

蜂蜜果糖和葡萄糖速测盒使用说明书

【产品介绍】：

蜂蜜是指蜜蜂从植物中采集花蜜或分泌物后，经自身含有的特殊物质进行酿造，并储存于巢脾中的甜物质，其主要成分为葡萄糖、果糖。因此，对蜂蜜中果糖、葡萄糖的测定在一定程度上反映了蜂蜜质量的优劣。

【检测原理】：

蜂蜜中的果糖、葡萄糖与显色剂反应生成有色化合物，采用目视比色分析方法，直接在速测色阶卡上读出果糖、葡萄糖含量。

【操作方法】：

若蜂蜜无结晶，将蜂蜜混匀直接取样；若蜂蜜有结晶的情况，先将蜂蜜样品取适量在水浴锅中加热使其融化，冷却至室温备用。用 0.2mL 滴管取蜂蜜样品滴加 1 滴到 10mL 样品管中，再加入 2mL 蒸馏水（或纯净水），盖紧上盖，上下摇动至蜂蜜完全溶解。

用 0.2mL 滴管吸取上述稀释后的样品溶液，向 10mL 样品管中滴加 1 滴。滴加 10 滴果糖、葡萄糖速测试剂，盖紧上盖，摇匀。将样品管放入沸水浴中加热 5 分钟，取出，再加入 1.5mL 蒸馏水（或纯净水），盖紧上盖，摇匀。把样品显色管与果糖、葡萄糖色阶卡比对，即可读出样品中果糖、葡萄糖的含量。

【结果判定】：GB18796-2005：蜂蜜中果糖和葡萄糖含量不得低于 60%。

【保存条件与有效期】：试剂常温保存，有效期 12 个月。

【实验所需材料】：水浴锅、10ml 离心管、离心管架、纯净水、3ml 吸管、0.2ml 吸管、计数器、样品杯。



