

食用油酸价、过氧化值快速检测试纸

品牌： 酶联生物

规格： 100 次/盒

用途： 食用油酸价速测盒适用食用油中酸价的快速检测

其它： 有效期为 18 个月

产品详细介绍

一、食用油脂酸价和过氧化值的快速测定

1、适用范围：

本方法适用于食用植物油及食用动物油的酸价和过氧化值的快速测定。

2、方法原理：

以纸片作为载体做成卡片形式，通过显色剂与游离脂肪酸或过氧化物进行反应，其在纸片上显色的程度与游离脂肪酸或过氧化物的含量成正比，以此达到酸价或过氧化值的半定量。

3、检测试材：

酸价试纸（测试范围 0~5.0 mg KOH/g），过氧化值试纸（测试范围 0~50meq/kg）。

4、操作方法

4.1 直接取植物油（动物油需加热使其融化）样品适量（约 5mL）于清洁、干燥容器中，将油样温度调整至 $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，将试纸端插入油样中并开始计时，试纸插入油样 1~2 秒立即取出，将试纸块面朝上平放；

4.2 酸价测试纸的最佳反应时间为 5min，3~8min 内比色有效。

4.3 过氧化值测试纸的反应计时视环境温度而定，在表中规定的时间内比色有效。

环境温度 ($^{\circ}\text{C}$)	0~4	5~9	10~19	20~29	30~36
反应时间 (秒)	120~150	90~120	75~105	60~90	45~75

5、结果判定：

试纸颜色与色卡相同或相近以色卡标示值报告结果。如试纸颜色在两色卡之间，则取两者的中间值。国家食品卫生标准 BG2716-2005 对食用植物油酸价和过氧化值有一个统一的最高限量标准，即植物原油酸价 $\leq 4\text{mg KOH/g}$ ，食用植物油酸价 $\leq 3\text{mg KOH/g}$ ；植物原油和食用植物油的过氧化值都要 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ （相当于 19.7meq/Kg ）。在国家其他标准中实行质量分级管理，详见下面参考资料。

我国食用油分级管理的酸价和过氧化值卫生标准

品名	酸价 (mg KOH/g)	过氧化值 (meq/Kg)
菜子原油、大豆原油、花生原油、葵花籽原油、棉籽原油、米糠原油、油茶籽原油、玉米原油	≤4.0	≤7.5
成品菜子油、成品大豆油、成品玉米油和浸出成品油茶籽油		
一级	≤0.2	≤5.0
二级	≤0.3	≤5.0
三级	≤1.0	≤6.0
四级	≤3.0	≤6.0
成品葵花籽油、成品米糠油和浸出成品花生油		
一级	≤0.2	≤5.0
二级	≤0.3	≤5.0
三级	≤1.0	≤7.5
四级	≤3.0	≤7.5
压榨成品花生油和压榨成品油茶籽油		
一级	≤1.0	≤6.0
二级	≤2.5	≤7.5
成品棉籽油		
一级	≤0.2	≤5.0
二级	≤0.3	≤5.0
三级	≤1.0	≤6.0
麻油	≤4	≤12
色拉油	≤0.3	≤10
食用煎炸油	≤5	
食用猪油	≤1.5	≤16
人造奶油	≤1	≤12
国际食品法典委员会规定的标准		
食用植物油	≤0.6	≤10
棕榈油	≤0.6	≤10

引用标准：菜子油 GB1536-2004，大豆油 GB1535-2003，玉米油 GB19111-2003，油茶籽油 GB11765-2003，葵花籽油 GB10464-2003，米糠油 GB19112-2003，花生油 GB1534-2003，棉籽油 GB1537-2003



6、注意事项：

6.1 严格掌握环境温度与反应时间以便得到正确结果。

6.2 测定动物油脂时，取少量样品融化，待油温降至 30℃ 以下还未凝固时进行测定。

6.3 注意样品采集的均匀性，罐口、桶口的样品往往不能代表整体样品。对超标严重的样品可采取处理措施。对难以判断是否超标的样品，应送实验室确定。

7 速测卡质量控制：

色卡标示值应与标定的酸价和过氧化值相同或相近。

8 产品储藏与效期：

试剂闭光常温保存，有效期为 18 个月。

二、含油脂较高的食品中油脂酸价和过氧化值的快速测定

取适量样品，用正己烷提取油脂后，挥干正己烷，参考以上操作，用酸价或过氧化值速测卡测试提取出的油脂。