

中华人民共和国国家标准

GB 1886.362—2022

食品安全国家标准 食品添加剂 ε-聚赖氨酸

2022-06-30 发布 2022-12-30 实施

中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准 食品安全国家标准 食品添加剂 8-聚赖氨酸

GB 1886.362—2022

*

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 服务热线:400-168-0010 2022年7月第一版

书号: 155066 • 1-68822

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 ε-聚赖氨酸

1 范围

本标准适用于以酵母抽提物或其他含氮物质为主原料经小白链霉菌($Streptomyces\ albulus$)有氧发酵,经分离纯化制得的食品添加剂 ε -聚赖氨酸。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

ε-聚赖氨酸

2.2 分子式

 $H \big[C_6 \, H_{12} \, N_2 \, O \big]_n \, HO$

2.3 结构式

$$H = \begin{bmatrix} H & & & \\ N & & & \\ & & & \\ NH_2 & & \\ NH_2 & & \\ \end{bmatrix}_n OH$$

2.4 相对分子质量

128.176n+18.016(按 2018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。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色至淡黄色	
状态	粉末、无结块	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,观察 其色泽和状态,嗅其气味
气味	无异味	Nan model som gar