

液态奶新鲜度速测盒使用说明书

【产品介绍】：

正常牛乳的酸度随乳牛的品种、饲料、泌乳期的不同而略有差异，但一般新鲜牛乳及巴氏杀菌、灭菌乳的正常酸度值在 $16^{\circ}\text{T} \sim 18^{\circ}\text{T}$ 之间。牛奶在贮存过程中由于微生物的活动，分解乳糖为乳酸，使牛奶酸度增高，牛奶酸度越高说明牛奶受微生物污染的程度越严重，因此可以通过测定牛奶的酸度来评价牛奶的新鲜度。

【操作方法与结果判定】：

吸取 10.0mL 牛奶于 50mL 样品瓶中，加入 20mL 煮沸后放凉的蒸馏水或纯净水，加 4 滴新鲜度显色剂，混匀，用新鲜度测试液滴定至初现粉红色，并在 30 秒内不褪色即可停止滴定。记录所消耗试液的滴数 (D)。同时做一份空白对照实验并记录所消耗试液的滴数 (B)，将数据带入公式计算牛乳酸度 ($^{\circ}\text{T}$)。

$$^{\circ}\text{T} = (D - B) \times 0.6$$

注：a. 滴定时注意滴瓶的直立性以减少误差，滴一滴摇一下。

b. 当消耗滴定液的滴数与规定值相差 1 滴时，应考虑到现场操作误差的存在，可送实验室精确定量。

c. 不合格样品需要重复检测几次，仍超标请用国家标准方法复检。

【保存条件与有效期】：试剂常温保存，有效期为 1 年。

【实验所需材料】：5ml 移液器、5ml 器头、50ml 离心管、10ml 离心管、样品杯、计时器、蒸馏水；



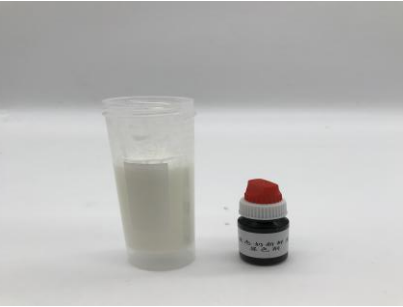
(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

