

ICS 07.100.30
X 60



中华人民共和国国家标准

GB/T 24401—2009

α -淀粉酶制剂

Alpha-amylase preparation

2009-09-30 发布

2010-03-01 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

本标准以 QB/T 1805.1—1993《工业用 α -淀粉酶制剂》和 QB/T 2306—1997《耐高温 α -淀粉酶制剂》为基础,首次制定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B、附录 C 为资料性附录。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

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归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、无锡赛德生物工程有限公司、山东隆大生物工程有限公司、诺维信(中国)生物技术有限公司、江阴市百圣龙生物工程有限公司、邢台新欣翔宇生物工程有限责任公司。

本标准主要起草人:张蔚、吴炳炎、郭庆文、张晶雪、顾建龙、余波、郭新光、胡洪清、杨西江、曹振宇、陆志冲、魏坤。

α -淀粉酶制剂

1 范围

本标准规定了 α -淀粉酶制剂的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以淀粉质(或糖质)为原料,经发酵、提纯制得的 α -淀粉酶制剂产品的生产、检验和销售。主要用于食品工业、纺织工业等。其他来源的 α -淀粉酶制剂可参照相关类别使用,用作饲料添加剂的 α -淀粉酶制剂可参照 A 类产品执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 8275 食品添加剂 α -淀粉酶制剂

QB/T 1803—1993 工业酶制剂通用试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

α -淀粉酶 **alpha-amylase**

能水解淀粉分子链中的 α -1,4-葡萄糖苷键,将淀粉链切断成为短链糊精和少量麦芽糖和葡萄糖,使淀粉粘度迅速下降的酶。

3.2

中温 α -淀粉酶活力 **activity of medium temperature alpha-amylase**

1 g 固体酶粉(或 1 mL 液体酶),于 60 °C、pH 值 6.0 条件下,1 h 液化 1 g 可溶性淀粉,即为 1 个酶活力单位,以“u/g(u/mL)”表示。

3.3

耐高温 α -淀粉酶活力 **activity of heat-tolerant alpha-amylase**

1 g 固体酶粉(或 1 mL 液体酶),于 70 °C、pH 值 6.0 条件下,1 min 液化 1 mg 可溶性淀粉,即为 1 个酶活力单位,以“u/g(u/mL)”表示。

4 产品分类

4.1 按产品的应用领域

A 类:食品/饲料工业用酶。

B 类:其他工业用酶。

4.2 按产品的适用温度

中温 α -淀粉酶制剂和耐高温 α -淀粉酶制剂。