



KIT THỬ URÊ

ENVIKIT 24Ure
Từ 50 mg/L

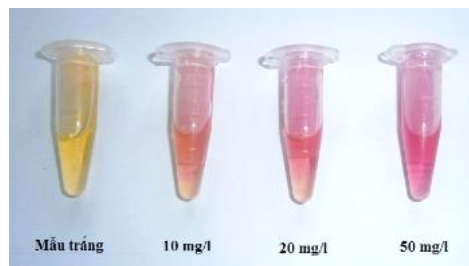


- Cảm ơn quý khách tin dùng sản phẩm của ENVIBIOCHEM Bình Lan. Xin quý khách đọc kỹ hướng dẫn trước khi dùng để đảm bảo kết quả chính xác.
- Bảo quản trong tủ lạnh để kéo dài thời hạn sử dụng.



1. Hải sản: nhúng que thử vào chỗ ướt sao cho đầu que thấm ướt. Chờ một hai phút. Nếu que thử đổi sang cam đỏ hay hồng là có urê. Nếu que thử không đổi màu thì thử bằng nước ướp hay nước rửa (Rửa càng ít nước càng tốt).

☞ **Để lâu màu que thử sẽ vàng lại.**



2. Thử nước (nước ướp hay rửa hải sản, sữa, rượu). Pha 1 ml rượu vào 20 ml nước sạch. Cho 1 ml mẫu thử và 1 que thử vào ống nhựa. Lắc cho nước ngập que thử. Chờ vài ba phút. Màu hồng hay cam đỏ xuất hiện là có urê.

Chú ý: Không thử tôm, các loài có vỏ cứng.
Nếu que thử đổi màu ngay thì có polyphosphate.

TÁC HẠI CỦA URÊ

Urê là phân bón hóa học trong nông nghiệp, khi tan trong nước làm nước lạnh. Hải sản dù đã bị ướp, khi được ướp urê trông tươi lên, trở nên bắt mắt người tiêu dùng hơn và để được lâu hơn. Nhiều thuyền đánh bắt cá không có ngăn lạnh giữ đá, nên ngư dân mang theo Urê để ướp cá; còn người kinh doanh dùng urê để ướp cho hải sản đẹp mắt hơn.

Ở một số nơi, Urê còn được thêm vào nước mắm, sữa, bột dinh dưỡng, thức ăn gia súc nhằm tăng giả tạo hàm lượng protein, đánh lừa các cơ quan chức năng và người tiêu dùng. Urê còn được sử dụng trong quá trình lên men rượu và cho trực tiếp vào rượu để tăng lượng rượu và làm rượu trong.

Sự hiện diện của Urê trong rượu rất nguy hiểm. Urê tác dụng với Ethanol (thành phần chính của bia rượu) tạo thành Urethane (Ethyl Carbamate). Mức độ hình thành Urethane tăng khi nhiệt độ tăng, đặc biệt là trong quá trình chưng cất rượu. Urethane là chất gây ung thư loại 2 ngang bằng với Arsen và Thủy ngân. Hàm lượng Urethane trong rượu và việc dùng Urê trong quá trình lên men đã được đẩy lên từ những năm 80 của thế kỷ trước. Do độc tính của Urethane, nên Urê

bị cấm dùng cho sản xuất rượu và nước uống có cồn ở nhiều quốc gia trên thế giới trong đó có Việt nam.

Phân Urê là chất không được phép dùng để bảo quản thực phẩm do tác dụng xấu lên sức khỏe ở lượng cao và do phân urê có thể chứa tồn dư kim loại nặng độc hại. Khi dùng urê tẩm ướp, hải sản sẽ bị ngấm urê, dù rửa kỹ nhiều lần vẫn không loại bỏ được.

Triệu chứng nhiễm độc urê: chóng mặt, mất cân bằng, đau bụng, nôn mửa, tiêu chảy; khó thở, chảy dãi, sưng miệng, vật vã; hạ thân nhiệt, người lơ đãng và có thể dẫn đến hôn mê; nếu bị nặng mà cấp cứu không kịp thì tử vong. Ăn phải Urê dài ngày sẽ rối loạn nội tiết, rối loạn máu ác tính, đau đầu không rõ nguyên nhân, mất ngủ, giảm trí nhớ, suy nhược cơ thể, ảnh hưởng đến gan, thận.

Để đảm bảo an toàn thực phẩm, hãy kiểm tra urê trước khi mua.

HÃY TỰ BẢO VỆ MÌNH TRƯỚC KHI QUÁ MUỘN

ENVIKIT được sản xuất theo tiêu chuẩn mới nhất của Mỹ, Nhật, EC; đảm bảo độ chính xác và độ tin cậy cao. Đội ngũ tiến sĩ, thạc sĩ và kỹ sư được đào tạo ở Nhật bản, Singapore, Mỹ và Châu Âu, giàu kinh nghiệm luôn sẵn sàng tư vấn cho khách hàng những vấn đề liên quan đến chất lượng nước và an toàn thực phẩm.

ENVIBIOCHEM Bình Lan luôn đảm bảo cung cấp các mẫu thử nhanh chất lượng cao với giá cả hợp lý nhất và nhanh nhất.

NGƯỜI VIỆT NAM DÙNG HÀNG VIỆT NAM

ENVIBIOCHEM Bình Lan luôn là bạn tin cậy của mọi nhà

CÔNG TY SINH HÓA MÔI TRƯỜNG BÌNH LAN

Văn phòng: 595/208A Cách mạng tháng 8, P. 15, Q.10, TP. Hồ Chí Minh

Mã số thuế: 0312607294 Web: <http://www.binhlan.com>

Điện thoại: 08-39700106, 0985714580



Tư vấn kỹ thuật, tham khảo giá và đặt hàng

Gọi điện đến số 08-39700106, Hotline: 0985714580