

麦芽糊精

Maiya Hujing

Maltodextrin

本品系淀粉经酶法或酸法水解后处理精制而得。

【性状】 本品为白色至微黄色的粉末或颗粒；微臭，无味或味微甜；有引湿性。

本品在水中易溶，在无水乙醇中几乎不溶。

【鉴别】 取本品约 1g，加水 10ml 溶解后，缓缓滴入微温的碱性酒石酸铜试液中，即生成氧化亚铜的红色沉淀。

【检查】 **酸度** 取本品 2.0g，加水 10ml 溶解后，依法测定（附录 VI H），pH 值应为 4.5~6.5。

游离淀粉 取本品 1.0g，加新沸的冷水 10ml 溶解后，加碘试液 1 滴，不得显蓝色。

水中不溶物 取本品 5.0g（按干燥品计），置烧杯中，加 35~40℃ 水 50ml 溶解后，趁热用 105℃ 干燥至恒重的 3 号垂熔坩埚滤过，烧杯用 35~40℃ 水 50ml 分数次洗涤，滤过，滤渣在 105℃ 干燥至恒重，遗留残渣不得过 50mg（1.0%）。

蛋白质 取本品 10g，精密称定，置 500ml 凯氏烧瓶中，照氮测定法（附录 VII D 第一法）测定，用硫酸滴定液（0.05mol/L）10ml 作为接收液，馏出液中加入甲基红-亚甲基蓝指示液（取甲基红 0.10g，加乙醇 100ml 溶解；另取亚甲基蓝 0.125g，加乙醇 100ml 溶解并稀释至 250ml，摇匀。将上述二种溶液等体积混合，即得）0.25ml，用氢氧化钠滴定液（0.1mol/L）滴定，并将滴定的结果用葡萄糖或蔗糖替代供试品进行空白试验校正。每 1ml 硫酸滴定液（0.05mol/L）相当于 1.401mg 的 N，将结果乘以 6.25，即得；含蛋白质不得过 0.1%。

还原糖 取无水葡萄糖对照品 0.50g，精密称定，置 250ml 量瓶中，用水溶解并稀释至刻度，摇匀，作为葡萄糖对照品溶液。精密量取碱性酒石酸铜试液 10ml，置锥形瓶中，加水 20ml，加玻璃珠 3 粒，用葡萄糖对照品溶液滴定至近终点，快速加热至沸，在微沸状态下，缓缓（滴定速度控制在每两秒钟 1 滴）滴定至溶液蓝色近消失时，加 1% 亚甲蓝溶液 2 滴，继续滴定至蓝色消失（整个滴定过程在 3 分钟内完成）；另取本品适量，精密称定，置 50ml 烧杯中，加热水溶解后，移入 250ml 量瓶中，放冷，用水稀释至刻度，摇匀，即得供试品溶液。使用供试品溶液为滴定液，同上述方法操作，计算本品相当于葡萄糖的量；按干燥品计算，含葡萄糖当量值不得过 20%。

二氧化硫 取本品 5g，精密称定，置 250ml 碘量瓶中，加水 100ml 使溶解，加盐酸 5ml 与淀粉指示液 1ml，立即用碘滴定液（0.01mol/L）滴定，并将滴定的结果用空白试验校正。每 1ml 碘滴定液（0.01mol/L）相当于 0.6406mg 的 SO₂。含二氧化硫不得过 0.01%。

干燥失重 取本品，在 105℃ 干燥至恒重，减失重量不得过 6.0%（附录 VIII L）。

炽灼残渣 取本品 2.0g，依法检查（附录 VIII N），遗留残渣不得过 0.5%。

重金属 取炽灼残渣项下遗留的残渣，依法检查（附录 VIII H 第二法），含重金属不得过百万分之五。

砷盐 取本品 2.0g，加氢氧化钙 1.0g，混合，加水适量搅拌均匀，干燥后，以小火烧灼使炭化，再以 500~600℃ 炽灼使完全灰化，放冷，加盐酸 8ml 与水 23ml，依法检查（附录 VIII J 第一法），应符合规定（0.0001%）。

微生物限度 取本品，依法检查（附录 XI J），每 1g 供试品中除细菌数不得过 1000 个，霉菌及酵母菌数不得过 100 个外，还不得检出大肠埃希菌。

【类别】 药用辅料，黏合剂和填充剂等。

【贮藏】 密封保存。