

大米新陈度速测喷剂使用说明书

【方法原理】：

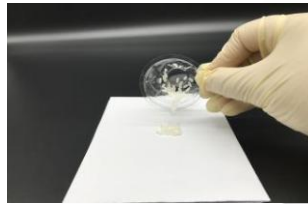
大米在贮藏过程中，因环境和微生物的作用，不断陈化，除口感渐差外，还会产生一些有毒有害物质，如过氧化物、致癌物黄曲霉毒素等。

本方法适用于大米的新鲜度快速鉴别。

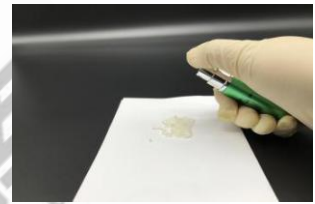
【操作方法】：取样品（大米约 15~30 粒）置于平铺的纸上，将大米新陈度检测喷剂对准大米喷两下，1min 后观察米粒颜色变化。



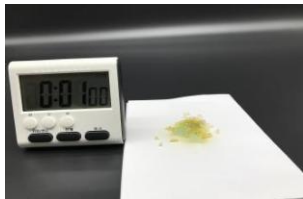
①



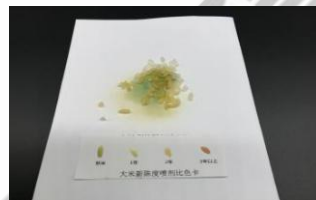
②



③



④



⑤

【结果判定】：将米粒的颜色与色卡进行对比，判断大米的大概年份。翠绿、浅绿色、黄绿色为新米，黄色、橙色、橙红色为陈米。大米陈化程度越大，红色越深。

注：A. 本喷剂也可以用于鉴定小米的新鲜度，操作方法与大米相同，判定方法以喷上之后 1 分钟后，小米仍呈金黄色的为新米，小米呈红色为陈米。

B. 粮食的新鲜度与贮藏条件有关，本检测结果表明正常贮藏条件下粮食的大致年份。如进行确证性检测需委托具有资质的专业实验室完成。

C. 使用时请务必检查检测瓶喷口方向，确保喷口不朝向人畜及可直接食用的食品及容器。

【保存条件与有效期】：避光、常温保存，有效期 6 个月。

【实验所需材料】：样品杯、计时器、一张白纸；