

液态奶中食盐速测盒使用说明书

【产品介绍】：

液态奶生产厂家实行比重、脂肪双指标按奶的质量计价，加盐能使牛奶的比重提高。使用加盐的原料会影响成品奶的风味，也会造成消费者的经济损失，因此检测液态奶中是否掺加了食盐很重要。

【操作方法】：

取 1mL 食盐 A 试剂加入检测管中，滴入 1 滴食盐 B 试剂混匀，再加入 1ml 被检乳，充分摇匀，观察颜色变化。

【结果判定】：

若检测管呈黄色，说明有食盐加入，否则没有添加食盐。

【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】：1ml 移液枪、1ml 枪头、反应瓶、纯净水、样品杯。



