

酱油中食盐速测盒说明书

产品编号:YC214T01H

1 简介

酱油与人们的日常生活密切相关，其质量好坏直接关系到人们的身体健康。患有高血压或全身浮肿的病人，需要限制其盐的摄取量，否则可能危及健康。酱油中一般含食盐 15-20 g/100 mL。低钠（减盐）酱油含食盐低于 9 g/100mL，当食盐含量超过 20 g/100mL 时，可认为掺食盐。

2 检测原理

用试剂滴定试样中的氯化钠，生成沉淀，待全部沉淀后，多滴加的试剂与指示剂生成橘红色化合物即为终点。由滴定溶液消耗量计算得出样品中食盐的含量。

3 检测范围

酱油

4 技术指标

检测下限： 0-5 g/100mL 食盐

5 样品测定

用吸管移取 1 mL 酱油样品于一个 10 mL 离心管中，用纯净水定容至 10 mL，混匀。移取第一个离心管中样液 1 mL，置于另一个 10 mL 离心管中，用纯净水定容至 10 mL，混匀后作为样品稀释液。吸取 0.5 mL 样品稀释液于一 2 mL 离心管中，然后滴入 3 滴试剂 A，混匀。滴加试剂 B，边滴边振荡，溶液变为橘黄色至砖红色时为滴定终点，记下滴数 N。

结果判定：N=1，食盐含量：0-5 g/100mL； N=2， 食盐含量：5-10 g/100mL；

N=3，食盐含量：10-15 g/100mL； N=4，食盐含量：15-20 g/100mL；

N=5，食盐含量：20-25 g/100mL； N > 5，食盐含量：>25 g/100mL。

6 注意事项

6.1 滴定时注意将滴瓶垂直滴定，以减少误差。

6.2 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。

6.3 检测用水及稀释用水建议用纯净水或蒸馏水。

6.4 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

7 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。

8 试剂盒装箱单

规格： 50 样/盒

名称	数量	单位	备注
试剂 A	1	瓶	
试剂 B	1	瓶	
吸管	1	包	
2 毫升离心管	1	包	清洗后可反复使用
10 毫升离心管	1	包	清洗后可反复使用
说明书	1	份	