



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.60—2015

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

2015-11-13 发布

2016-05-13 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准  
食 品 添 加 剂 姜 黄  
GB 1886.60—2015

\*

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.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2016年6月第一版

\*

书号: 155066·1-51645

版权专有 侵权必究

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 姜黄

### 1 范围

本标准适用于以姜科类植物姜黄 (*Turmeric, Curcuma Longa L.*) 的根茎为原料, 经有机溶剂提取精制而成的食品添加剂姜黄。

### 2 主成分的化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

#### 2.1 化学名称

姜黄素: 1,7-双(4-羟基-3-甲氧基苯基)-1,6-二烯-3,5-庚二酮

脱甲氧基姜黄素: 1-(4-羟基苯基)-7-(4-羟基-3-甲氧基苯基)-1,6-二烯-3,5-庚二酮

双脱甲氧基姜黄素: 1,7-双(4-羟基苯基)-1,6-二烯-3,5-庚二酮

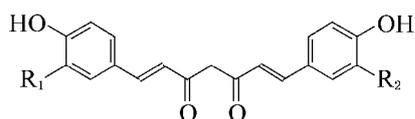
#### 2.2 分子式

姜黄素:  $C_{21}H_{20}O_6$

脱甲氧基姜黄素:  $C_{20}H_{18}O_5$

双脱甲氧基姜黄素:  $C_{19}H_{16}O_4$

#### 2.3 结构式



姜黄素:  $R_1 = R_2 = OCH_3$

脱甲氧基姜黄素:  $R_1 = OCH_3, R_2 = H$

双脱甲氧基姜黄素:  $R_1 = R_2 = H$

#### 2.4 相对分子质量

姜黄素: 368.39(按 2007 年国际相对原子质量)

脱甲氧基姜黄素: 338.39(按 2007 年国际相对原子质量)

双脱甲氧基姜黄素: 308.39(按 2007 年国际相对原子质量)

### 3 技术要求

#### 3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。