

ICS 67.220.20
X 69



中华人民共和国国家标准

GB/T 23530—2009

酵母抽提物

Yeast extract

2009-04-27 发布

2009-11-01 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

本标准以行业标准 QB 2582—2003《酵母抽提物》为基础制定。

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：湖北安琪酵母股份有限公司、广东一品鲜生物科技有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：李沛、彭立云、张蔚、潘丽芳、伍劲松、郭新光、罗必英。

酵母抽提物

1 范围

本标准规定了酵母抽提物的定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于酵母抽提物的生产、检验与销售。

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 191—2008, ISO 780:1997, MOD)

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 5009.91 食品中钾、钠的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义、缩略语

3.1 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1.1

酵母抽提物 yeast extract

以食品用酵母为主要原料，在酵母自身的酶或外加食品级酶的作用下，酶解自溶(可再经分离提取)后得到的产品，并富含氨基酸、肽、多肽等酵母细胞中的可溶性成分。根据需要可添加适量辅料进行调配，也可在生产后期增加美拉德反应工艺，属于食品配料。

3.2 缩略语

下列缩略语适用于本标准。

I+G:5'-肌苷酸二钠和5'-鸟苷酸二钠的总和[disodium 5'-inosinate (IMP) and disodium 5'-guanylate (GMP)]

4 产品分类

根据生产工艺配方的不同分为：

- 4.1 纯品型：纯酵母抽提物，可添加食盐。
- 4.2 I+G型：以高核酸酵母为原料，生产的I+G型酵母抽提物，其天然I+G含量高。
- 4.3 风味型：以纯酵母抽提物为基料而制得的产品。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。