

SPECIFIKATION DK 204 FOR

1,3 – 1,6 BETAGLUCAN

DEFINITION

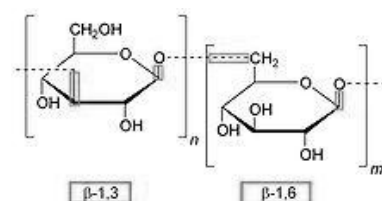
Beta-glucan fra *Saccharomyces cerevisiae* er et naturligt forekommende forgrenet polysaccharid, der hovedsageligt består af 1,3- β -D-glucan med 1,6- β -D-glucose sidekæder.

Beta-glucan fremstilles ved vandig ekstraktion fra cellevægge af *Saccharomyces cerevisiae* efter autolyse. Produktet oprenses 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



Strukturformel



Indhold¹

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, 4h)

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

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

Specifikation for beta-glucan fra *Saccharomyces cerevisiae*

Bly Ikke over 0,2 mg/kg

Kviksølv Ikke over 0,1 mg/kg

Cadmium Ikke over 0,1 mg/kg

Mikrobiologiske kriterier

Total kim Ikke over 1000 cfu/g

E. coli Ikke til stede i 1 g

Salmonella spp. Ikke til stede i 25g

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