



1. 食用油过氧化值快速检测试剂使用说明书

【简介】

评价油脂自动氧化酸败程度的指标包括酸价、过氧化值等。其中过氧化值是衡量油脂在自动氧化初期阶段酸败程度的指标，以每千克油脂中的活性氧毫克当量表示。过氧化值是一种指示油脂氧化酸败程度的关键指标，具有重要意义。首先，在我国食品卫生标准中对食用油脂及含油脂的加工食品过氧化值具有明确的要求和限制，是食品卫生监督、检测时的一个常规分析。过氧化值含量越高，说明油脂和脂肪酸被氧化程度越高，食用油的变质就越严重，对人体的危害也越大。食用过氧化值超标的食品可能会导致腹泻，加速衰老，皮肤长斑等多种不良后果。

【检测原理】

根据 GB/T 5009.37-2003 《食用植物油卫生标准的分析方法》，食用油中的过氧化物经过提取，与检测试剂反应生成有色化合物。

【检测对象】

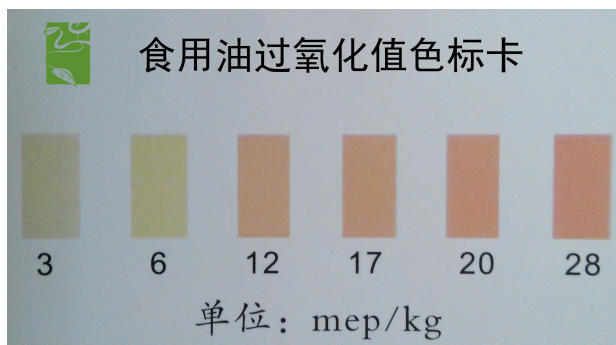
本方法适用于检测各类食用油等。

【操作方法】

- ① 取油样 1 mL 于样品杯中，加入 10ml 乙醇（异辛烷效果更佳），摇匀备用。
- ② 向比色管中加入 2 滴样品液。再加入 8 滴检测液 A 和加 2 滴检测液 B，轻轻摇动，置于暗处反应 3min，取出后立即加水 1mL；再加 5 滴检测液 C，摇匀后静置 1 分钟。观察颜色变化。

【结果判断】

2 分钟后观察检测管中颜色的深浅，粉红色颜色越深，表示样品中过氧化值的含量越高。若检测管颜色为黄色或者无色，说明过氧化值较低。



【注意事项】

- ① 所取浸泡液应尽量澄清以便观察结果。
- ② 必要时做阳性对照实验以便判定。
- 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。
- ⑤ 试剂用后应密闭，于冰箱或阴凉干燥处避光保存。

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 www.houwdz.net