

## 液态奶中豆浆速测盒使用说明书

### 【产品介绍】：

乳品与乳制品加入豆浆是一种掺假行为，掺入这些物质主要是增稠作用。人为向天然牛乳中添加廉价或没有营养价值的物质，或为了掩盖生鲜牛乳真实的质量而加入防腐物质，或是为了提高牛乳品质而加入非食用物质或有毒有害物质等行为，均可称为掺假使假。表现在为了增加重量而掺水，为了降低乳的酸度而向乳中加碱，为达防腐目的向乳中加入过氧化氢、硼砂等防腐剂，为增加乳汁的稠度向乳中加入米（面）汤、淀粉、糊精或豆浆，为了提高蛋白含量而加入三聚氰胺或其他含氮物质（如尿素）、糖类物质等。所述上述物质，对天然乳来讲，均属于异物，都是为了掩盖乳的真实质量。

### 【操作方法与结果判定】：

5. 0mL 牛乳直接加入到 10mL 样品管中，加 5 滴液态奶豆浆检测试剂，混匀，正常乳呈橙黄色，掺豆浆的牛乳呈污绿色。

注：本方法为快速定性检测方法，检测为阳性的样品应送实验室用标准方法进行确认。

**【保存条件与有效期】：**试剂避光常温保存，有效期为 12 个月。

**【实验所需材料】：**5ml 移液枪、5ml 枪头、10ml 离心管、离心管架、纯净水、样品杯。

