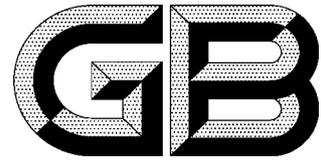


ICS 67.180.20  
X 69



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 32099—2015

---

## 酵母产品分类导则

Guideline for yeast products classification

2015-10-09 发布

2016-09-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)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(SAC/TC 64/SC 5)归口。

本标准起草单位:安琪酵母股份有限公司、英联马利中国、天津科技大学、中国生物发酵产业协会。

本标准起草人:李晓燕、陈蓉、鲍焯、肖冬光、刘捷、陈晖、郑国斌、童宝泰、崔素芳。

# 酵母产品分类导则

## 1 范围

本标准规定了酵母产品的分类。

本标准适用于酵母产品的生产、销售、教学及科研交流。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1

#### 酵母制品 yeast products

以糖蜜、淀粉质类为碳源,添加氮源、磷源等酵母细胞生长繁殖所需要的营养素,经培养、分离、过滤、干燥等工序制成的产品。

### 2.2

#### 酵母衍生制品 yeast derivated products

以酵母为主要原料,经自溶、酶解、分离、浓缩或干燥等工艺制成的产品。

### 2.3

#### 酵母甘露寡糖 yeast mannose oligosaccharides

#### 甘露糖蛋白 yeast mannoproteins

以 $\alpha$ -1,2-甘露聚糖为主链、 $\alpha$ -1,6-甘露聚糖为支链,相对分子质量为 $2 \times 10^4 \sim 2 \times 10^5$ 的酵母多糖。

### 2.4

#### 酵母 $\beta$ -葡聚糖 yeast $\beta$ -glucan

以 $\beta$ -(1,3)-D-葡聚糖为主链含有 $\beta$ -(1,6)分支的相对分子质量为 $5 \times 10^5 \sim 1 \times 10^6$ 的酵母多糖。

### 2.5

#### 酵母海藻糖 yeast trehalose

以两个葡萄糖分子以 $\alpha, \alpha$ -1,1-糖苷键构成的非还原性双糖为主要成分的酵母衍生制品。

### 2.6

#### 酵母麦角甾醇 yeast ergosterol

从酵母中提取、纯化得到的一种甾醇产品,分子式为 $C_{28}H_{44}O$ ,分子结构为(3 $\beta$ )-麦角-5,7,22-三烯甘油-3-醇。

## 3 分类

酵母产品分类及说明、产品示例见表1。