



中华人民共和国国家标准

GB/T 31742—2015

皂荚多糖胶

Gleditsia sinensis polysaccharide gum

2015-07-03 发布

2015-11-02 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：北京林业大学、南京野生植物综合利用研究院、山西金丘源农林开发有限公司。

本标准主要起草人：蒋建新、朱莉伟、孙达峰、张卫明、刘勇。

皂荚多糖胶

1 范围

本标准规定了皂荚多糖胶的技术要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、储存。

本标准适用于皂荚种子经预处理破碎,去其种皮、子叶后得到胚乳再经细胞破壁加工精制而成的天然植物多糖胶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 6682—2008 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 12087 淀粉水分测定 烘箱法

GB/T 22427.1 淀粉灰分测定

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

皂荚多糖胶 *gleditsia sinensis polysaccharide gum*

皂荚种子经预处理破碎,去其种皮、子叶后取其胚乳再经细胞破壁加工精制而成的天然植物多糖胶,其主要成分是半乳甘露聚糖大分子。

3.2

黏度 *viscosity*

多糖胶水化后的抗流动性。

3.3

细度 *fineness*

用分样筛筛分多糖胶样品,以样品通过分样筛的质量对样品原质量的质量分数来表示。

4 技术要求

4.1 感官要求

皂荚多糖胶的感官要求应符合表 1 规定。