

## 面粉增白剂速测液

**品牌：** 酶联生物

**规格：** 20 次/盒

**用途：** 面粉中氧化苯甲酰的快速检测

**其它：** 有效期：一年

### 产品详细介绍

过氧化苯甲酰(BPO)是一种强氧化剂。BPO 常被用作面粉的增白剂，能够与面粉中由小麦胚乳产生的黄色胡萝卜素迅速完全地发生反应，从而使面粉脱色增白。另外，它还具有促“熟化”作用，其还原产物苯甲酸(BA)可抑制蛋白酶和微生物的生长，避免蛋白质的分解，提高面食制品的储藏耐受能力。但是，BPO 会破坏 $\beta$ -胡萝卜素、VB、VA、VE 等营养成分，其还原产物 BA 的摄入过多也不利于身体健康。国家食品卫生标准（GB 2760）中规定小麦粉中过氧化苯甲酰的最大使用量为 0.06g/kg。

### 一、使用方法与结果判定：

1、样品处理：称取面粉 2g 于 10mL 比色管中，加入 10mL 无水乙醇溶解，盖紧盖子，剧烈振荡 5min，静置 15min。

2、样品检测：用胶头滴管取表面液体 3 滴于 1.5mL 离心管中，加入 3 滴指示剂 A、1 滴指示剂 B 和 6 滴指示剂 C，摇匀。

3、结果判定：3~5min 观察颜色，以白纸或白瓷板衬底，呈淡黄色或黄褐色则为阳性结果，若颜色与对照相同，则为阴性结果，如需定量可参照色标板进行半定量判定。

4、对照检测：同时取 3 滴无水乙醇代替样品，同“样品检测”步骤操作，做空白对照检测。

## 二、适用范围：

适用于面粉中加入过氧化苯甲酰的快速检测。

## 三、检测下限：

**0.03g/kg**

## 四、注意事项：

- 1、本方法为现场快速检测方法，检测为不合格样品应送实验室用标准方法加以确认。
- 2、样品处理时用到的无水乙醇须用户自备。
- 3、样品处理时振荡要剧烈，以保证提取充分。
- 4、用过的离心管清洗干净后可重复使用。

## 五、保存条件：

置通风干燥的室温环境中，保质期 1 年。