



中华人民共和国国家标准

GB 1903.65—2024

食品安全国家标准

食品营养强化剂 花生四烯酸油脂 (发酵法)

2024-02-08 发布

2024-08-08 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 26401—2011《食品安全国家标准 食品添加剂 花生四烯酸油脂(发酵法)》。

本标准与 GB 26401—2011 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品营养强化剂 花生四烯酸油脂(发酵法)”;
- 修改了所依据的国际相对原子质量的年份;
- 修改了感官要求中的组织状态要求;
- 修改了溶剂残留量、过氧化值的指标要求;
- 在理化指标中增加了对商品化花生四烯酸油脂产品的要求;
- 删除了其他要求;
- 删除了附录;
- 含量(以 $C_{20}H_{32}O_2$ 甘油三酯计)、水分、总砷(以 As 计)、铅(Pb)的检验方法引用相应国家标准;
- 部分检验方法的引用标准调整为最新发布版本。

食品安全国家标准

食品营养强化剂 花生四烯酸油脂 (发酵法)

1 范围

本标准适用于利用高山被孢霉(*Mortierella alpina*)菌种,经生物发酵制得的花生四烯酸(ARA)油脂。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

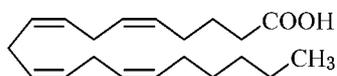
2.1 化学名称

顺式-5,8,11,14-二十碳四烯酸

2.2 分子式

$C_{20}H_{32}O_2$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

304.47(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。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	浅黄色	取试样 10 g,置于试管中,于自然光线下采用目测的方法观察其色泽及组织状态,采用鼻嗅的方法检查其气味
气味	具有本产品特有的气味	
组织状态	液态或半固态	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。