

液态奶中亚硝酸盐速测盒使用说明书

【产品介绍】：

亚硝酸盐是一种剧毒的无机盐，如果误掺入牛乳中会对消费者健康造成巨大威胁。正常情况下，纯净的鲜牛乳一般不会出现亚硝酸盐超标。超标的原因一方面是由于乳制品生产过程中经常接触饮用水，使得饮用水中的硝酸盐有机会进入到原料牛乳中，造成成品乳制品中硝酸盐含量提高，升高的量一般为 $10^{\sim}40$ 毫克/升。另一方面原料中乳硝酸盐和亚硝酸盐含量出现超标的原因，主要源于沿海高含量盐碱地的地表水污染了地下水，多种农业和非农业活动。如肥料的应用、动物的粪便、农作物残渣含氮物的分解，某些矿物、化粪池、城市垃圾等，也会使地下水中硝酸盐等物质含量升高。

【方法原理】：参考 GB/T 5009.33-2010

【操作方法】：

取样品 1 mL 于离心管中，加入 2 滴液态奶亚硝酸盐 A 试剂，摇匀后静置 5 分钟，加入 1 滴液态奶亚硝酸盐 B 试剂，摇匀静置 10 分钟后与标准色板对比。

【结果判定】：找出与比色管中溶液颜色相同的色阶，该色阶上的数值乘以 2 即为样品中亚硝酸盐的含量 mg/L（以 NaNO_2 计）。

注：阳性样品需用国家标准分析方法进行确认。

【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 移液枪、1ml 枪头、纯净水、反应瓶、计时器、样品杯。

