

蜂蜜酸度速测盒使用说明书

【产品介绍】：

蜂蜜里含有丰富的营养、保健物质，并具有甘甜、芳香的味道。但由于蜂蜜是液态物质，各种成分同处于水溶液中，贮存不当便可能出现质量问题。蜂蜜与众多营养品相比，味美是其特点之一，一旦变成酸败，不但营养、保健效果受损，丧失天然风味，酸败蜜中的某些成分还可能对人体不利。

【操作方法】：

样品试验：取蜂蜜样品 2.0g 于 50mL 样品瓶中，加入 20mL 蒸馏水，混匀，加入 3 滴蜂蜜酸度显色剂，用蜂蜜酸度测试液滴定至出现粉红色，停止滴定，记录消耗滴数 D1。

空白试验：取 20mL 蒸馏水放入 50mL 样品瓶中，加入 3 滴蜂蜜酸度显色剂，用蜂蜜酸度测试液滴定至出现粉红色，停止滴定，记录消耗滴数 D0。

【结果判定】：

按照上述方法进行滴定，具体酸度值可按以下公式计算得出：

$$\text{酸度} = (D1 - D0) \times 3$$

D1— 样品消耗测试液的滴数

D0 — 空白消耗测试液的滴数

国家标准 GB18796-2005 规定蜂蜜酸度/[(1mol/L 氢氧化钠) mL/kg] ≤40

注：a. 滴定时注意滴瓶的直立性以减少误差。

当测试液的滴数与规定值相差 1 或 2 滴时，应考虑到现场操作误差的存在，可送实验室精确定量。

【保存条件与有效期】：常温保存，有效期 1 年。

