附件: 凝胶强度测定法草案公示稿

凝胶强度测定法

本法用于测定供试品的凝胶强度(亦称凝冻强度),以评价其在特定条件下所形成的凝 2 胶的力学性能。 3

凝胶强度系用探头垂直作用于供试品的力表示,即在特定的测定温度下,将特定面积的 探头以一定速率下降至供试品表面下某一固定距离时所需的力,通常转化为重量来表示,单 位为g(明胶行业常用bloom g,与g一致);也可根据探头面积折算为单位面积(cm^2)上 所受的力(通常转化为重量来表达),单位为 g/cm²。

仪器装置

1

4

5

6 7

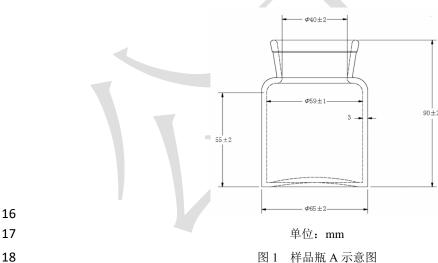
8

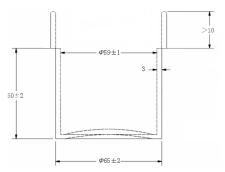
9 测试台 由底座、升降台、水平调节器、探头固定支架、探头下降位置与速率调节器等 组成。 10

样品瓶 样品瓶 A 为带软塞的透明广口玻璃瓶(如图 1);样品瓶 B 为经过磨制加工 11 的玻璃杯或塑料杯,带可装卸的加高耐热材料,加高材料的上沿距样品瓶口至少 10mm (如 12 13 图 2)。

探头 为表面光滑、边缘尖锐、直径为 12.7mm 或其他直径的圆柱型探头(如图 3)。 14

恒温水浴箱 带制冷功能,可调节水平,温度控制精度为±0.1℃。 15





19

20	单位: mm
21	图 2 样品瓶 B 示意图
22	
23 24	ϕ 12.7mm 或其他直径
25	→ 边缘尖锐
26	边缘天锐
27	单位: mm
28	图 3 探头示意图
29	仪器的校正和检定 定期用校准用砝码对仪器的各量程进行校准,每次测定前确认测试
30	台与恒温水箱保持水平。
31	凝胶的制备
32	第一法 选用样品瓶 A (仅适用于制备胶液过程中不易产生气泡, 且制成的凝胶表面平
33	整的供试品)
34	取供试品,按各品种规定的浓度和温度制备胶液,一般情况下,制备胶液的温度不低于
35	环境温度,在制备过程中可能出现溶剂蒸发而减少的情况,可用相同温度的溶剂补充已蒸发
36	的溶剂量。趁热将胶液小心转移至样品瓶 A 中,塞上软塞,放冷至室温(冷却过程中避免
37	振动),置恒温水箱中,按各品种规定的凝冻温度和放置时间静置,使胶液冷却制成凝胶。
38	第二法 选用样品瓶 B (适用于制备胶液过程中容易产生气泡,或形成的凝胶表面不平
39	整的供试品)
40	取供试品,按各品种规定的溶液浓度和温度制备胶液,必要时,同第一法用相同温度的
41	溶剂补充已蒸发的溶剂量。趁热将胶液小心转移至已装置加高材料的样品瓶 B 中,胶液加
42	至加高材料的上沿附近但不溢出,放冷至室温,置恒温水箱中,按各品种规定的凝冻温度和
43	放置时间静置,使胶液冷却制成凝胶,取出,小心除去加高材料,并对待测凝胶表面进行平
44	整处理,即得。
45	测定法
46	取上述制成的待测凝胶,置测试台上,一般在不超过 25℃的环境下,立即以 0.5~1.0mm/s
47	的下行速度, 使探头下行压至凝胶表面下凹 4mm 或各品种项下规定的距离时, 读取所产生
48	的重量(g 或 $bloom g$),或将所得的重量除以所选探头的面积(cm^2),即得(g/cm^2)。
49	结果判定
50	取供试品,重复制备 3~5 份凝胶,测定,结果以平均值表示,测定结果的相对标准偏差
51	不大于 10%。
52	【附注】

【附注】

53

54

1. 凝胶制备过程中, 避免胶液出现部分焦化或胶液溶解不完全而影响凝胶的均匀性; 注意避免并消除气泡的影响,必要时可用抽真空脱气或超声脱气等方式消除气泡。

- 55 2. 为减少样品瓶内壁和底部对测定结果的影响,探头下压位置处于待测凝胶的中心位 56 置,下降距离控制在探头离样品瓶底部不少于 30mm。
- 57 3. 测试环境温度一般不超过 25℃, 当制备凝胶的凝冻温度低于环境温度时, 测定应在58 5 分钟内完成。

起草单位: 广东省药品检验所 联系电话: 020-81853846 邮箱: fls@gdidc.org.cn 复核单位: 中国药科大学

凝胶强度测定法起草说明

60 一、制订的目的意义

59

61 凝胶强度是高分子材料重要的力学性能,不但反映产品的内部质量和结构特性,也影响 62 产品的功能应用。很多药用辅料如明胶、海藻酸钠、卡拉胶、结冷胶等均将其作为重要的功 63 能相关性指标进行控制。通过调研,了解到市场上凝胶强度测定设备的原理基本一致,但测 64 定的参数和条件没有规范和统一要求,如测量杯的尺寸和探头规格各异,均会对测定结果有 65 直接影响,有必要对影响测定结果的各参数进行考察和规范。

66 二、重点说明的问题

- 67 **1.**在凝胶制备过程中,凝胶内部的气泡、残留不溶物以及凝胶表面不水平、不平整等, 68 均会导致受力不均匀而影响测定结果。
- 2.目前市场使用的探头边缘形状有直角和圆角两种规格。经对比考察探头边缘对低凝胶强度的影响相对较大。根据调研情况和国际食品标准,建议统一采用边缘为直角的探头。
- 71 **3.**凝胶强度大,探头下降速度的影响相对较小;凝胶强度相同的样品,探头下降速度在 72 0.5~1.0mm/s 时,对测定结果影响较小。
- 73 4.探头下行距离对测定结果影响大,探头下降距离越大,测定值越大。拟订方法统一规74 定测定下行 4mm 处的读数,特殊距离可在品种标准中另行规定。
- 75 **5.**探头下行距离底部越近,读数越大,当探头下行距离底部大于 30mm 时,可基本消除 76 底部反作用力对测定结果的影响。
- 77 **6.**当样品瓶内径小于 59mm,瓶壁的反作用力使测定结果偏大,当内径达 59mm 后,测 定结果稳定,瓶壁对测定结果影响较小。
- 79 7. 当制胶温度高于测试环境温度时,放置时间对凝胶强度测定结果有影响,放置时间越 80 长,测定结果下降越大,为消除环境温度对测定结果的影响,测试应在 5 分钟内完成。