

SPECIFIKATION DK 204 FOR

1,3-1,6 BETAGLUCAN

DEFINITION

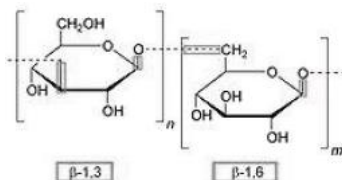
Beta-glucan fra *Saccharomyces cerevisiae* er et naturligt forekommende forgrenet polysaccharid, der hovedsageligt består af 1,3- β -D-glucan med 1,6- β -D-glucose sidekæder.

Beta-glucan fremstilles ved vandig ekstraktion fra cellevægge af *Saccharomyces cerevisiae* efter autolyse. Produktet oprensnes ved simple fysiske processer og spraytørres. Mindre mængder af α -D-mannan, protein, fedt og aske stammende fra udgangsmaterialet kan være til stede.

Kemisk formel

$(C_6H_{10}O_5)_{n+m}$

Strukturformel



Indhold

Ikke under 85% af (1,3)//1,6)- β -D-glucan på tørstofbasis.

Beskrivelse

Lys beige pulver med en svag lugt af gær.

IDENTIFIKATION

A. *Opløselighed*

Uopløseligt i vand.

RENHEDSGRAD

Tørringstab

Ikke over 6% (105°C, 4 timer)

pH (5% opløsning)

4,0-6,0

α -D-mannan¹

Ikke over 2% på tørstofbasis

Protein

Ikke over 3% på tørstofbasis

Fedt

Ikke over 3% på tørstofbasis

Aske

Ikke over 2% på tørstofbasis

Bly

Ikke over 0,2 mg/kg

Kviksølv

Ikke over 0,1 mg/kg

Cadmium

Ikke over 0,1 mg/kg

¹ Metode beskrevet i S. Freidmund: Optimised quantification method for yeast-derived 1,3-b-d-glucan and a-d-mannan. Eur Food Res Technol (2005) 220:101-105

MIKROBIOLGISKE KRITERIER

<i>Total kim</i>	Ikke over 1000 cfu/g
<i>E. coli</i>	Ikke til stede i 1 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ikke til stede i 25 g

NB! Ethylenoxid må ikke benyttes til sterilisering af tilsætningsstoffer til levnedsmidler.