

## 注水肉检测试纸使用说明书

### 【产品介绍】：

市场上注水肉的存在是食品安全的一个隐患。肉类如果被人为地注入水分，其正常的生理活动遭到破坏，容易导致肉的品质降低，滋生细菌毒素物质，严重的影响了人们的经济利益和身体健康。正常状态下，畜禽肉的含水量 $<78\%$ 。

### 【样品测定】：

取待测肉的瘦肉部位进行检测，在样品的横断面上划一长约3cm，深1~2cm的切口，将检测纸片插入约1厘米（最深1.15厘米）深处，将两侧肉体与试纸轻轻靠拢（鸡肉的肉皮部位不要靠拢）。

### 【结果判定】：

观察2分钟时肉面上试纸被水分（包括肉汁）浸润的情况，越过0.5厘米以上的样品，可初步判定为注水肉，可将样品送实验室按GB/T5009方法进一步测定。

注：若脂肪、肥肉或肉皮部分妨碍检测应除去，否则可能影响检测结果。

【保存条件与有效期】：干燥环境下常温保存，有效期为2年。

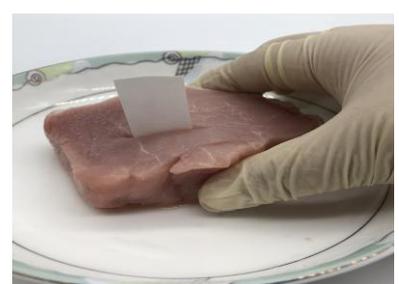
【实验所需材料】：量尺、美工刀、计时器；



(1)



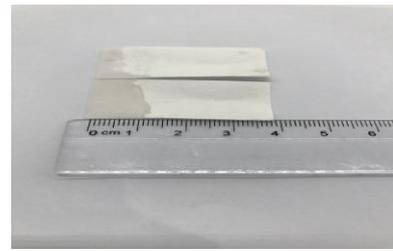
(2)



(3)



(4)



(5)