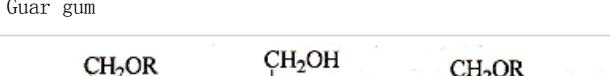




如果您觉得本站对您的学习工作有帮助，请与您的朋友一起分享:) 爱化学www. ichemistry.cn

CAS Number:9000-30-0 基本信息

中文名:	瓜尔豆胶
英文名:	Guar gum
别名:	Guar gum
分子结构:	 The diagram shows the repeating unit of the Guar gum polymer. It consists of three D-galactose units linked by oxygen atoms. The first unit has a CH2OR group at the C1 position and hydroxyl groups at C3 and C6. The second unit has a CH2OH group at the C1 position and hydroxyl groups at C3 and C6. The third unit has a CH2OR group at the C1 position and hydroxyl groups at C3 and C6.
CAS登录号:	9000-30-0
EINECS登录号:	232-536-8

CAS#9000-30-0化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

百灵威科技有限公司 专业从事9000-30-0及其他化工产品的生产销售 400-666-7788

阿拉丁试剂 瓜尔豆胶专业生产商、供应商，技术力量雄厚 021-50323709

供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 CAS No. 9000-30-0 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:	<p>瓜尔胶(9000-30-0)的用途: 本品可作增稠剂; 稳定剂; 乳浊液; 悬浊剂; 增容剂。在我国可作乳化稳定剂和增稠剂可用于各类食品, 按生产需要适量使用。 只需轻轻,</p>
	<p>瓜尔胶(9000-30-0)的制备: 是以豆科植物瓜尔豆的种子胚乳为原料, 干燥、粉碎、水解后, 再用乙醇沉淀, 经分离、干燥、粉碎得成品。主要产于巴基斯坦和印度的干燥地带及美国东南部。</p>
质量指标:	<p>(FAO/WHO—1995): 干燥失重(105°C, 5h)≤15%; 砷(以As计)≤0.0003%; 铅≤0.0005%; 重金属(以Pb计)≤0.002%; 总灰分≤15%; 酸不溶物≤7.0%; 硼酸盐不得检出; 蛋白质≤10%; 淀粉不得检出。</p>
限量:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GB 2760—96: 各类食品, GMP为限。</li> <li>2. FDA, § 184.1339(2000): 烘烤制品, 0.35%; 早餐谷物, 1.2%; 干酪0.5%; 乳制品1.0; 各种油脂2.0%; 调味汁1.2%; 果酱、果冻, 1.0%; 牛乳制品0.6%; 加工蔬菜和蔬菜汁, 2.0%; 汤料0.5%; 顶端料、甜沙司1.0%; 其他食品0.5%。</li> <li>3. FAO/WHO(1984, g/kg): 青刀豆和黄刀豆甜玉米、芦笋、青豌豆、蘑菇等罐头10(产品中含奶油或其他油脂者); 加工干酪制造8; 乳脂干酪5; 酪农干酪5(按稀奶油混合物计); 沙丁鱼及其制品、鲭鱼及鲹鱼等罐头20(按灌装汤汁计); 配制的婴幼儿食品1; 芥末型酸黄瓜、肉汤、羹, 按GMP; 胡萝卜罐头10; 稀奶油5(仅用于巴氏杀菌掼奶油或掼打用的超高温杀菌稀奶油及消毒稀奶油); 发酵后经热处理的增香酸奶5000mg/kg; 冷饮10。</li> </ol>

2. 粘度试验：取试样2g，移入400ml烧杯中，用异丙醇约4ml充分润湿。在剧烈搅拌下加水200ml，继续搅拌至胶体完全均匀分散，形成乳白色粘稠溶液。取此液100ml，移入另一400ml烧杯内，在沸水浴中加热10min，冷却至室温。其粘度的增加应不明显(与角豆胶相区别)。

3. 半乳糖和甘露糖的鉴别：按“阿拉伯胶(10102)”中鉴别方法3测定。其中点样于色谱板上的标准液中，应含1~10 μg半乳糖和甘露糖。

4. 显微镜检查：配制含碘0.5%、碘化钾1%的试样水溶液，经研磨后放于载玻片上，在显微镜下检验。瓜尔豆胶显示紧密聚集的圆形至梨形的细胞，其胞内物呈黄至棕色，(角豆胶则为长管状细胞，相互分开或稍有间隙。胞内物呈棕色，但与瓜尔豆胶相比，匀称性很差)。

#### 质量指标分析：

1. 硼酸盐：取试样1g，溶于100ml水中。此溶液应保持流体状态，静置时不形成凝胶。将此溶液与稀盐酸试液(TS-117)10ml混合后，将此混合液滴一滴在姜黄试纸上，呈现棕红色。不得出现如下情况：即干燥时色调增强，当用氨试液(TS-13)润湿时转变为墨绿色。

2. 粘度：用转子粘度计测定。

3. 淀粉：在1%试样液中加碘试液(TS-124)数滴，不得呈现蓝色。

只需轻轻，

#### 相关化学品信息

[聚氯乙烯山梨糖醇酐单棕榈酸酯](#) [C15-18-碳烯加氢甲酰化物蒸馏残余物](#) [己二酸-二-C8-10-支链烷基酯](#) [90348-28-0](#) [甲基萘磺酸钠甲醛树脂](#) [90673-55-5](#) [904316-34-3](#) [1-溴化萘](#) [异壬酸-新癸酸的铅络合物\(碱性\)](#) [90414-80-5](#) [907545-25-9](#) [氯嗜黄隆](#) [新绿原酸](#) [2-乙基己酸-异辛酸的铅络合物\(碱性\)](#) [脲与氯化铵](#) [钾 邻氯甲苯](#) [茴香硫醚](#)