

中华人民共和国国家标准

GB 1886.231—2023

食品安全国家标准

食品添加剂 乳酸链球菌素

2023-09-06 发布

2024-03-06 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 1886.231—2016《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素》。

本标准与 GB 1886.231—2016 相比,主要变化如下:

- 修改了氯化钠的检测方法,将“GB/T 5009.42”修改为“GB 5009.44—2016 中‘银量法’”;
- 修改了效价的检测方法。

食品安全国家标准

食品添加剂 乳酸链球菌素

1 范围

本标准适用于以脱脂乳固体,或以酵母抽提物等其他含氮物质,以及含碳物质为主要原料,经乳酸乳球菌(*Lactococcus lactis* subsp *lactis*)发酵后提取而制得的食物添加剂乳酸链球菌素(Nisin)。

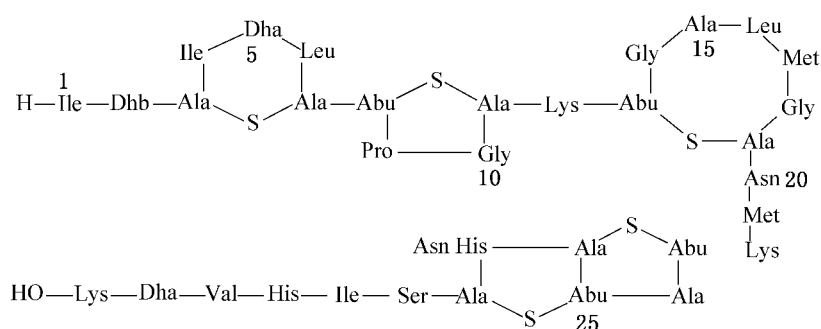
2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式

$C_{143}H_{230}O_{37}N_{42}S_7$ (Nisin A)

$C_{141}H_{229}O_{38}N_{41}S_7$ (Nisin Z)

2.2 结构式



Nisin A:第 27 位氨基酸为组氨酸(His);Nisin Z:第 27 位氨基酸为天冬酰胺(Asn)

2.3 相对分子质量

Nisin A: 3354.35 (按 2018 年国际相对原子质量)

Nisin Z: 3330.31 (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。