

蜂蜜中淀粉、糊精速测盒使用说明书

【产品介绍】：

蜂蜜及其制品的掺假是较为严重的现象之一，蜂蜜中常见的掺假物有蔗糖、饴糖、转化糖、淀粉、糊精、食盐等。为了规范蜂蜜产品生产加工，防止不法企业在蜂蜜里掺杂使假，国家明确提出蜂产品中“不得添加或混入任何淀粉类、糖类、代糖类物质”。

【操作方法】：

取一支 10mL 样品管，加入约 1mL 蜂蜜样品，加入约 3mL 的纯净水，振摇混溶，滴入 3 滴淀粉糊精速测液，摇匀，5min 后，20min 内观察试管溶液颜色变化。

【结果判定】：

正常蜂蜜样品管的颜色为黄色或淡黄色。若样品管溶液变为棕色或紫色或棕紫色，可确定样品中含有糊精；

若样品管溶液变为灰色或灰蓝色，或出现灰色或灰蓝色沉淀，可确定样品中含有淀粉。

样品管溶液颜色随糊精或淀粉含量的加大而加深或沉淀增多。

注：阳性样品应以国家标准方法进行确认。

【保存条件与有效期】：试剂避光常温保存，有效期为 1 年。

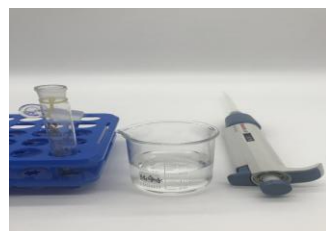
【实验所需材料】：1ml 移液器、5ml 器头、10ml 离心管、离心管架、样品杯、计时器、蒸馏水；



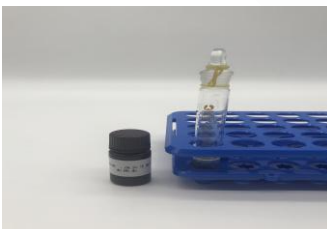
(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)