL 或 100 mL 三角瓶中，加入 20 mL 纯净水，加 4 滴试剂 A，混匀，用试剂 B 直立式滴定至初现粉红色，并在 30 秒内不退色为止。记录所消耗试剂 B 的滴数(D)。同时做一份空白对照实验并记录所消耗试剂 B 的滴数（B），将数据带入公式计算液态奶酸度（⁰T）。

液态奶酸度（⁰T）=（D－B）×0.5

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 1-3 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 次/盒

名称	数量	单位	备注
试剂 A	1	瓶	
试剂 B	1	瓶	
装试剂 B 的空滴瓶	1	个	
吸管	1	包	清洗后可反复使用
50 毫升离心管	2	个	清洗后可反复使用
说明书	1	份	