

UDC 633
B 23



中华人民共和国国家标准

GB/T 13382—92

食 用 大 豆 粕

Edible soybean meal

1992-02-10 发布

1992-10-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

GB/T 13382—92

食用大豆粕

Edible soybean meal

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食用大豆粕的术语、分类、技术要求、检验规则、检验方法、包装、运输和储存的要求。本标准适用于商品食用大豆粕。

2 引用标准

GB 5009.12 食品中铅的测定方法
GB 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
GB 5490~5539 粮食、油料及植物油脂检验
GB 8115 粮食包装 麻袋
GB 8611 油脂工业用大豆

3 术语

3.1 食用大豆粕

大豆经浸出法(预榨浸出或直接浸出)制得的适合食品加工用的松散的富含蛋白质的物料。

3.1.1 高变性大豆粕(又名高温大豆粕)

大豆粕经高温处理,蛋白质变性较大,水溶性蛋白质含量较低的食品用大豆粕。主要用于酿造和蛋白制品等食品加工的原料。

3.1.2 低变性大豆粕(又名低温大豆粕)

大豆粕经低温或闪蒸脱溶处理,蛋白质变性较小,水溶性蛋白质含量较高的食用大豆粕。主要用于组织蛋白、浓缩蛋白、分离蛋白及蛋白制品的加工原料。

3.2 形状

指一批大豆粕的颗粒大小,均匀度。

3.3 色泽

指一批大豆粕的综合色泽。

3.4 气味

指一批大豆粕的综合气味。

3.5 杂质

指大豆粕中用眼能鉴别的大豆粕以外的物质。

3.6 水溶性蛋白质百分率(%)

指在规定的测定条件下,溶解于水的蛋白质重量占试样重量的百分率。

3.7 氮溶解指数(NSI,%)

指水溶性氮占总氮的百分率,或水溶性蛋白质占粗蛋白质的百分率。

国家技术监督局1992-02-10批准

1992-10-01实施