

挥发性盐基氮速测盒说明书

产品编号：YC156R01H

1 简介

在肉品腐败过程中，蛋白质分解时会产生氨（ NH_3 ）和胺类（ $\text{R}-\text{NH}_2$ ）等碱性含氮的有毒物质肉毒胺，肉毒胺与肉腐败过程中同时产生的有机酸结合就会形成挥发性盐基态氮存在于肉中。随着腐败加剧，它的含量会不断增加，因而测量挥发性盐基氮的含量是评定肉品质量与等级的一个重要标准。

2 限量标准

GB2707-2016《鲜(冻)畜、禽产品》规定：挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ 。

3 检测原理

肉品腐败所产生的挥发性盐基态氮可迅速与本试剂反应生成黄绿色产物，颜色越深表示样品中挥发性的盐基态氮的含量越高。

4 检测范围

本方法适用于各种符合卫生标准的生鲜（冻）肉（鲜冻猪肉、鲜冻牛肉、鲜冻羊肉、鲜冻兔肉、鲜冻鸡肉等）。

5 技术指标

检测下限 $5\text{mg}/100\text{g}$ 。

6 需要自备的工具

剪刀/料理机、镊子、天平（0.1-100克）、纯净水、移液器（1-5毫升）、计时器、水浴锅

7 样品处理

7.1 称取 1.0g 瘦肉置于离心管中，加纯净水至 10 mL 刻度，上下振摇，放置 10 分钟后取上清液；吸取 1 mL 上清液于另一离心管中，加水至 10 mL 刻度，混匀作为待测液，备用。

7.2 显色剂的制备：将试剂 A 加入到试剂 B 中，作为显色剂。

8 样品检测

8.1 吸取 4 mL 待测液于干净离心管中。

将显色剂上下振摇 1 分钟，向上述离心管中迅速加入 3 滴显色剂和 1 mL 试剂 C，盖上盖子，上下振摇，置沸水浴中加热 15 分钟，取出，冷却至常温。

8.2 与比色卡对比，读出样品大致含量，判断肉中挥发性盐基氮是否超标。

9 注意事项

9.1 肉样液配制好后，必须马上进行测定或放冰箱冷藏，不宜久存，应尽快完成测定。

9.2 显色剂需在阴凉处避光密封保存，不宜久存。

9.3 显色反应结束后，在 30 分钟内观察结果。

9.4 建议所用实验用水使用预煮冷却过的蒸馏水或纯净水。

9.5 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

10 储存条件与有效期

试剂在 $4-30^\circ\text{C}$ 阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月。

9 试剂盒组成

序号	组成	规格	10 次/盒	50 次/盒	100 次/盒
1	试剂 A		1 瓶	1 瓶	1 瓶
2	试剂 B		1 瓶	1 瓶	1 瓶
3	试剂 C		1 瓶	1 瓶	1 瓶
4	1 毫升吸管		10 支	50 支	100 支
5	10mL 螺口离心管（可循环使用）		2 支	4 支	10 支
6	比色卡		1 张	1 张	1 张
7	说明书		1 份	1 份	1 份