

BTB-MR試劑調製步驟



Step1

調配前確認原液是否過期(保存期限3個月,原則1個月內使用完畢)。



Step2-1

用定量型微量吸管吸取5ml原液至250ml定量瓶。



Step2-2

以500ml燒杯裝蒸餾水,緩慢將蒸餾水倒入250ml定量瓶至刻線。



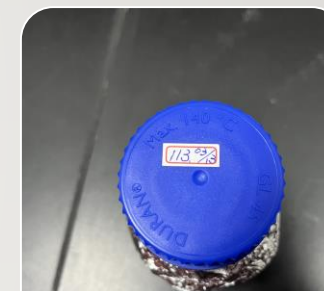
Step2-3

蓋上定量瓶塞子,輕輕搖晃定量瓶,讓原液與蒸餾水充分混合。



Step3-1

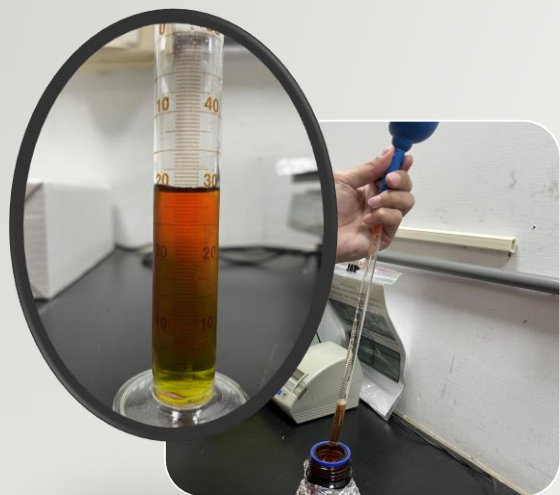
稀釋完成的試劑倒入250ml茶色血清瓶內。



Step3-2

瓶蓋標示配製日期,瓶外以錫箔紙包覆,避免照光。24小時內使用完畢。

公糧新鮮度檢驗方式



Step1及Step2

依當天所需檢驗支數，稀釋的試劑先以玻璃吸管自血清瓶吸取至50ml玻璃量筒，量取30ml稀釋液再倒入45ml取樣瓶。將試劑放入保冷袋中外出，避免變質。



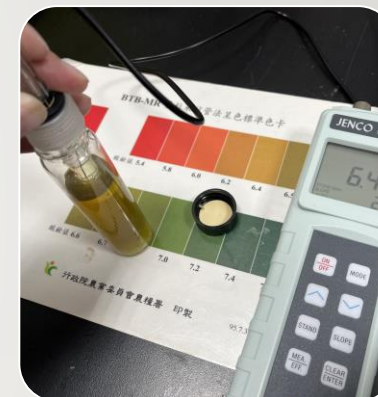
Step3

試劑自保冷袋取出，取白米樣品3公克，以紙巾擦去表層粉末。



Step5

白米樣品放入有30ml試劑的取樣瓶中。蓋上蓋子，以手腕力量上下顛倒5次。來回一次速度約1至1.5秒。



Step6

靜置5分鐘，再以手腕力量緩慢上下顛倒取樣瓶一次，將取樣瓶墊於白紙與標準色卡比對判定酸鹼值(應於30分鐘內完成結果判斷)。