



中华人民共和国国家标准

GB/T 12104—2009
代替 GB/T 12104—1989

淀粉术语

Starch vocabulary

2009-06-12 发布

2009-12-01 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
淀 粉 术 语
GB/T 12104—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 2.25 字数 61 千字
2009年9月第一版 2009年9月第一次印刷

*

书号: 155066·1-38592

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准代替 GB/T 12104—1989《淀粉(包括衍生物和副产品)术语》。

本标准修订时参考了 ISO 1227:1979《淀粉(包括其衍生物和副产品)术语》有关内容的基础上,对 GB/T 12104—1989 的修订。与 GB/T 12104—1989 相比,主要变化如下:

- 本标准的名称修改为《淀粉术语》,在“1 范围”中明确了适用范围;
- 对直链淀粉、支链淀粉、糊化等一些术语的定义更为明确和贴切;
- 增加了一些原料术语,如芭蕉芋、芋头、蕨根等,同时增加了一些流通术语;
- 去除了一些目前已不使用的工艺术语,如:提炼液、碾磨淀粉等;
- 在辅助原料中,增加了葡萄糖淀粉酶、脱支酶、异淀粉酶、普鲁兰酶、葡萄糖基转移酶等术语;
- 在变性淀粉产品中,增加了一些新的变性淀粉产品,如淀粉马来酸酯、羟丙基淀粉、羟乙基淀粉、复合变性淀粉等,并对这些术语进行了明确的定义;对部分变性淀粉产品术语的定义进行了修改,如可溶性淀粉等;
- 在分析术语中,增加了一些常用的术语,如聚合度、膨润力、糊化度、克分子取代度、糊化温度及其范围、流度、接枝百分率等,并做了明确的定义。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准起草单位:江南大学食品学院、中国商业联合会商业标准中心、中国淀粉工业协会变性淀粉专业委员会。

本标准主要起草人:顾正彪、洪雁、程力、靳晓蕾、刘振宇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 12104—1989。

淀粉术语

1 范围

本标准规定了淀粉及其衍生物和副产品的常用术语。

本标准适用于淀粉及其衍生物和副产品的生产和检验。

2 一般术语

2.1

淀粉 starch

一种碳水化合物,以颗粒形状存在于某些植物有机体中。是 α -D-吡喃葡萄糖通过 α -1,4-糖苷键和 α -1,6-糖苷键连接而成的多糖分子。

2.1.1

原淀粉 native starch

用物理方法从植物当中提取出来的且未经其他方法处理的淀粉。

2.1.2

变性淀粉 modified starch

原淀粉经过某种方法处理,不同程度地改变其原来的物理或化学特性后的产物。

2.2

珍珠淀粉 pearl starch

由颗粒聚合而成的淀粉。

2.3

粉状淀粉 starch powder

能全部通过一定规格筛目的淀粉。

2.4

直链淀粉 amylose

淀粉组分之一,是 α -D-吡喃葡萄糖通过 α -1,4-糖苷键连接而成的链状多糖分子。

2.5

支链淀粉 amylopectin

淀粉组分之一,是 α -D-吡喃葡萄糖通过 α -1,4-糖苷键和 α -1,6-糖苷键连接而成的具有分枝状的多糖分子。

2.6

淀粉衍生物 starch derivative

由原淀粉加工后所得产品的通称。如变性淀粉、淀粉水解产品等。

2.7

淀粉颗粒 starch granule

淀粉在植物细胞中存在的形式。

2.8

淀粉糊 starch paste

淀粉糊化后形成的粘稠性物质。