

豆浆生熟度速测试剂盒使用说明书

产品编号：YC011M01H

一、方法原理

生豆浆中含有脲酶，加热之后脲酶会被破坏，通过检测脲酶的活性判断豆浆的生熟度。

二、适用范围

本试剂盒适用于黄豆浆生熟度的快速定性检测。

三、检测步骤

- 1、用一次性吸管吸取 1 mL 豆浆样品于检测管中，振摇 10 次，使检测管中粉末完全溶解；
- 2、滴加 1 滴试剂 A 于上述检测管中，摇匀，若检测管内样品颜色为原黄色或不变红，则说明该样品为完全煮熟的豆浆；若检测管内样品颜色变为红色，则说明该样品为生豆浆或未完全煮熟的豆浆。

***生豆粉阳性样品的使用：**先加 1 mL 冷水到阳性样本管中，溶解成生豆浆；再将生豆浆倒入检测管中，振摇 10 次，使检测管中粉末完全溶解，再滴加 1 滴试剂 A 于检测管中，摇匀，红色即为生豆浆。

四、产品储存条件及保质期

- 1、储存条件：阴凉避光干燥保存；
- 2、有效期：1 年。

五、试剂盒组成

序号	组成	规格	50 次/盒
1	试剂 A		1 瓶
2	检测管		50 支
3	1 mL 一次性吸管		50 支
4	生豆浆阳性样本		1 份
5	说明书		1 份