

食用油酸价、过氧化值检测试纸使用说明书

【方法原理】：

本方法适用于食用植物油及食用动物油的酸价和过氧化值的快速测定。以纸片作为载体做成卡片形式，通过显色剂与游离脂肪酸或过氧化物进行反应，其在纸片上显色的程度与游离脂肪酸或过氧化物的含量成正比，以此达到酸价或过氧化值的半定量检测。

【操作方法】：

1. 直接取植物油（动物油需加热使其融化）样品适量（约 5mL）于清洁、干燥容器中，将油样温度调整至 $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，将试纸端插入油样中并开始计时，试纸插入油样 1~2 秒立即取出，将试纸块面朝上平放；

2. 酸价测试纸的最佳反应时间为 5min，3~8min 内比色有效；

3. 过氧化值测试纸的反应计时视环境温度而定，在表中规定的时间内比色有效。

环境温度（ $^{\circ}\text{C}$ ）	0~4	5~9	10~19	20~29	30~36
反应时间（秒）	120~150	90~120	75~105	60~90	45~75

【结果判定】：试纸颜色与色卡相同或相近时以色卡标示值报告结果。如试纸颜色在两色卡之间，则取两者的中间值。

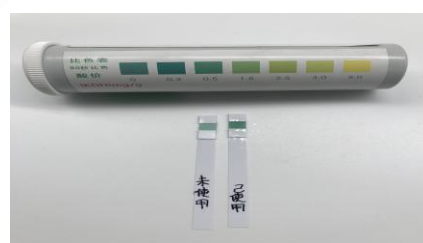
【保存条件与有效期】：试剂闭光常温保存，有效期为 18 个月。



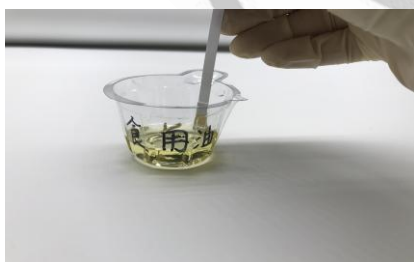
(1)



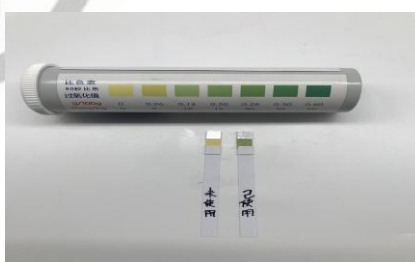
(2)



(3)



(4)



(5)

【实验所需材料】：计时器、样品杯、