

甜蜜素速测盒使用说明书

【方法原理】：

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）是一种甜味剂，甜度是蔗糖的 50 倍。目前我国允许甜蜜素作为食品添加剂存在多种食品中使用，在 GB2760-2011 中对其在食品中的添加量作出了明确的规定，但有些生产厂家为降低成本和改善口感，在饮料中超量加入甜蜜素，损害了消费者的经济利益和身体健康。

甜蜜素经酸化后与显色试剂反应，生成一种乳白色沉淀，稳定性较好，而且混浊度与溶液中甜蜜素的含量成正比。

【操作方法】：

吸取 0.5mL 样品于 10mL 玻璃样品管中，加入 1.5mL 蒸馏水（或纯净水）和 4 滴甜蜜素检测试剂 A、4 滴甜蜜素检测试剂 B，摇匀，静置 1 分钟，然后滴加 1 滴甜蜜素检测试剂 C，滴加后立即摇动 1 分钟，静置 2 分钟，摇匀，观察溶液的浑浊度，与检测色阶卡进行比较，即可得到甜蜜素含量。

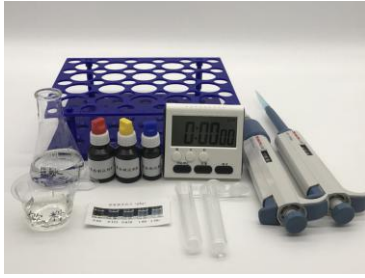
【结果判定】：

参考 GB2760-2011《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》饮料类（包装饮用水类除外）最大使用量为 0.65g/kg。

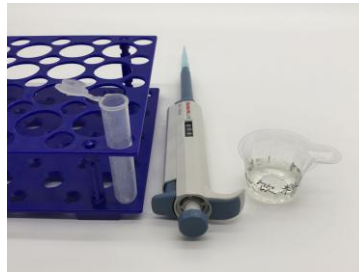
注：对于检出不合格样品应送实验室采用国家标准方法进一步确认。

【保存条件与有效期】：试剂常温保存，有效期 1 年。

【实验所需材料】：5ml 移液器、5ml 器头、1ml 移液器、5ml 器头、10ml 离心管、离心管架、样品杯、塑料吸管、计时器、蒸馏水；



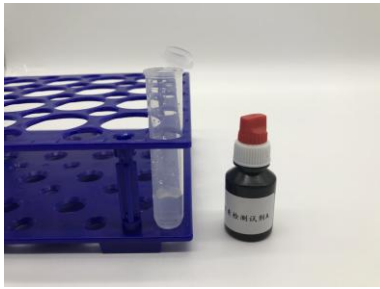
(1)



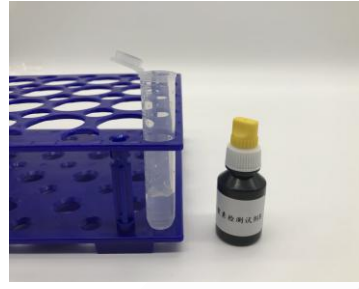
(2)



(3)



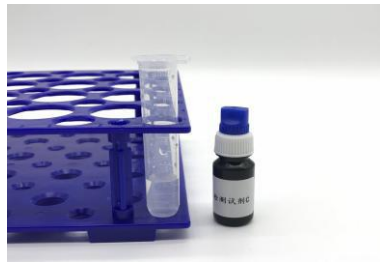
(4)



(5)



(6)



(7)



(8)



(9)