



## 1. 蜂蜜中蔗糖快速检测试剂使用说明书

### 【简介】

蜂蜜是蜜蜂采集植物的花蜜或分泌物经过充分的酿造而贮存在巢内的甜物质。植物的花蜜或分泌物的主要成分包括水分、糖类（蔗糖、葡萄糖、果糖、麦芽糖）、氨基酸、矿物质、有机酸等，其中蔗糖是转化成蜂蜜中还原糖（葡萄糖和果糖）的主要物质，蜂蜜的主要成分除了还原糖以外，还包括水分、蔗糖、矿物质、酶类等。蔗糖是蜂蜜中含有的一种正常成分，一般含量在5%以下。蔗糖含量的高低直接反映出蜂蜜质量的优劣，测定蔗糖的含量可确定蜂蜜的营养价值以及是否掺伪。GB18796-2005《蜂蜜》中规定蜂蜜中不得添加或混入任何糖类、代糖类物质，不得添加或混入任何防腐剂、澄清剂、增稠剂等异物，并且规定了对蜂蜜掺假的检测方法和判定原则。

### 【检测原理】

白糖中含有淀粉糊精的成分，与检测试剂会发生反应。

### 【检测对象】

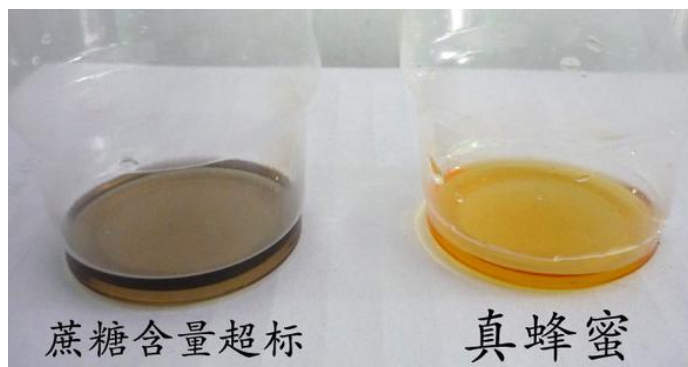
本方法适用于任何蜂蜜蔗糖含量的检测。

### 【操作方法】

将蜂蜜轻轻混匀，倒入样品杯中（约三分之一杯），用滴管加入5滴蜂蜜蔗糖检测试剂。搅拌均匀，杯底放上一张干净的白纸。5分钟后观察颜色变化。

### 【结果判断】

如颜色和加入检测试剂时一样，则说明该样品蔗糖含量正常（国标GB18796规定蔗糖少于5%），假如颜色逐渐加深，则说明蔗糖含量超标（不合格的蜂蜜）或假蜂蜜，颜色越深说明白糖含量越高。



根据GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》规定蜂蜜中蔗糖的限量标准如下：

品名	限量标准，%
桉树蜂蜜、柑橘蜂蜜、紫苜蓿蜂蜜、荔枝蜂蜜、野桂花蜂蜜	≤10
其它蜂蜜	≤5

### 【注意事项】

- ① 有泡沫的蜜要除去泡沫后测定。有结晶的蜂蜜，须先隔水加温（水温不超过60℃），使结晶融化，冷却后再测。
- ② 被测蜂蜜温度低于20℃时，须加热到标准温度再测。
- ③ 本方法为现场快速定性方法，精确定量应以国标法为准。
- ④ 试剂有效期1年，生产日期见包装处。

深圳市后王电子科技有限公司

地址：深圳市龙华新区民治街道创业花园向荣商务大厦907

电话：13560713862 许先生 官网：[www.houwdz.com](http://www.houwdz.com) [www.howudz.net](http://www.howudz.net)