

## 有毒豆角速测试剂盒使用说明书

### 【检测意义】：

未煮熟、炒透的豆角中含有皂素及其它一些有害物质，对人体消化道有强烈刺激作用，可引起出血性炎症，并对红细胞有溶解作用，100℃加热 10 分钟以上，或更高温度时炒熟炒透可裂解皂素消除有害物质毒性。有毒豆角快速检测试剂盒，可在 10 分钟左右判别豆角是否煮熟、炒透。

### 【中毒表现】：

2.1 潜伏期：短者 30 分钟，长者 15 小时。一般多在餐后 1~5 小时发病。

2.2 症状与病程：恶心、呕吐、腹痛等，有些人还伴有头晕、头痛、出冷汗、四肢麻木、背痛等。体弱者中毒后有死亡报道，一般患者 1~2 天后痊愈。

**【检测方法】**：将豆角剪成 1mm 左右的细丝，称取约 2.5g 放入 10mL 比色管中，加 C 试液到 10mL，用力振摇 50 次左右，取 1ml 滤液于 1.5ml 透明离心管中，加入 2 滴 A 试液，盖盖后摇匀，再加入 2 滴 B 试液，摇匀，2 分钟内观察结果。

**【结果判断】**：生豆角呈青黑色，豆角加热的时间越长颜色越浅，煮熟、炒透的豆角溶液为溶剂本色，2 分钟后逐渐变为灰黑色。

**【说明】**：检测时可将一份豆角将其于沸水中煮上 5 分钟以上，取此豆角做为阴性对照样比对检测更加有利于结果的判断。

**【试剂配置】**： A、 B 试液各 1 瓶，C 试液 2 瓶。

**【试剂储藏】**：阴凉干燥处保存，有效期 12 个月。生产日期见包装。

**【实验所需材料】**：10ml 离心管、大离心管架、1.5ml 离心管、小离心管架、样品杯、吸管、计时器、掌心天平、蒸馏水；



此图像为豆角煮制 0、1、2、3、4 分钟时的测试结果



