



中华人民共和国国家标准

GB 31617—2014

GB 31617—2014

食品安全国家标准

食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽

中华人民共和国
国家标准
食品安全国家标准
食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽
GB 31617—2014

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2015年2月第一版 2015年2月第一次印刷

*

书号: 155066·1-49794 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB 31617—2014

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

A.3.4 分析步骤

称取试样 0.5 g~1.5 g,精确至 0.000 2 g,置于一个 50 mL 离心管 A 中,加入 15 mL 水使其完全溶解。用盐酸溶液调节试样溶液的 pH 至 4.6,然后置于冷冻离心机中,在约 4 ℃下 5 000 r/min~7 000 r/min 离心 30 min,取上清液于预先在 105 ℃干燥至恒重的一个 50 mL 离心管 B 中,用氢氧化钠溶液调节此上清液的 pH 值至 6.8,控制溶液总量在 20 mL 以内,加入氯化钡溶液 1.5 mL,再加入无水乙醇至 50 mL,摇匀后于 4 ℃冰箱中放置至少 12 h。然后,从冰箱中取出置于冷冻离心机中,在约 4 ℃下 5 000 r/min~7 000 r/min 离心 30 min,弃去上清液得沉淀物。沉淀物先在 60 ℃~70 ℃干燥箱中烘 1 h,再升高温度至 105 ℃烘至恒重。

A.3.5 结果计算

酪蛋白磷酸肽含量的质量分数 w 按式(A.1)计算:

$$w = \frac{m_1 - m_2}{m \times (1 - w_0)} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

m_1 ——恒重后离心管 B 和沉淀物的质量,单位为克(g);

m_2 ——离心管 B 的质量,单位为克(g);

m ——试样的质量,单位为克(g);

w_0 ——试样的干燥减量,%。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于算术平均值的 10%。

食品安全国家标准

食品营养强化剂 酪蛋白磷酸肽

1 范围

本标准适用于以牛乳或酪蛋白制品为原料,用酶解法生产制得的食品营养强化剂酪蛋白磷酸肽。

2 分子结构和相对分子质量

主要有效成分是含有 1 个~6 个磷酸丝氨酸残基的多肽,其相对分子质量为 1 000 u~5 000 u。

3 技术要求

3.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	白色至淡黄色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	粉末状	

3.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
酪蛋白磷酸肽含量(以干基计, w)/%	符合声称	附录 A 中 A.3
总氮(以干基计, w)/%	≥ 10	GB 5009.5 凯氏定氮法
干燥减量(w)/%	≤ 7	GB 5009.3 直接干燥法
灰分(w)/%	≤ 20	GB 5009.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2	GB 5009.12

3.3 微生物指标

应符合表 3 的规定。