

ICS 67.220.20
X 60



中华人民共和国国家标准

GB/T 23535—2009

脂肪酶制剂

Lipase preparations

2009-04-27 发布

2009-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准以 QB 1805.4—1993《工业用脂肪酶制剂》为基础制定。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、诺维信(中国)生物技术有限公司。

本标准主要起草人：张蔚、郑海峰、郭新光、唐辰、曹振宇、康忆隆。

脂 肪 酶 制 剂

1 范围

本标准规定了脂肪酶制剂的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以淀粉质(或糖质)为原料,经微生物发酵、提纯制得的中性脂肪酶制剂的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备(GB/T 603—2002,ISO 6353-1:1982,NEQ)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

脂肪酶 lipase

能水解甘油三酯或脂肪酸酯产生单或双甘油酯和游离脂肪酸,将天然油脂水解为脂肪酸及甘油,同时也能催化酯合成和酯交换反应的酶。

3.2

脂肪酶活力 activity of lipase

脂肪酶活力以脂肪酶活力单位表示,定义为1 g 固体酶粉(或1 mL 液体酶),在一定温度和pH条件下,1 min 水解底物产生1 μmol 的可滴定的脂肪酸,即为1个酶活力单位,以u/g(u/mL)表示。

4 产品分类

4.1 按产品的应用领域

A类产品——食品工业和饲料工业用酶制剂。

B类产品——其他工业用酶制剂。

4.2 按产品形态

固体剂型酶制剂和液体剂型酶制剂。

5 要求

5.1 外观

固体剂型:白色至黄褐色粉末或颗粒,无结块、无潮解现象。无异味。有特殊发酵气味。

液体剂型:浅黄色至棕褐色液体,允许有少量凝聚物。无异味。有特殊发酵气味。