



# 中华人民共和国国家标准

GB 12104—89

---

## 淀粉(包括衍生物和副产品)术语

Vocabulary for starch, including derivatives and by-products

1989-12-29 发布

1990-08-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

GB 12104—89

## 淀粉(包括衍生物和副产品)术语

Vocabulary for starch, including derivatives and by-products

本标准参照采用国际标准 ISO 1227—1979《淀粉包括其衍生物和副产品术语》。

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了淀粉(包括衍生物和副产品)工业中常用的术语。

### 2 分类

#### 2.1 一般术语

##### 2.1.1 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,几乎完全是以 $\alpha$ -D-葡萄糖为单位聚合组成的。

##### 2.1.2 直链淀粉 amylose

淀粉的多糖主要是由直链结构的大分子组成,是可从淀粉乳液中拆分得到的工业产品。

##### 2.1.3 淀粉分解 amylolysis

淀粉大分子的解聚。

##### 2.1.4 支链淀粉 amylopectin

淀粉的多糖主要是由支链结构的大分子组成,是可从淀粉乳液中拆分得到的工业产品。

##### 2.1.5 D-葡萄糖 D-glucose

分子式为 $C_6H_{12}O_6$ 的醛糖,并有 $\alpha$ -D-葡萄糖和 $\beta$ -D-葡萄糖等几种异构物。

##### 2.1.6 淀粉糊 starch paste

淀粉在水介质中,通过用化学试剂或升温等方法使淀粉发生膨胀和胶状扩散而形成的粘性物质。

##### 2.1.7 糊化 gelatinization

淀粉转变成淀粉糊的过程。

##### 2.1.8 胶凝 gelling

糊化淀粉在水分散体里凝固,通常在冷却时发生。

##### 2.1.9 淀粉颗粒 starch granule

淀粉在植物细胞中存在的形式。

##### 2.1.10 麦芽糖 maltose

由两个D-葡萄糖分子通过1,4键连结起来的二糖,其分子式为 $C_{12}H_{22}O_{11}$ ,其学名为4-O- $\alpha$ -D-葡萄糖吡喃基-D-吡喃葡萄糖。

##### 2.1.11 戊聚糖 pentosans

几乎完全由脱水戊糖单位组成的聚合碳水化合物。

##### 2.1.12 淀粉衍生物 starch derivatives