



深圳市后王电子科技有限公司
Shenzhen Houwang Electronics Technology Co., Ltd.

1. 肉类水分（注水肉）快速检测试剂使用说明书

【简介】

正常状态下，畜禽肉的含水量 $<78\%$ 。注水后，肌肉呈水肿状态，表面湿润，指压弹性降低、复原缓慢或不能复原并有水样液体渗出；畜肉的肌肉部分色泽变浅，呈淡红色，有时因风干过久，表面失水后反而比深层肌肉色泽深一些。市场上注水肉的存在是食品安全的一个隐患。如果注入的是清洁水，消费者只是经济上的损失，如果注入了不洁的水，将会对消费者身体健康带来危害。本方法适用于现场对注水肉的快速检测。

【检测对象】

本方法仅适用于各种新鲜肉类水分含量的快速鉴别。

【操作方法】

在被检肉的肌肉（瘦肉）横断面上切一小口，将检测纸片插入约1厘米（最深1.15厘米）深处，将两侧肉体与试纸轻轻靠拢（鸡肉的肉皮部位不要靠拢），观察2分钟时肉面上试纸被水分（包括肉汁）浸润的情况。

【结果判断】

2分钟后，试纸越过0.5厘米以上的样品，可初步判定为注水肉，可将样品送实验室按GB/T5009方法进一步测定。



【注意事项】

- ① 所取浸泡液应尽量澄清以便观察结果。
- ② 本方法为现场快速定性方法，精确定量应以国标法为准。
- ③ 切口深度应大于1cm。
- ④ 市售鸡肉往往外部较湿，肉皮部位不能代表肉体含水程度，肉皮部位不要靠拢纸片。

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.houwdz.com www.houwdz.net