



## 水发产品工业碱快速检测试剂使用说明书

### 【简介】

氢氧化钠是一种重要的化工原料，碱性很强，腐蚀性强，俗称烧碱、火碱、苛性钠，是一种极易溶于水的白色固体。广泛应用于肥皂、石油、造纸、纺织、印染等工业。烧碱是一种腐蚀性很强的工业用碱，它不同于我们生活中可以食用的碱（碳酸钠、碳酸氢钠）。正常情况下，食用碱泡发的东西，个头儿不会特别大。用烧碱泡发的水发食品，具有发泡体积大，外观饱满好看，使产品含水量大大增加，从而增加收益。由于烧碱具有很强的腐蚀性，经常食用烧碱浸泡的产品，对消化系统会产生很大的腐蚀作用。2005年4月6日国家工商总局下发工商消字[2005]第46号文要求整治使用工业碱浸泡水发食品。本速测盒根据氢氧化钠与食用碱（碳酸钠、碳酸氢钠）的理化性质的差异研制而成，可快速检测出水发食品是否采用了苛性碱泡制。

### 【检测原理】

经过提取，本试剂可在1秒内迅速与水发产品浸泡液反应，若使用了工业碱，本试纸会显出绿色至深绿色，颜色越深，表示工业碱的用量越大。与色卡比较，可估测苛性碱在水发产品中的大致含量。

### 【检测对象】

本方法适用于水发水产品中人为加入工业碱的快速定性。

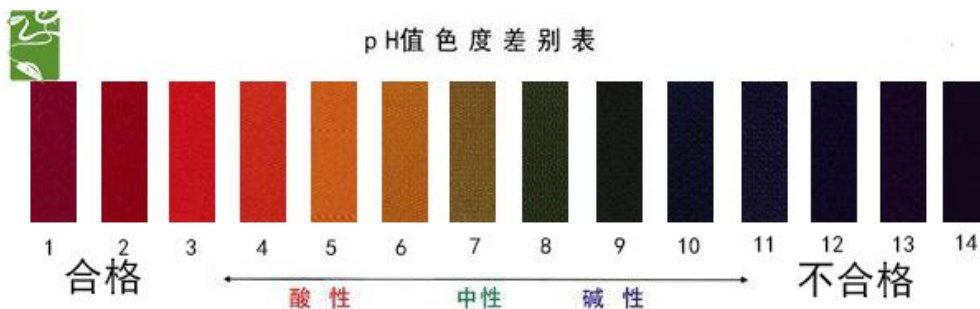
### 【操作方法】

取酸碱度试纸（pH试纸）一条，浸入水发产品溶液中，半秒钟后取出，与色板比较，pH值 $\leq 8$ 时为合格，无需进行下一步操作。

取不合格（pH值 $> 8$ ）的样品浸泡液1mL于试管（离心管）中，加入5滴工业碱测试液，如果溶液没有出现气泡（管壁上也没有），则表示不含工业碱；若有气泡生成，则说明样品中含有工业碱。

### 【结果判断】

我国农业部NY5172-2002无公害食品-水发水产品标准中规定：干制品水发的水产品（包括水发的海参、鱿鱼墨鱼、干贝、鱼翅等），水浸泡销售的解冻水产品（解冻虾仁、银鱼等），以及浸泡销售的鲜水产品（鲜墨鱼仔、小鱿鱼等），其酸碱度pH应 $\leq 8$ 。



合格 超标

### 【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。