



# 中华人民共和国国家标准

GB 26400—2011

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂

### 二十二碳六烯酸油脂(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

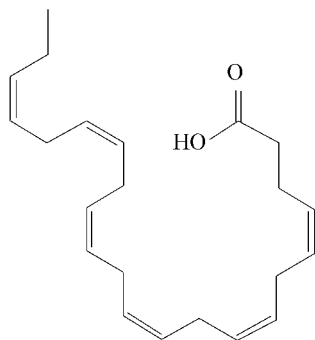
### 二十二碳六烯酸油脂(发酵法)

#### 1 范围

本标准适用于利用裂壶藻(*Schizochytrium* sp.)或者吾肯氏壶藻(*Ulkenia amoeboida*)或者寇氏隐甲藻(*Cryptocodinium cohnii*)菌种,经生物发酵制得的二十二碳六烯酸(DHA)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

328.5(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	浅黄色至橙黄色	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。