

## 病害肉快速检测试剂盒说明书

(产品货号: D-LH00016)

### 1 项目概述

我国是世界上最大的肉类生产国和消费国,随着生活水平的提高,人们对肉品质量和卫生要求也进一步增强,随着畜牧业的快速发展和工业化进程的加快,疫病种类不断增加,社会上私自屠宰病死猪,病死猪肉逃避检疫进入市场的情况时常发生,因而对病死猪肉的检测越来越受到关注。目前检验病死猪肉的方法主要为肉眼观察和实验室检测。

### 2 原理

过氧化物酶只存在于健康动物的新鲜肉中,病死猪肉中一般含量甚微或者没有,本产品是利用过氧化物酶与试剂能产生明显的颜色反应,从而来判断肉的新鲜程度,颜色越深说明肉越新鲜,显色越浅说明肉不新鲜,属于过期肉或者病害肉。

### 3 检测样品

检测样品:猪肉、鸡肉。

### 4 使用单位需自备的设备及试剂

- 1) 聚苯乙烯管: 4mL;
- 2) 电子天平: 感应量 0.01g;
- 3) 匀浆机;
- 4) 纯净水。

### 5 提供试剂

- 1) 试剂 A: 7mL 红色盖;
- 2) 试剂 B: 7mL 蓝色盖;
- 3) 说明书: 1 份。

### 6 检测步骤

#### 6.1 样本处理品

将需要检测的肉样进行匀浆,准确称取  $1.0\text{g} \pm 0.01\text{g}$ ,放入 4mL 的塑料离心管中,加纯净水 1000 $\mu\text{L}$ ,用手震荡 1min,静止,备用。

#### 6.2 检测步骤

在样本上清液中,加入试剂 A 2 滴,再加入试剂 B 2 滴,观察颜色,颜色越蓝说明肉越新鲜,颜色越浅说明肉越不新鲜。不显色时,可能是过期肉或者病害肉。

### 7 结果分析

根据显色结果判定肉的健康及新鲜程度,病害肉的比色卡如图 1 所示。



图 1 病害肉显色比色卡

### 8 参考限量标准

《GB 5009.228-2016 食品中挥发性盐基氮的测定》。

### 9 产品规格

20 次/盒。

### 10 储存条件和保存期

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

### 11 注意事项

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。如需对外出具具有法律效应的检测报告或对检测结果有异议的需把样品送第三方资质单位进行检测或符合。

