

有毒豆角速测试剂盒使用说明书

(版本号: V1.0.0)

产品编号: YC233C01H

1 简介

未煮熟、炒透的豆角中含有皂苷及其它一些有害物质,对人体消化道有强烈刺激作用,可引起出血性炎症,并对红细胞有溶解作用,100°C加热 10 分钟以上,或更高温度时炒熟炒透可裂解皂素消除有害物质毒性,用未熟豆角而造成的食物中毒事件常有发生,豆角皂苷中毒已经成为常见化学性食物中毒原因之一,引起社会日益重视,本速测盒用于有毒扁豆的快速检测。

2 检测原理

豆角中的皂苷经过提取,于检测试剂反应生成有色化合物。

3 检测范围

豆角

4 需要自备的工具

剪刀、镊子、天平(0.1-100克)、水浴锅、移液器(1-5毫升)、计时器、护目镜

5 样品测定

(1) 将需要检测的豆角样品剪碎,称取 1 克于 5 mL 冻存管中;

(2) 用吸管或移液器加入 3 毫升试剂 A,沸水浴煮 10 分钟后取出,冷却;

(3) 滴加 2 滴试剂 B(此步骤最好在通风橱内操作,带护目镜,防止溅入人眼),混匀后观察溶液颜色。

若变为粉红色、紫红色则表示豆角未完全熟透。

6 注意事项

(1) 测样时请小心操作,最好带上护具或在通风橱内操作,如不慎入眼请立即用大量清水冲洗;

(2) 本产品仅用于初筛,最终结果以国家相关标准方法为准。

7 储存条件与有效期

试剂在 4-30°C 阴凉避光干燥处储存,有效期为 12 个月。

8 产品组成

序号	组成	规格			
		10 次/盒	20 次/盒	50 次/盒	100 次/盒
1	试剂 A	1 瓶	1 瓶	2 瓶	3 瓶
2	试剂 B	1 瓶	1 瓶	1 瓶	1 瓶
3	5 毫升冻存管(可循环使用)	1 包	1 包	1 包	1 包
4	3 毫升吸管(可循环使用)	1 支	1 支	2 支	5 支
5	说明书	1 张	1 张	1 张	1 张