

江苏一鸣生物股份有限公司产品规格书

ε-聚赖氨酸



【色 状】淡黄色。

【气 味】无异味。

【工艺特点】由链霉菌经液体深层有氧发酵制得食品添加剂ε-聚赖氨酸。

【配 料】ε-聚赖氨酸。

【产品特性】1) 抑菌谱广：对引起食物中毒与腐败的革兰氏阳性菌、革兰氏阴性菌、酵母菌、霉菌均有很好的抑菌效果。

2) 安全性高：ε-聚赖氨酸在人体食用后，可降解为L-赖氨酸这一人体必需氨基酸，并于2003年通过了美国食品和医药管理（FDA）的许可。

3) 热稳定性好：ε-聚赖氨酸在高温条件下很稳定，80℃60分钟及120℃20分钟加热，均保持其抑菌能力，它能承受一般食品加工过程的热处理，可随原料一同进行处理。

4) 作用的pH范围合适：ε-聚赖氨酸的抑菌活性受pH值较小，pH3~9之间对大肠杆菌的抑菌活性影响甚微，适pH为5~8。pH作用范围正是其他常见食品防腐剂不起作用的范围，也是多数食品的pH范围。

5) 水溶性强，ε-聚赖氨酸的水溶性好，有利于在食品中的添加使用

【产品应用】ε-聚赖氨酸应用于糕点、面包食品中，对耐热性芽孢杆菌的增殖有明显抑制；对低糖低热量食品，如乳蛋白冰淇淋、消毒乳、奶油与奶油制品等防止乳酸菌；在低温软罐头食品可防止杀菌后产生异味。

【用法用量】根据食品工艺特点适量添加，添加量应符合GB2760的规定，主要抑制细菌酵母。

【注意事项】如不慎吸入，请用大量清水冲洗。

【质量指标】

检测项目	标准范围	检测方法
色泽	淡黄色	目测
状态	粉末、无结块、无异味	感观
ε-聚赖氨酸含量（以干品计），w/%	≥94	GB 1886.362
干燥减量，w/%	≤5.0	GB5009.3
铅（pb）/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.12
总砷（以As ₂ O ₃ 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB/T 5009.11
灰分，w/%	≤2.0	GB 5009.4

菌落总数（CFU/g）	≤50000	GB 4789.2
大肠杆菌（CFU/g）	≤30	GB 4789.3

【包装存储】内包装：100g/瓶，500g/瓶。本产品在常温、干燥处密封保存，避免阳光直射。

【保质期】24 个月。

