



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[37220-17-0](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.icchemistry.cn](#)

CAS Number:37220-17-0 基本信息

中文名:	魔芋精粉; 魔芋粉; 魔芋甘露聚糖
英文名:	Konjac glucomannan
别名:	Konjac powder; Konjac flour
CAS登录号:	37220-17-0
EINECS登录号:	253-404-6

CAS#37220-17-0化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 37220-17-0](#) 查看
若您是此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	魔芋甘露聚糖(37220-17-0)的用途: 本品主要可作胶凝剂;增稠剂;乳化剂;稳定剂;成膜剂。
生产方法及其他:	<p>魔芋甘露聚糖(37220-17-0)的制备方法:</p> <p>本品是由药蕨属(Amorphophallus)各种植物的块根干燥后经去皮、切片、烘干、粉碎、过筛所得细粉, 称“魔芋粉”, 得率约60%~80%。由β-1, 4糖苷键连接的D-吡喃葡萄糖和D-吡喃甘露糖, 占干物质总量70%~80%, 颗粒直径0.15mm左右, 由于颗粒表面覆盖有非葡甘聚糖, 影响吸水性, 凝胶能力低。为此, 可用乙醇、石油醚等进行物理改性, 以提高水溶性、溶解粘度、溶解速度等性能, 为此可将块根切片、粉碎后浸于乙醇中, 在60℃下减压干燥, 用石油醚脱脂, 加氢氧化钠液溶解后过滤, 滤液用盐酸中和后再加醋酸铅提取, 取滤液, 通入硫化氢以除去铅离子, 加乙醇沉淀, 离心分离后用丙酮干燥, 先为粗品, 再用氢氧化钠溶解, 过滤, 用盐酸中和后浓缩, 用乙醇沉淀, 离心后再用丙酮干燥而得精品, 称“魔芋精粉”。</p> <p>主要成分:</p> <p>主要由甘露糖和葡萄糖以13-1, 4键键合[摩尔比为1.6:(1~4):1]的高分子量非离子型甘露聚糖(glucomannan), 有少量以, 0-1, 4键合的支链结构, 沿葡甘露聚糖主链上平均每隔9~19个糖单位有一个乙酰基, 它有助于葡甘露聚糖的溶解。平均分子量20万~200万。</p> <p>鉴别试验:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 可分散于冷水或热水中, 并形成高粘度溶液, 其pH值为4.0~7.0。溶解度可随着加热和机械搅拌而提高。在其溶液中加入弱碱可形成热稳定的凝胶, 该凝胶即使在强热条件下也不会熔融。 2. 凝胶形成试验: 在试管中注入1%试样液, 加4%硼酸钠液5ml, 剧烈振摇后应有凝胶形成。 3. 热稳定凝胶的形成试验(与瓜尔豆胶和槐豆胶相区别): 取2%试样液, 于沸水浴中在不断搅拌下加热30min, 然后冷至室温。取该试样液50ml(相当于其中含试样约1g), 加10%碳酸钾液1ml, 在室温下使试样充分水化。然后在水浴中加热至85℃, 并在不搅拌的情况下维持2h, 应有热稳定的凝胶形成。而相似的水溶胶如瓜尔豆胶和槐豆胶则无法形成热稳定凝胶。 4. 显微镜检查: 用50%异丙醇配成的0.01%甲基蓝, 染色约0.1g试样, 然后用显微镜观察。魔芋粉的特征有平整的椭圆形质点, 其长轴长度约为100~500μm。未磨碎的魔芋粉因为有凹形细胞, 很容易与其他水溶胶相区别。在这些细胞的表面有网状结构。魔芋粉的质点在偏振光下, 也有双折射现象。这种光学特征即使试样粉碎成细粉也能显示, 但不太明显。

含量分析:

在100%总量中减去灰分、干燥失重和蛋白质的百分率后的剩余百分数,即为试样中碳水、化合物(葡甘露聚糖)的百分含量。

相关化学品信息

[2-氯-1,3-二甲基氯化咪唑啉鎓](#) [聚2-羟基丙烯酸钠盐](#) [37496-06-3](#) [N-\(氯乙酰\)-2-\(三氟甲基\)苯胺](#) [棕榈油酸](#) [37181-64-9](#) [37169-67-8](#) [37398-49-5](#) [37610-80-3](#) [1,5-二甲基-1,5-环辛二烯](#) [2-羟基-5-嘧啶硼酸](#) [37251-86-8](#) [37704-45-3](#) [376638-09-4](#) [舒巴坦酸](#) [二氧化锡](#) [腐植酸钾](#) [氯代叔丁烷](#) 512