

UDC 647.918:664
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 8816—88

食品添加剂 异构化乳糖液

Food additive—
Lactulose liquid

1988-02-25 发布

1988-07-01 实施

国家标准局 发布

食品添加剂
异构化乳糖液

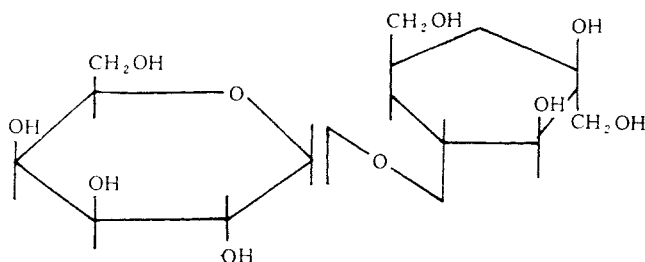
Food additive—
Lactulose liquid

本标准适用于以乳糖为原料，以氢氧化钠为异构剂制得的异构化乳糖液。本品是双叉杆菌 (bifidus) 的增殖因子，主要用于鲜奶、奶粉、饼干等食品中，具有帮助消化吸收蛋白质、乳糖，产生维生素 B 组等功能。

异构化乳糖中含有四种糖，即：乳酮糖、乳糖、半乳糖、果糖。

其中起增殖双叉杆菌作用的是乳酮糖，又叫乳果糖、乳土糖、半乳糖基果糖甙。

乳酮糖的结构式：



分子式 $C_{17}H_{32}O_{11}$

分子量 342.30(按 1983 年国际原子量表)

1 技术要求

1.1 外观：一级品为黄色透明液体。二级品为棕色透明液体。

1.2 异构化乳糖液应符合下列要求：

批 标 名 称		一级品指标	二级品指标
1. 比重 ρ_{20}^{20}	\geq	1.35	1.25
2. 折光率 20, $^{\circ}C$	\geq	1.47	1.42
3. 乳酮糖含量, %	\geq	44.00	30.00
4. 乳糖含量, %	\leq	9.00	13.00
5. 半乳糖含量, %	\leq	14.00	9.00
6. 果糖含量, %	\leq	4.00	1.50