

食醋总酸速测盒使用说明书

【产品介绍】：

食醋是一种重要的调味品，它富含有多种有机酸、还原糖、氨基酸和微量元素。总酸是衡量其质量优劣的重要指标。国家标准 GB2719-81，GB18187-2000 规定，食醋总酸（以乙酸计）每 100mL 食醋中总酸含量应 $\geq 3.5g$ 。并应符合成品醋标签上标示的总酸含量。

【方法原理】：

参考 GB/T 12456-2008

【操作方法】：

取 1.0mL 样品到 10mL 样品管中，加蒸馏水（或纯净水）到 10.0mL 刻度，盖盖后混匀，从中取 1.0mL 放入另一支 10mL 样品管中，加 4 滴总酸显色剂，用总酸测试液滴定，每滴一滴测试液后都要摇匀，当溶液变为红色（深色醋变为棕红色）时停止滴定，记录消耗滴数 D。

【结果判定】：

按照上述方法测定，食醋中总酸含量计算方法为：总酸（g/100mL）=D×0.26

式中：0.26 表示每滴滴定液相当于 0.26g/100mL 总酸含量。

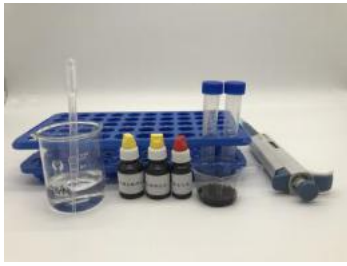
例如消耗了 10 滴测试液，这份样品中总酸的含量为 $10 \times 0.26\% = 2.6\%$ 。

所测结果可根据食醋的实际标示含量加以确定是否为合格品。

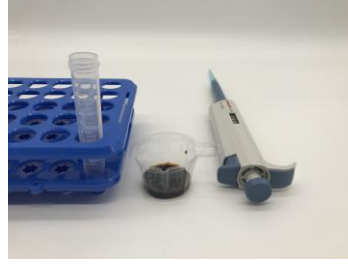
注：本方法用于现场快速测定，对于测定结果不符合国家标准规定值或标签标示值的样品应重复三次测定，对于测定结果与符合标准或标示量仅差 1~2 滴滴定液的样品应慎重处置，可送实验室精确定量。

【保存条件与有效期】：试剂常温保存，有效期 12 个月。

【实验所需材料】：1ml 移液器、1ml 器头、10ml 离心管、离心管架、称、样品杯、塑料吸管、蒸馏水；



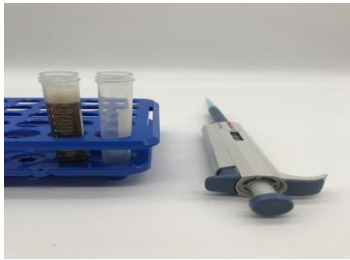
(1)



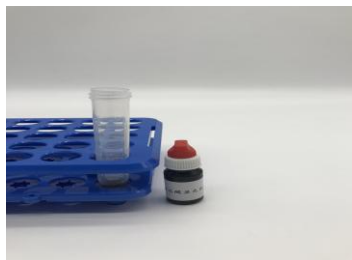
(2)



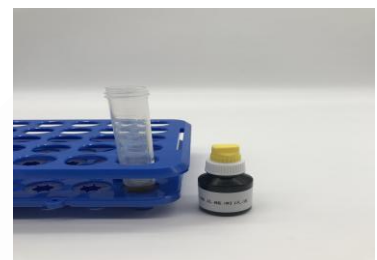
(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



亚圣智库
YA SHENG ZHI KU