



食用油酸价快速检测试剂使用说明书

【简介】

食用油中游离脂肪酸的含量一般以酸价的形式表示，酸价（acid value）是指植物油中游离脂肪酸以氢氧化钾标准溶液滴定，每克植物油所消耗氢氧化钾标准溶液的毫克数，单位为 mg KOH/g。它是对化合物（如脂肪酸）或混合物中的游离羧基团数量的计量标准，是油脂脂肪中游离脂肪酸含量的标志。酸价是评价食用油稳定性和加工工艺合理与否的重要指标之一。油脂酸价的大小与制取油脂的原料、油脂制取加工工艺及油脂的贮运方法与条件等因素有关。油脂在贮存期间，由于微生物、水分、温度、光照、脂肪酶等因素的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸，其置于油中使酸价增大，贮存稳定性降低。酸价可作为油脂脂肪水解程度的指标，亦可作为酸败程度的指标。酸价越小，即油脂质量越好，精炼程度和新鲜度越好。一般要求食用植物油的酸价不得 >5 mg KOH/g，酸价略高不会对人体健康产生损害；但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏，因此酸价测定结果的准确性对人体健康非常重要。

【检测原理】

食用油与检测试剂反应出现颜色反应。从而判断食用油是否合格。

【检测对象】

本方法适用于食用油中酸价的快速现场定量测定。

【操作方法】

- ① 量取 1mL 油样于比色瓶中，加入 10 mL 乙醇（异辛烷效果更佳），作为样品液。
- ② 用吸管吸 10 滴食用油酸价检测液于比色管中，观察颜色，再加入 2 滴上述样品液，观察颜色变化，若颜色不变或变化较小，说明酸价合格；若颜色有红色变化浅红色，或者颜色差别非常大，则说明食用油酸价超标。

【判断标准】

样品名称	限值 (mg KOH/g)	参考标准
特级初榨橄榄油	≤ 1.6	GB 23347-2009
初榨橄榄灯油	> 4	GB 23347-2009
精炼橄榄油、精炼橄榄果渣油、一级成品芝麻油	≤ 0.6	GB 23347-2009、GB 8233-2008
混合橄榄油、混合油橄榄果渣油、一级芝麻香油	≤ 2	GB 23347-2009、GB 8233-2008
棉籽原油、花生油原油、米糠原油、葵花籽原油、油茶籽原油、玉米原油、大豆原油、菜籽原油、植物原油、二级芝麻香油、芝麻原油、中级初榨橄榄油	≤ 4	GB 1537-2003、GB 1534-2003、GB 19112-2003、GB 10464-2003、GB 11765-2003、GB 19111-2003、GB 1535-2003、GB 1536-2004、GB 2716-2005、GB 8233-2008、GB 23347-2009
猪油	≤ 1.5	GB 10146-2005

【注意事项】

- ① 所取浸泡液应尽量澄清以便观察结果。
- ② 必要时做阳性对照实验以便判定。
- ③ 本方法为现场快速定性方法，精确定量应以国标法为准。
- ④ 试剂有效期 1 年，生产日期见包装处。

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