
Желатин

ФС.2.1.0099.18

Желатин

Gelatina

Взамен ГФ X, ст. 309

Желатин представляет собой очищенный белок, получаемый неполным щелочным или неполным кислотным, или ферментативным гидролизом животного коллагена (включая рыбий и птичий). В результате гидролиза получают гелеобразующий или негелеобразующий желатин. Требования данной статьи распространяются на оба сорта желатина.

*Изоэлектрическая точка для желатина, полученного неполным кислотным гидролизом, при рН 6,0 и 9,5. Изоэлектрическая точка для желатина, полученного неполным щелочным гидролизом при рН 4,7 и 5,6.

Описание. Твердое вещество от светло-жёлтого до жёлтого цвета, в виде полупрозрачных листков, кусков, гранул или порошка.

Растворимость. Набухает в холодной воде и при нагревании образует коллоидный раствор, переходящий при охлаждении в гель. Растворим в горячей воде. Практически нерастворим в органических растворителях.

Подлинность.

1. Качественная реакция (биуретовая реакция). 1 г субстанции растворяют в воде, свободной от углерода диоксида, при температуре около 55 °С, доводят водой до 100 мл и выдерживают раствор при этой температуре до испытания.