

豆芽中漂白剂速测盒使用说明书

【产品介绍】：

漂白剂可起漂白、脱色、防腐和保鲜食品的作用，能使食品表面颜色显得白亮、鲜艳，也能掩盖发霉食品的霉斑，经过漂白剂处理过的产品还能以次充好。

目前食品级的漂白剂主要种类是亚硫酸及其盐类物质，包括二氧化硫、焦亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、硫磺等。这些物质虽然在食品加工中有一定的积极作用，但是如果超量使用，残留量超标，将对人体的健康造成危害。

近期一些不法厂家在豆芽中超量添加漂白剂，对消费者的健康造成极大威胁。

【方法原理】： 参考 GB/T 5009.34-2003

【操作方法】：

准确称取 1 克豆芽并尽可能剪成小碎片至样品瓶中，加蒸馏水（或纯净水）至 20mL 刻度线，盖上盖振摇。放置 5 分钟，其间振摇以加速提取，其上清液即为样品液；

在离心管中先滴加 2 滴豆芽中漂白剂 A 试剂，1 滴豆芽中漂白剂 B 试剂，混匀。然后加入 1mL 样品液，振摇混匀。放置 5 分钟观察颜色变化，并与色卡对照。

【结果判定】：

5 分钟后观察管中颜色的深浅，与标准色卡比较，可以观察样品中二氧化硫或亚硫酸盐是否超标。

GB 22556 豆芽卫生标准中，规定：

亚硫酸盐（以 SO₂ 计）≤0.02g/kg。

注：超标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】：试剂用后应密闭，于冰箱或阴凉干燥处避光保存。常温可保存 1 年。

【实验所需材料】 50ml 离心管、样品杯、掌心天平、反应瓶、计时器、蒸馏水；