

蜂蜜掺海藻酸钠速测盒说明书

产品编号：YC220F01H

1 简介

海藻酸钠为从海藻内提取的白色或淡色无嗅无味的制取物，是一类亲水性的高分子化合物，具有稳定、乳化或悬浊状态作用，能形成凝胶或提高食品黏度，故亦称凝胶剂或乳化稳定剂，在蜂蜜、乳制品中用得比较多，掺入蜂蜜中可起到增稠扩充作用。过量食用会影响儿童生长发育和智力发育。

2 检测原理

掺海藻酸钠的蜂蜜样本与检测液反应，会形成胶状沉淀。

3 检测范围

蜂蜜

4 技术指标

定性检测

5 样品测定

- 5.1 称取蜂蜜样品 1 g 于 7 mL 离心管中，加 5 mL 纯净水，混匀。
- 5.2 向离心管中滴加 2 滴试剂 A，切勿摇动，观察现象，若有胶状沉淀析出，说明样品中含有海藻酸钠，反之，则为阴性。

6 注意事项

- 6.1 检测用水及稀释用水建议用纯净水或蒸馏水。
- 6.2 样品若有结晶，可取少量样品放入取样管中，加热融化后取用。
- 6.3 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	7 毫升离心管	1	包	清洗后可反复使用
3	1 毫升吸管	1	包	清洗后可反复使用
4	说明书	1	份	