



中华人民共和国林业行业标准

LY/T 3282—2021

塔拉多糖胶

Tara polysaccharide gum

2021-06-30 发布

2022-01-01 实施

国家林业和草原局 发布

目 次

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
5 试验方法	2
6 检验规则	3
7 标签、标志、包装、运输和贮存.....	4
附录 A（规范性） 检验方法	5
参考文献	10

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由国家林业和草原局提出。

本文件由全国林化产品标准化技术委员会(SAC/TC 558)归口。

本文件起草单位：北京林业大学、广西民族大学。

本文件主要起草人：朱莉伟、蒋建新、雷福厚、段久芳、刘彦涛、孙达锋。

引 言

为了规范我国塔拉多糖胶生产和销售市场,促进生产水平的提高,提高塔拉多糖胶的市场竞争力,确保塔拉多糖胶的产品质量和安全,故编制本文件。

塔拉多糖胶是从塔拉树种子经预处理破碎,去其种皮、子叶后,取其胚乳在经细胞破壁加工精制而成的天然植物多糖胶,其主要成分为半乳甘露聚糖。根据塔拉多糖胶的特性,本文件规定了塔拉多糖胶的感官要求和理化指标等。

感官要求是借助检验者的感觉器官和实践经验,对塔拉多糖胶产品的色、香、味、形的优劣进行评定。

塔拉多糖胶的理化指标包括半乳甘露聚糖含量、抗流动性、细度、水分、灰分、水不溶物及与黄原胶的协同凝胶化作用、pH(30 ℃)等七项技术指标。

塔拉多糖胶

1 范围

本文件规定了塔拉多糖胶的技术要求、试验方法、检验规则,以及标签、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于从塔拉种子制取得到的天然植物多糖胶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9724 化学试剂 pH 值测定通则
GB/T 22427.5 淀粉细度测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

塔拉多糖胶 Tara polysaccharide gum

以塔拉种子为原料制取得到的天然植物多糖胶,其主要成分是半乳甘露聚糖大分子,主链由 β -(1→4)-苷键连接的D-吡喃甘露糖组成,D-半乳糖以侧式通过 α -(1→6)-苷键连接到主链甘露糖分子上。

3.2

抗流动性 resistance to flow

多糖胶水化后的抗流动性,以黏度来表示。

4 技术要求

4.1 感官要求

塔拉多糖胶的感官要求应符合表1的规定。