

UDC 664
X 11



中华人民共和国国家标准

GB 8887—88

淀粉分类

Classification of starch

1988-03-26 发布

1988-07-01 实施

国家标准局 发布

本标准适用于以谷类、薯类、豆类及各种植物为原料，不经过化学方法处理而生产的原淀粉，以及经过某种方法处理，改变其原来的物理或化学特性的变性淀粉。

1 原淀粉

是不经过任何化学方法处理，也不改变淀粉内在的物理和化学特性而生产的各类淀粉。原淀粉可分为四大类：谷类淀粉、薯类淀粉、豆类淀粉和其他类淀粉等。原淀粉可作为各种浆料、添加剂、施胶剂、填充剂、粘胶剂等，也可作为各种变性淀粉、淀粉糖以及淀粉衍生物的原料。

1.1 谷类淀粉

以大米、玉米、高粱、小麦等粮食原料加工成的淀粉。在食品中可作为增稠剂胶体生成剂、保潮剂、乳化剂、粘合剂；在纺织中可作浆料；在造纸中可作上胶料和涂料等。

1.1.1 米淀粉

1.1.1.1 糯米淀粉

1.1.1.2 粳米淀粉

1.1.1.3 籼米淀粉

1.1.2 玉米淀粉

1.1.2.1 白玉米淀粉

1.1.2.2 黄玉米淀粉

1.1.2.3 黄玉米湿淀粉

1.1.3 高粱淀粉

1.1.4 麦淀粉

1.1.4.1 小麦淀粉

1.1.4.2 小麦湿淀粉

1.1.4.3 大麦淀粉

1.1.4.4 黑麦淀粉

1.2 薯类淀粉

以木薯、甘薯、马铃薯、豆薯、竹芋、山药、蕉芋等薯类为原料加工成的淀粉，可作为食品的添加剂、填充剂、粘胶剂等。

1.2.1 木薯淀粉

1.2.2 甘薯淀粉

1.2.3 马铃薯淀粉

1.2.4 豆薯淀粉

1.2.5 竹芋淀粉

1.2.6 山药淀粉

1.2.7 蕉芋淀粉

1.3 豆类淀粉

以绿豆、蚕豆、豌豆、豇豆、混合豆等豆类为原料加工成的淀粉，可制作粉丝、粉条等。