



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.174—2024

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 食品工业用酶制剂

2024-02-08 发布

2024-08-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 1886.174—2016《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》。

本标准与 GB 1886.174—2016 相比,主要变化如下:

- 增加了“酶制剂用辅料”“固定化酶制剂”和“固定化载体”的术语和定义;
- 增加了酶制剂用辅料和固定化载体的技术要求;
- 修改了大肠埃希氏菌的指标要求;
- 增加了酶制剂用辅料名单的附录要求;
- 增加了附录中部分酶活力测定参考方法。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 食品工业用酶制剂

### 1 范围

本标准适用于《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)和相关公告允许使用的食品工业用酶制剂。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品工业用酶制剂

由动物或植物的可食或非可食部分直接提取,或由传统选育或经基因重组技术得到的微生物(包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种)发酵、提取后,或再经进一步纯化、制剂化等工艺制得的(可含有一个或多个活性酶组分),用于食品工业,具有特殊催化活性的制剂产品。

#### 2.2 酶活力

酶在一定条件下催化某一特定反应的活性能力高低的指标。

#### 2.3 抗菌活性

抑制或杀灭微生物的特性。

#### 2.4 酶制剂用辅料

为酶制剂产品的活性保存、流通贮存、标准化使用等目的而加入的食品原料和食品添加剂。

#### 2.5 固定化酶制剂

利用物理和(或)化学的方法将酶固定于载体上,在食品生产过程中以不可溶解状态发挥作用的产  
品剂型。

#### 2.6 固定化载体

固定化酶制剂中起固定酶作用的材料。

### 3 产品分类

按产品形态分为固体剂型(含固定化剂型)和液体剂型。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 用于生产酶制剂的原辅料应符合相关要求,在规定的使用条件下,不应最终食品产生有害健