



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[39386-78-2](#), 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:39386-78-2 基本信息

中文名:	罗望子多糖胶; 罗望子多糖胶
英文名:	tamarind seed polysaccharide gum
别名:	tamarind seed polysaccharide gum
CAS登录号:	39386-78-2
EINECS登录号:	254-442-6

## 物理化学性质

性质描述:	<p>罗望子多糖胶 (39386-78-2) 的相关性质如下:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、黄褐色或灰色粉末, 无臭, 无味。</li> <li>2、能与甘油互溶, 不溶于醇、酸等一般有机溶剂。可在冷水中分散并溶胀, 加热则成黏稠溶液。</li> <li>3、耐酸、耐盐、耐热性能良好。</li> <li>4、胶凝特性与果胶相似, 但同浓度的罗望子胶冻的强度是果胶的2倍, 且在中性和酸性溶液中都能形成胶冻。</li> <li>5、大白鼠经口LD<sub>50</sub>9260mg/kg, 小白鼠经口LD<sub>50</sub>1000mg/kg。</li> </ol>
-------	---

## CAS#39386-78-2化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

梯希爱(上海)化成工业发展有限公司 专业从事39386-78-2及其他化工产品的生产销售 800-988-0390  
 深圳迈瑞尔化学技术有限公司(代理ABCR) 罗望子多糖胶专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 0755-86170099  
 萨恩化学技术(上海)有限公司 长期供应罗望子多糖胶等化学试剂, 欢迎垂询报价 021-58432009  
 阿凡达化学 生产销售tamarind seed polysaccharide gum等化学产品, 欢迎订购 400-615-9918

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. 39386-78-2](#) 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>罗望子多糖胶 (39386-78-2) 用作增稠剂、稳定剂、胶凝剂。可用于冰淇淋、水果饮料、搅奶油、果酱、冰糕、调味酱类、烹调品罐头、即食咖喱调料、橘皮果冻、松蛋糕、一般果冻、羊羹等。</p> <p>我国规定可用于果冻、糖果和冰淇淋, 最大使用量为2.0g/kg, 一般用量为0.2~1.0g/kg。</p>
生产方法及其他:	<p>罗望子多糖胶 (39386-78-2) 以豆科植物罗望子的种子为原料, 将罗望子种子经150℃烘烤20min后去壳, 并粉碎至0.38~0.246mm得罗望子仁粉。然后用25倍0.7%的草酸溶液(Ph=2.4)煮沸20min, 压榨过滤; 残渣用15倍0.7%的草酸溶液煮沸15min, 滤出残渣, 再用10倍0.7%的草酸溶液煮沸: 10min, 过滤, 弃去残渣。合并滤液, 加入种子仁粉0.7%的中性蛋白酶, 酶解60min。离心分离去沉淀后加入95%的乙醇, 控制乙醇浓度在50%~60%进行沉析。最后过滤, 再用95%的乙醇洗涤, 并在100℃下干燥2h得成品, 含水约7.5%。</p> <p>罗望子多糖胶 (39386-78-2) 的质量指标(参考指标): 黏度(5%水溶液) 300~500mPa·s; 细菌总个数≤2000个/g; 大肠菌群≤3个/g; 凝胶强度(果冻下陷度, 26%胶, 50%糖) 20~26; 砷(以As计) ≤0.0001%; 重金属(以Pb计) ≤0.0001%; 蛋白质≤3.0%; 脂肪≤1.0%; 干燥失重≤7.0%; 灼烧残渣≤5.0%; 致病菌不得检出。</p>

## 相关化学品信息

[5-溴-2-甲基苯胺](#) [391228-92-5](#) [羟基十一烷酸内酯](#) [苯氧菊酯](#) [3971-76-4](#) [39874-96-9](#) [39549-05-8](#) [39049-43-9](#) [39718-74-6](#) [2,4-二氯-5-硝基苯酚](#) [397266-15-8](#) [1,1,5,5-四苯基-1,3,3,5-四甲基硅氧烷](#) [39861-21-7](#) [39197-62-1](#) [N,N-二甲基磺酰胺](#) [醋酸钙](#) [呋喃酚](#) [五氧化二钼](#) 509