

乳品蛋白质含量速测盒使用说明书

【产品介绍】：

假冒伪劣的奶粉及液态奶制品中蛋白质含量往往不能达标。长期食用这类产品，会造成婴幼儿营养不良，生长发育迟缓，干瘦水肿，头大体小，免疫力降低，发现、抢救不及时极易导致死亡。

【检测原理】：参考 NYT 1678-2008

【操作方法】：

A、奶粉蛋白质含量测定

用盒内小勺取奶粉一平勺加入到 10mL 样品管中，吸取 4mL 蛋白质显色剂加入样品管中，盖上盖，用力将奶粉全部摇溶，显色 3 分钟，在 3—5 分钟内将样品管衬在白纸上与标准比色卡进行对比，找出与乳粉蛋白质标准比色卡上相近的色阶，即为每 100g 乳粉样品中蛋白质的含量。

B、液态奶制品蛋白质含量测定

吸取 1mL 液态奶制品，加 3 滴到 10mL 样品管中，吸取 4mL 显色剂加入样品管中，盖上盖，摇匀，显色 3 分钟，在 3—5 分钟内将样品管衬在白纸上与标准比色卡进行对比，找出与蛋白质标准比色卡上相近的色阶，其读数除以 5 即为每 100mL 样品中蛋白质的含量。

注：显色液若出现黑色沉淀时，应停止使用；取样勺每次使用前应擦净。

【结果判定】：

当样品中蛋白质含量低于产品包装标示含量时，为不合格产品，可送实验室中进一步检测。

【保存条件与有效期】：试剂盒在冰箱 4-8℃ 保存，有效期为 1 年。

