

## 液态奶中铵盐速测盒使用说明书

### 【产品介绍】：

一些生产厂家为了掩盖由于掺水引起鲜乳的比重下降或者是可能掩盖某些分析方法（如凯氏定氮法）测定蛋白质含量时与正常奶的差异，在鲜奶中掺入铵盐肥料（如碳酸铵、氯化铵等）。掺加铵盐对消费者身体极为不利同时又影响牛奶的营养价值。

### 【操作方法】：

取乳样 2mL 于 10mL 样品管中，加入 4 滴铵盐 A 试剂，混匀；再加入 1 滴铵盐 B 试剂，观察检测管变化。

### 【结果判定】：

若检测管表层出现黑色沉淀表明有铵盐，否则没有。

注：a. 加入 B 试剂要马上观察，黑色会在几秒钟内消失。

b. 加入 B 试剂后不要混匀，观察表层反应现象。

c. 阳性样品应采用国家标准方法加以确认。

【保存条件与有效期】：试剂在常温下保存，有效期 1 年。

【实验所需材料】：1ml 移液枪、1ml 枪头、反应瓶、样品杯。

