

## 果胶

CAS 登录号 : 9000-69-5

英文名 : Pectin

### 产品概述

**基本化学性质 :** 为白色或带黄色或浅灰色、浅棕色的粗粉至细粉, 几无臭, 口感黏滑。

**制法 :** 阿拉伯胶是从金合欢树和阿拉伯胶树的枝干分泌出来的, 它会在树皮上自然形成节结, 被称为流胶现象。树皮如果被割, 就会产生胶体来封住“伤口”, 这个过程需要 3-8 周。

**用途 :** 1、以柚子、柑桔类等果实的果皮为原料, 加盐酸萃取, 压榨过滤, 真空浓缩, 用乙醇沉淀, 再经洗涤、脱水、干燥、粉碎制得; 2、可采用柑桔类果皮为原料通过发酵的方法生产。

**规格 :** 25kg/ 袋

**产地 :** 中国

**储存方式 :** 密封于阴凉干燥处保存。

**保质期 :** 二年

### 质量指标

| 分析项目                | 描述                 | 分析结果   |
|---------------------|--------------------|--|
| 外观                  | 粉末                 |  |
| 颜色                  | 白色、淡黄色、浅灰色<br>或浅棕色 |  |
| pH 范围               | 3.2 - 3.6          |  |
| 可溶性固形物              | 70 - 84 %          |  |
| 半乳糖醛酸含量             | ≤ 65 %             |  |
| 干燥减量                | ≤ 12 %             | 符合 GB25533,EU,FAO/WHO(JECFA)<br>和 FDA/FCC 相关规定 |
| 酸不溶灰分               | ≤ 1 %              |  |
| 二氧化硫 (生产过程中不使用二氧化硫) | ≤ 10 mg/kg         |  |
| 甲醇, 乙醇, 异丙醇含量       | ≤ 1 %              |  |
| 铅                   | ≤ 5 mg/kg          |  |
| 砷                   | ≤ 3 mg/kg          |  |