

饮料中糖精钠速测盒使用说明书

【产品介绍】：

糖精钠是食品饮料中的一种甜味剂，它作为非营养甜料广泛应用于各种冷饮食品、饮料中，是食品卫生日常监测项目之一。如果消费者经常食用含糖精钠过量的商品，会对肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。一些企业为了追逐利润，在生产饮料和加工食品过程中，超量、超范围使用糖精钠，但在食品和饮料标签上却不注明含有糖精钠及其真实含量，因此该项检测尤为重要。

【方法原理】：

在酸性条件下，饮料中的糖精钠被萃取到下层溶液中并与显色剂反应生成有色物质，采用目视比色分析方法，直接在色阶卡上读出饮料中糖精钠的含量。

【操作方法】：

若样品含有二氧化碳，应先排除二氧化碳气体，再进行检测。将 5mL 待测样品倒入 10mL 样品管中，向样品管中滴加 2 滴糖精钠 A 试剂和 1mL 糖精钠 B 试剂，然后向样品管中加三氯甲烷（自备）2mL，混匀，静置分层。将样品管下层溶液与色卡进行比较，即可读出被测样品中糖精钠的含量（以糖精计）。

排除二氧化碳气体方法：取 50mL 样品于烧杯中置于水浴中，边加热边搅拌排除样品中二氧化碳，备用。

【结果判定】：

食品添加剂使用卫生标准 GB2760-2011：饮料类（除包装饮用水类）糖精钠（以糖精计） $\leq 0.15\text{g/Kg}$ 。

注：对于检出不合格样品应送实验室采用国家标准方法进一步确认。

【保存条件与有效期】：试剂避光常温下保存，有效期 12 个月。

【自备试剂】：三氯甲烷

【实验所需材料】：5ml 移液枪、5ml 枪头、1ml 移液枪、1ml 枪头、反应瓶、样品杯。

