



中华人民共和国国家标准

GB 26401—2011

食品安全国家标准

食品添加剂 花生四烯酸油脂(发酵法)

2011-03-15 发布

2011-05-15 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

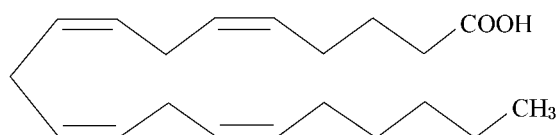
食品添加剂 花生四烯酸油脂(发酵法)

1 范围

本标准适用于利用高山被孢霉(*Mortierella alpina*)菌种,经生物发酵制得的花生四烯酸(ARA)油脂。

2 结构式和相对分子质量

2.1 结构式



2.2 相对分子质量

304.5(按 2007 年国际相对原子质量)

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	浅黄色	取试样 10 mL,置于试管中,于自然光线下采用目测的方法观察其色泽及外观形态,采用鼻嗅的方法检查气味
气味	具有本产品特有的气味	
组织状态	油状液体	

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
含量(以 $C_{20}H_{32}O_2$ 甘油三酯计), $w/\%$	\geq 38.0	附录 A 中 A.3
不皂化物, $w/\%$	\leq 4.0	GB/T 5535.1 乙醚提取法
水分, $w/\%$	\leq 0.1	GB 5009.3 减压干燥法
不溶性杂质, $w/\%$	\leq 0.2	GB/T 15688