

# 中华人民共和国国家标准

GB 1903.27—2022

---

## 食品安全国家标准

### 食品营养强化剂 低聚半乳糖

2022-06-30 发布

2022-12-30 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

# 食品安全国家标准

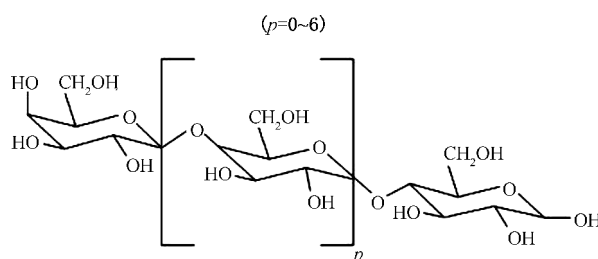
## 食品营养强化剂 低聚半乳糖

### 1 范围

本标准适用于以乳糖为原料,经芽孢杆菌 *ATCC 31382 (Bacillus sp.)* 或米曲霉 (*Aspergillus oryzae*) 生产的  $\beta$ -半乳糖苷酶催化水解半乳糖苷键,将乳糖水解成为半乳糖和葡萄糖,同时通过转移半乳糖苷的作用,将水解下来的半乳糖苷转移到乳糖分子,生成的食品营养强化剂低聚半乳糖。

### 2 结构式、分子式和相对分子质量

#### 2.1 结构式



#### 2.2 分子式

$(C_6H_{11}O_5)_n$ ,  $n$  为 2~8。

#### 2.3 相对分子质量

300~2 000(按 2018 年国际相对原子质量)

### 3 产品分类

#### 3.1 低聚半乳糖粉

低聚半乳糖液的直接干燥产品。

#### 3.2 低聚半乳糖液

低聚半乳糖的液体产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。