



1. 面粉增白剂（过氧化苯甲酰）快速检测试剂使用说明书

【简介】

面粉增白剂的有效成分过氧化苯甲酰（BPO），学名叫稀释过氧化苯甲酰，白色至微黄色斜方结晶或结晶粉末，微有苦杏仁气味。是一种强氧化剂，极不稳定，易燃烧。当撞击、受热、摩擦时能爆炸，加入硫酸时发生燃烧。常被用作小麦粉的增白剂，能够与小麦胚乳产生的黄色胡萝卜素迅速地完全地反应，从而将小麦粉脱色增白。同时，过氧化苯甲酰又具有促“熟化”作用，其还原产物苯甲酸(BA)可抑制蛋白酶和微生物的生长，避免蛋白质的分解，提高而食制品的储藏性能。由于过氧化苯甲酰能破坏小麦粉中 β -胡萝卜素等营养成分，其还原产物为食品防腐剂苯甲酸，如果摄入过多也不利于人体健康。根据国家最新要求，过氧化苯甲酰在小麦粉中禁止添加。

【检测原理】

根据国家标准 GB / T 18415-2001 《小麦粉中过氧化苯甲酰的测定方法》，小麦粉中过氧化苯甲酰可迅速与本试剂反应生成紫色产物，颜色越深，表示小麦粉中过氧化苯甲酰的含量越高，与标准色阶比较，可以得出小麦粉中过氧化苯甲酰的半定量结果。方法简便易行、测定结果准确。

【检测对象】

广泛用于检测小麦粉、各类面粉及其制品中过氧化苯甲酰的残留量。

【自备试剂】

无水乙醇。

【操作方法】

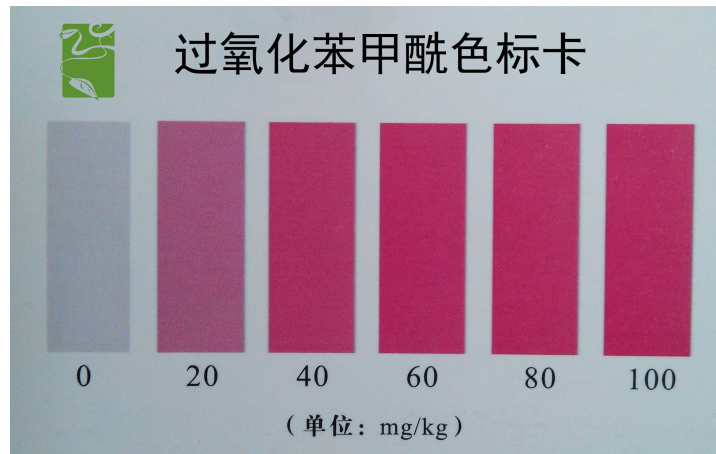
称取1克样品于样品杯中，加入4ml无水乙醇，振摇提取5分钟以上，静置。

取上层清液1ml于离心管或比色管中，滴加1滴检测试剂A，再滴加1滴检测试剂B，显色10min，其中每隔1分钟，把离心管颠倒一次。

显色10min后立即与比色卡对照，找出相应的含量。如颜色有变红则说明可能掺有过氧化苯甲酰，颜色越深，含量越高。

【结果判断】

食品添加剂使用卫生标准 GB 2760-2011 规定食品中的过氧化苯甲酰不得检出。



【注意事项】

- ① 所取浸泡液应尽量澄清以便观察结果。
- ② 过氧化苯甲酰检测液极易受空气和光的影响，用后应立即盖上密闭，于冰箱或阴凉干燥处避光保存；若长时间在空气中暴露易失效。
- 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 显色时间要严格控制，10min后应立即比色。久置溶液颜色会加深。
- ⑤ 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电话：13560713862 许先生

官网：www.houwdz.com www.houwdz.net

地址：深圳市龙华新区民治街道创业花园向荣商务大厦 907