



硼砂快速检测使用说明书

【适用范围】

本方法适用于面条、腐竹、米粉、凉粉、凉皮、面条、饺子皮、馄饨、粽子、肉丸、凉皮、肉制品、乳与乳制品、酱油、人造奶油、葡萄酒等人为掺入硼砂食品的现场快速检测。

【检测原理】

硼砂 ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$)，主要化学成分是四硼酸钠，硼元素的主要矿物形式。硼砂具有增加食物韧性、脆度及改善食物保水性及防腐等功能。硼砂可作为食品防腐剂添加到肉、乳与乳制品、酱油、人造奶油、葡萄酒等食品中，以改善食物的口感和提高食物的保存度但硼砂经由食品摄取后，可与胃酸作用产生硼酸，硼酸不易被排出具有积存性，连续摄取后，会在体内蓄积，妨碍消化酵素作用，引起食欲减退、消化不良、抑制营养素之吸收、促进脂肪分解因而体重减轻。其中毒症状为呕吐、腹泻、红斑、循环系统障碍、休克及昏迷等硼酸症症状，而且有致死量，大人约 20 g、小孩约为 5 g。目前世界各国都早已禁止使用。本检测方法是根据硼砂与检测试纸生成红色化合物。

【贮藏方法】 阴暗处保存

【产品规格】 50 次

【生产日期】

【保质期】 6 个月。

【检测方法】

称取 2g 样品于样品杯中，加 5mL 纯净水，摇匀浸泡 5 分钟。

取 1.5 mL 浸泡液于样品杯中，加入 5 滴检测试剂 A，混匀，将检测试纸浸入，然后取出，将试纸晾干（有条件者可用吹风机吹干），若加 1 滴检测试剂 B 后没有变色，表明没有添加硼砂；若加 1 滴检测试剂 B 变成蓝绿色，再加 1 滴检测试剂 A 又变成红色为掺有硼酸、硼砂。若加 1 滴检测试剂 B 变成蓝绿色，再加 1 滴检测试剂 A 后还是蓝绿色则表明没有添加硼砂。

【注意事项】

1. 本试剂盒仅供定性筛查用。
2. 药物浓度越高，颜色越深。
3. 试剂有腐蚀性或毒性，避免与皮肤接触，如误入眼中，请立即用大量清水冲洗。
4. 常温避光保存，有效期为 1 年。生产日期见包装标示。
5. 阳性的样品应采用标准方法加以确认。
6. 吹干时若用电吹风，并须保证充分吹干。

【备注】

本产品仅适用于疑似问题保健品的初筛，检测结果不具有法律效力，不能作为执法依据。

深圳市后王电子科技有限公司

电话：13560713862 许先生

地址：深圳市龙华新区民治街道创业花园向荣商务大厦 907

官网：www.howudz.com www.houwdz.net