

## 过氧化苯甲酰检测试纸使用说明书

面粉生产加工过程中添加过氧化苯甲酰可使小麦粉变白，加速小麦粉后熟，抑制小麦粉的霉变，提高小麦的出粉率等作用。

根据《食品安全法》规定，食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用范围。过氧化苯甲酰、过氧化钙已无技术上的必要性，因此卫生部联合工业和信息化部等七部门联合发布公告，撤销过氧化苯甲酰和过氧化钙作为食品添加剂。

### 【检测原理】：

过氧化苯甲酰与试纸上的药剂发生显色反应，根据试纸的颜色变化可检测出面粉中过氧化苯甲酰的含量。

### 【操作方法】：

a. 用天平称取 1 g 样品于 5 mL 样品管中，吸取 2 mL 无水乙醇（自备）加入到样品管中，振摇 1 分钟以上，静置 5 分钟，上层为待测液。

b. 取出待测液 5 滴于 1.5 ml 离心管中，然后加 5 滴纯净水混匀，将试纸条浸入 1-2 秒后取出，1 分钟时将试纸与比色卡进行比较，读取结果。

### 【结果判定】：

将检测结果与国家限量进行对比，含量符合标准的为合格，否则为不合格。

质检总局 2011 年第 28 号公告：自 2011 年 5 月 1 日起，禁止在面粉生产中添加过氧化苯甲酰。

注：超标样品需要重复检测几次，仍超标请用国家标准方法复检。

### 【试剂保质期】：

常温保存，有效期为 1 年。

### 【自备试剂】：无水乙醇

【实验所需材料】：10ml 离心管、离心管架、5ml 移液枪、5ml 枪头、1.5ml 离心管、离心管架、药勺、样品杯、计时器、掌心天平、蒸馏水、1ml 塑料吸管。





