

藥物食品檢驗局七十一年調查研究年報 Ann. Rept. FDB 2: 158, 1982

食品中殺菌劑之檢驗方法—過氧化氫之檢驗

Methods of Test for Bactericides in Food — Test of Hydrogen Peroxide

1. 適用範圍：本檢驗法適用於魚肉煉製品，除麵粉及其製品以外之其他食品中過氧化氫之檢驗。
2. 檢驗方法：
 - 2.1. 試藥：

硫酸鈦溶液 (Titanium sulfate solution)、五氧化二釩 (Vanadium pentoxide) 及硫酸均採用試藥級。
 - 2.2. 5 % 硫酸鈦溶液之調製：

取硫酸鈦溶液加水調製成 5 % 溶液，必要時過濾之。
 - 2.3. 硫酸釩溶液之調製：

稱取五氧化二釩 0.1 g，加稀硫酸溶液 (4.5 → 100) 100 ml，時時振搖 1 ~ 2 小時，使之溶解，必要時過濾之。
 - 2.4. 鑑別試驗：
 - 2.4.1. 檢體的表面或新切的刀切面，滴加 5 % 硫酸鈦溶液濕潤時，若呈淡黃色至黃褐色，即有過氧化氫之殘留。
 - 2.4.2. 檢體的表面或新切的刀切面，滴加硫酸釩溶液濕潤時，若呈淡黃褐色至紅褐色，即有過氧化氫之殘留。
3. 參考文獻：日本衛生試驗法註解 1980。