

陈化粮（米）速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC010M01H

一、方法原理

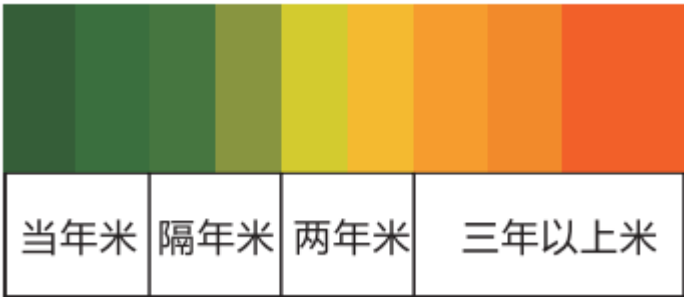
大米随着储存时间的延长逐渐氧化，使所含的游离脂肪酸量增加，pH 值随之下降。新米的 pH 值在 6.5-6.8，而陈米的 pH 值在 5.8-6.8，可采用酸碱指示剂来鉴别大米的新鲜度。

二、适用范围

本试剂盒适用于大米新鲜度的快速定性检测。

三、检测步骤

取待测大米至检测管 1.0 mL 刻度线处，用吸管吸取 1 mL 试剂 A，加到检测管中，用力振荡 1-2 分钟，观察检测管中颜色，绿色表示该大米为新鲜米，橙色或黄色表示该大米为陈米，具体判断标准参见比色卡。



四、注意事项

本试剂盒所有试剂应避免接触皮肤。如不慎接触，请立即用大量清水冲洗。

五、产品储存条件及保质期

储存条件：阴凉避光干燥保存。

有效期：1 年。

六、试剂盒组成

序号	规格 组成	10 次/盒	50 次/盒	100 次/盒
1	试剂 A	1 瓶	1 瓶	1 瓶
2	2 mL 检测管	10 支	10 支	10 支
3	1 mL 吸管	10 支	10 支	10 支
4	比色卡	1 张	1 张	1 张
5	说明书	1 份	1 份	1 份