

山西食品营养与健康学会团体标准

《亚麻膳食纤维粉》

编制说明

山西农业大学山西功能食品研究院

2023 年 9 月 21 日

# 《亚麻膳食纤维粉》团体标准

## 编制说明

### 1. 工作概述

#### 1.1 标准制定的目的和意义

亚麻属亚麻科亚麻属，油用亚麻俗称胡麻。亚麻籽富含  $\alpha$ -亚麻酸、亚麻胶、亚麻蛋白、木酚素、膳食纤维等多种营养和活性成分，被称为“21世纪的功能食品”，亚麻籽在我国主要用于亚麻油的制取，而关于亚麻籽食品的开发利用较少。为了解决亚麻籽综合加工利用、提升亚麻籽综合加工附加值技术问题，近年来，科研院所、企业等相继开发出亚麻籽脱皮设备，解决了亚麻籽精深加工、综合利用的技术瓶颈，已经形成亚麻膳食纤维粉的生产能力。亚麻膳食纤维粉属于一种新兴产品，目前国家尚未制定亚麻膳食纤维粉的国家标准、行业标准，地方标准，团体标准。

为了推广亚麻籽脱皮技术成果，提升亚麻精深加工水平，创新加工亚麻籽功能食品，促进山西省食品营养与健康事业高质量发展，提高居民的健康素养和水平，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、国家《团体标准管理规定》的要求，特制定《亚麻膳食纤维粉》团体标准。

#### 1.2 编制过程

本标准的编制工作从 2022 年 9 月开始，由山西农业大学山西功能食品研究院负责起草，大同市宏致亚麻科技有限公司、大同市诚致科技有限公司、繁峙县憨山农业科技发展有限公司、繁峙县综合检验检测中心共同交流研究讨论编制。

接到标准编制任务后，首先成立了标准起草工作组。查阅和学习了《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》(GB/T 1.1-2020)中的有关规定，积极参考和借鉴了 GB/T 22494-2008《大豆膳食纤维粉》国家标准。在此基础上，工作组总结归纳了近年来承担的亚麻籽综合加工项目的研究成果和亚麻膳食纤维粉的检测数据，并在认真听取了专家对团体标准的建议后安排了标准编制计划。

2023年1至8月，标准起草工作组总结归纳了山西省亚麻膳食纤维粉生产中存在的问题及解决方案，并收集了国内外相关资料，初步确立了标准的编写大纲，包括基本框架和内容。

2023年9月8日山西省食品营养与健康学会发表了立项公告。

最后，在广泛征求各方专家和生产企业的意见和建议后，2023年9月21日，形成了标准文本草案（征求意见稿）和标准的编制说明（初稿）。

### **1.3 编制人员名单**

许光映、王振、刘超、李群、高忠东、李素玲、韩海望、刘连生、吴海亮、梁燕、王琦、张桂蓉。

## **2. 标准编制的原则和框架结构**

### **2.1 编制时坚持的主要原则**

科学性：本标准以国家标准为基础，对亚麻膳食纤维粉的质量要求、卫生指标分别进行了阐述，规范了检测方法。

适用性强：本标准中各项指标以国家标准为基础，与企业生产实践中的技术资料及数据资料相结合，适用于企业实际应用。

### **2.2 标准的框架结构**

本标准制定严格按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》，GB/T1.2《标准化工作导则第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》要求进行，分为五个部分，包括：①范围、②规范性引用文件、③术语与定义、④质量要求及检验方法、⑤检验规则、⑥标志、包装的要求。

### 3、产品质量指标的制定依据

亚麻膳食纤维粉以亚麻籽皮为原料，经提取亚麻胶及木酚素或不提取、干燥、粉碎全部通过孔径 0.2mm 筛加工而成的产品。由于生产工艺差异较大，总膳食纤维指标不能和《大豆膳食纤维粉》相比；而且亚麻膳食纤维粉经过提取亚麻胶工艺，故不写入水溶性膳食纤维指标。

### 4、严于食品安全国家标准指标的原因及依据

由于亚麻籽皮提取亚麻胶工艺是在料液比 1:20 的开水中煮 30 分钟以上，提取木酚素又经高浓度的食用酒精浸泡 24 小时以上，故卫生指标高于《大豆膳食纤维粉》。

### 5、与有关现行法律、法规的关系

本标准严格按照《中华人民共和国标准化法》等法律和国家《团体标准管理规定》等规章执行。本标准根据 GB/T 1.1—2020 规定的格式编写，内容和要求参照了相关法律法规，引用了现行有效的国家标准和行业标准。因此，本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

### 6、征求意见情况

在完成《亚麻膳食纤维粉》征求意见稿后，我们先后邀请了食品科学、食品工程、粮油加工、标准化管理等专家对本标准文本稿进行了审稿并提出修改意见。征求山西省食品工业协会彭晋航高工、山西大学石亚伟教授、

山西农业大学张立新研究员、山西农业大学胡晓军研究院、中北大学张志军教授的意见。以上专家提出若干意见或者建议(见附件)，针对专家提出的修改意见，对本标准文本进行了认真修改，六条建议全部采纳。

## 7、宣传贯彻措施

本标准备案后，将作为本产品的生产、销售的依据，起草单位将带头积极宣传和贯彻本标准，培训相关企业执行本标准。以期取得更好的社会效益和经济效益。

2023 年 9 月 21 日

附件：征求意见汇总表

亚麻膳食纤维粉征求意见汇总表

| 序号 | 提出单位及专家           | 内容          | 建议        | 采纳情况 | 备注 |
|----|-------------------|-------------|-----------|------|----|
| 1  | 山西省食品工业协会<br>彭晋航  | 定义          | 加上或不提取    | 采纳   |    |
| 2  | 山西农业大学胡晓军         | 术语：<br>提胶   | 改为提取亚麻胶   | 采纳   |    |
| 3  | 山西省食品工业协会<br>彭晋航  | 术语：<br>卫生指标 | 改为微生物和污染物 | 采纳   |    |
| 4  | 中北大学张志军           | 术语：<br>亚麻皮  | 改为亚麻籽皮    | 采纳   |    |
| 5  | 山西农业大学食品学院<br>张立新 | 文本          | 增加条款      | 采纳   |    |
| 6  | 山西大学 石亚伟          | 技术要求        | 修改文辞      | 采纳   |    |