

# 四川精卫食品检测科技有限公司

## 食用油过氧化值快速检测试剂盒说明书

(产品货号: G-LH0002)

### 1 项目概述

动、植物油脂因空气、光照、温度、金属离子等因素的影响,很容易氧化酸败,产生一种令人不愉快的哈败味,失去了商品价值。脂肪在氧化过程中产生一系列的化合物,而过氧化物是其最初的氧化产物。因此对过氧化物含量的测定是了解产品变质程度的一个有效方法。

### 2 原理

利用过氧化物的氧化性质,以还原剂发生氧化还原反应,同时产生颜色,利用分光光度计进行吸光度测试,通过吸光度换算出过氧化值的含量。

### 3 检测样品及检出限

1) 检测样品: 食用植物油、火锅红油、火锅底料等油品;

2) 检出限: 0.01g/100g。

### 4 提供试剂

- 1) 试剂 A: 10 瓶 黑色盖;
- 2) 试剂 B: 10 瓶 白色盖;
- 3) 试剂 C: 1mL 红色盖;
- 4) 试剂 D: 1mL 蓝色盖;
- 5) 说明书: 1 份。

### 5 检测步骤

#### 5.1 样品处理

称取  $(0.5 \pm 0.01)$  g 油样于装有试剂 A 的玻璃瓶中, 盖上盖子, 摇匀, 备用。

#### 5.2 样品检测

用移液器吸取 50uL 处理后油样 (5.1) 加入试

剂 B 瓶中, 再加入 50uL 试剂 C 和 50uL 试剂 D, 迅速盖上盖子, 摇匀。避光静置 2 分钟, 用 1cm 比色皿于 DSAY-3 多功能食品安全快速检测仪检测。

### 6 结果判定

利用 DSAY-3 多功能食品安全快速检测仪可进行结果检测和自动分析。操作步骤如下:

- 1) 开机后点击界面“理化检测”图标进入理化检测功能;
- 2) 在项目列表中选择“过氧化值”项目, 并点击进入;
- 3) 点击“调零”, 调零;
- 4) 放入待测样品于指示灯亮起的通道按“检测”键进行检测;
- 5) 显示结果即为待检样品过氧化值, 单位为 g/100g。

### 7 相关标准

表 1 食用油过氧化值相关标准

相关标准	过氧化值
《食用植物油卫生标准》 (GB2716-2005)	$\leq 0.25$ g/100g
《食用动物油脂卫生标准》 (GB10146-2005)	$\leq 0.20$ g/100g

### 8 产品规格

10 次/盒。

### 9 储存条件和保存期

- 1) 储存条件:  $(2 \sim 8)^{\circ}\text{C}$ ;
- 2) 保存期: 12 个月。

### 10 注意事项

1) 样本吸光度值超过曲线范围（即吸光度值大于 1.1），则增加稀释倍数再检测；

2) 样本显色后不稳定，需在半小时内检测完；

3) 动物油脂或含动物油脂常温下为凝固状态的油样用试剂 A 溶解后出现浑浊，需静置 2h 待样液澄清后取上清进行检测；

4) 在检测过程中需用到有机试剂，请佩戴口罩和手套，如不慎将本产品检测试剂溅入眼、口、鼻及皮肤等，应立即用清水清洗，溅到桌面或器物上应立即擦洗即可；

5) 本产品为客户内部控制和执法部门现场抽检使用，检测结果不具备法律效应，若检测结果不合格，则重复检测，仍不合格，请送第三方专业实验室检验。

