

味精谷氨酸钠速测盒使用说明书

【产品介绍】：

味精系指以粮食及制品为原料经发酵提纯的谷氨酸钠。具有很强的类似肉类的鲜味，市场上销售的味精按谷氨酸钠含量可分为 99%、98%、95%、90%和 80% 等，如果测定出的含量不够其标示量，大部分的情况是加入了过多的食盐。

【检测原理】：参考 GB/T 5009.43-2003

【操作方法】：

样品试验：准确称取味精 1.0g 到 10 mL 样品管中，加蒸馏水（或纯净水）溶解后稀释到 10.0mL 刻度，盖塞后混匀，从中取 2.0mL 放入另一支 10 mL 样品管中，加蒸馏水（或纯净水）溶解后稀释到 10.0mL 刻度，从中取 2.0mL 放入 100mL 三角烧瓶中，加入 10.0mL 36%的甲醛溶液，加入 60mL 水，加 4 滴味精显色剂，摇匀后用滴瓶直立式滴加味精测试液，滴至淡紫色出现即可，记录消耗滴数 D1。

空白试验：另取一 100mL 三角烧瓶中，加入 10.0mL 36%的甲醛溶液，加入 62mL 水，加 4 滴味精显色剂，摇匀后用滴瓶直立式滴加味精测试液，滴至淡紫色出现即可，记录消耗滴数 D0。

【结果判定】：

按上述方法取样滴定，味精中谷氨酸钠含量计算方法为：谷氨酸钠= (D1-D0) × 2.6%

式中：按每滴测定液相当于 2.6%克的谷氨酸钠计算其含量

比如样品消耗了 39 滴测试液，试剂空白消耗了 2 滴测试液，样品实际消耗滴数为 39-2=37 滴测试液，这份样品中谷氨酸钠的含量为 37×2.6%=96.2%。

所测结果可根据味精的实际标示含量加以认定为合格品或不合格品。

注：本方法用于现场快速测定，对于测定结果不符合国家标准规定值或标签标示值的样品应重复三次测定，对于测定结果与符合标准或标示量仅差 1~3 滴测定液的样品应慎重处置，可送实验室精确定量。

【保存条件与有效期】：试剂常温保存，有效期 1 年。

【自备试剂】：甲醛溶液

【实验所需材料】：5ml 移液枪、5ml 枪头、10ml 离心管、离心管架、掌上天平、反应瓶、药勺、纯净水、100ml 三角瓶、吸管、样品杯。



