

## 面制品中铝速测盒使用说明书

### 【方法原理】：

为了使面食类食品松软可口，在制作过程中目前食坊往往采用传统铝泡打粉、明矾等添加剂来调制面团。明矾是一种以硫酸铝为主要成分的复合盐类，含有大量的铝元素，部分泡打粉也同样存在含铝成分。铝过量摄入对人体危害主要体现在：沉积骨骼中造成骨质疏松；沉积在大脑中使记忆力衰退\老年性痴呆；沉积于皮肤导致皮肤皱纹增多；儿童还影响其脑部发育。

根据《食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》的规定，经对《食品添加剂使用标准》（GB2760-2011）中含铝食品添加剂进行重新评估，自2014年7月1日起，禁止将酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉用于食品添加剂生产、经营和使用。

### 【样品处理】：

将样品剪碎，称取0.5克于50mL样品瓶中，加入19mL蒸馏水和1.0mL 面制品中铝A试剂，搅拌2分钟，静置3分钟。

### 【使用步骤】：

#### （1）试剂配制：

C 试剂：在贴有“C 试剂”的瓶中加入 5ml 蒸馏水或纯净水，摇匀溶解即可使用。

#### （2）样品测定：

在 10.0mL 样品管中，加入 4 滴样品提取液和 0.8mL 蒸馏水（或纯净水）、1.0mL 面制品中铝 B 试剂，2 滴面制品中铝 C 试剂，混匀，加 4 滴面制品中铝 D 试剂，混匀，再加 4 滴面制品中铝 E 试剂，摇匀，室温放置 20 分钟。

### 【结果判定】：

膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂，小麦粉及其制品（除油炸面制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉外）生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。

注：

1. 对于检出不合格样品应送实验室采用国家标准方法进一步确认。
2. 试剂 C 配制后，0-4℃ 保存，有效期 3 个月，用完后再配制另一瓶。

【保存条件与有效期】：常温保存，有效期 12 个月。

【实验所需材料】：5ml 移液器、5ml 器头、1ml 移液器、1ml 器头、50ml 离心管、10ml 离心管、离心管架、电子天平、样品杯、塑料吸管、计时器、剪刀、蒸馏水。



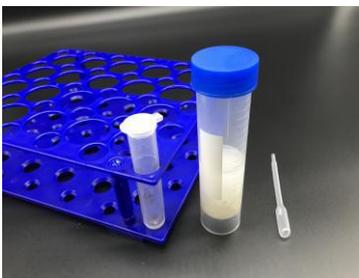
(1)



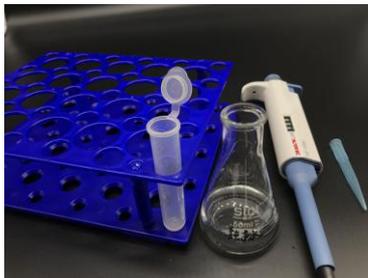
(2)



(3)



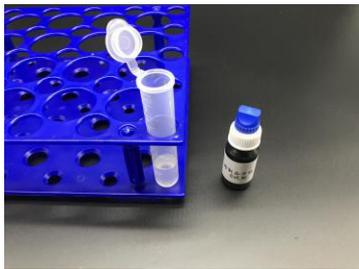
(4)



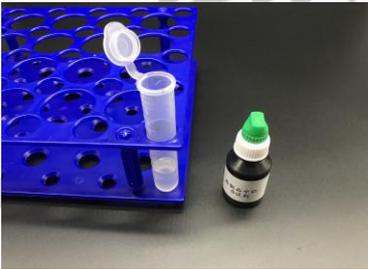
(5)



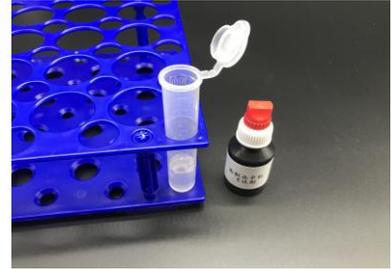
(6)



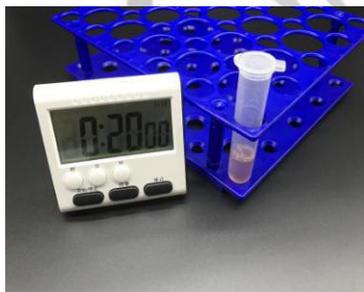
(7)



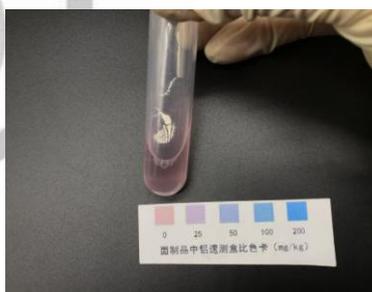
(8)



(9)



(10)



(11)