

КОНТРОЛЬ СОДЫ В МОЛОКЕ



ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Тест «Контроль соды в молоке» предназначен для санитарно-пищевого экспресс-контроля содержания примесей соды (карбонат натрия) в молоке. Сода нейтрализует кислотность молока и замедляет закишение и свертывание.

Благодаря добавлению соды молоко дольше будет выглядеть свежим. Но использование соды в молоке может вызвать некоторые негативные последствия: она снижает пищевую ценность молока и может вызвать проблемы с пищеварением.

Нейтрализаторы (NaOH, 0,1% карбоната натрия и 0,2% бикарбоната натрия) добавляются для нейтрализации кислотности молока. Их добавляют в молоко, особенно в жаркие летние месяцы, чтобы молоко не свернулось перед переработкой. Создается подходящая среда для бактерий, разлагающих белок.

ПРИНЦИП ПРОЦЕДУРЫ

Принцип процедуры проверки на соду в молоке основан на ее способности нейтрализовать кислотность молока. У натурального молока средний pH равен 6,5, что свидетельствует о его кислой среде. Сода является щелочью, и ее значение pH находится в пределах 11-12.

Когда молоко и сода смешиваются, сода вступает в реакцию с кислотами молока и нейтрализует их.

В результате этой реакции значение pH молока увеличивается и молоко становится более щелочным.

Набор «Контроль соды в молоке» обычно содержит вещество, нейтрализующее кислотность молока. Это вещество вступает в реакцию с кислотами молока и меняет цвет.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Тест могут использовать все предприятия, перерабатывающие сырое молоко.

СОСТАВ

Название	Количество	Количество тестов
Тестовый раствор на соду –А (96% этиловый спирт)	1 x 250 мл	50 тестов
Тестовый раствор на соду –В (1% розоловая кислота)	1 x 15 мл	50 тестов

МЕТОД

- 1- В пробирку отбирают 1-5 мл пробы молока.
- 2- Добавьте 5 мл Тестового раствора на соду - А и 2 капли Тестового раствора на соду - В.
- 3- Возникающий сразу (1-5 секунд) красный/розовый цвет указывает на наличие соды.

ИНТЕРПРЕТАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ



молоко без соды
(желтый)



молоко с содой
(красный/розовый)

ВАЖНОСТЬ ТЕСТИРОВАНИЯ:

Тест «Контроль соды в молоке» – является важным тестом для проверки качества молока. Использование соды в молоке снижает пищевую ценность молока, может вызвать проблемы с пищеварением и вызвать размножение бактерий в молоке. Поэтому чтобы определить есть ли в молоке сода. необходимо провести тест.

Хранение

- Хранить при комнатной температуре 15-25°C в темноте
- Не замораживайте и не перегревайте.
- Держите крышку плотно закрытой.

Продукт, хранящийся в таких условиях, будет стабильным до истечения срока годности, указанного на этикетке продукта. Срок годности составляет 12 месяцев.

Утилизация

Израсходованные растворы и материалы утилизируются в общем порядке как хозяйственно-бытовые отходы

Упаковка: 1 коробка/ 250мл Тестовый раствор на соду – А и 15мл Тестовый раствор на соду – В

Каталожный номер: VT0006