|  |  |
| --- | --- |
| ICS 65. |  |
| CCS B |  |

团体标准

《饲用低皂油茶饼》

Technical principle for reducing soap by fermentation of cold-pressed cake of oil tea seed

（送审稿）

2023-09-10发布

2024-10-01实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

T/GZXX 0010—2023

目次

[前言 II](#_Toc90023453)

[1 范围 1](#_Toc90023454)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc90023455)

[3 术语和定义 1](#_Toc90023456)

[4 基本原则](#_Toc90023457) 1

1. 前言

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由贵州大学、贵州大亨油茶科技有限公司、贵州恒生源农业开发有限公司等提出。

本标准由贵州省特色食品产业促进会归口。

本标准起草单位：贵州大学、贵州大亨油茶科技有限公司、贵州恒生源农业开发有限公司、贵州布依丽吉油茶实业有限公司。

本标准主要起草人：贾玉龙、秦礼康、陈劲松、郝占营、缪明锋、田湘祁、王霞、罗玲，杨成武。

——本次为首次发布。

《饲用低皂油茶饼》

* 1. 范围

本标准规定了饲用低皂油茶饼技术的相关术语和定义、基本原则。

本文件适用于饲用低皂油茶饼的加工。

* 1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB14881食品安全国家标准 食品生产通用规范

GB2762食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB9682食品罐头内壁脱膜涂料卫生标准

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 油茶籽冷榨饼粕

油茶籽属山茶科山茶属，可通过物理压榨方法进行压榨，通过低温冷榨后产生饼粕,其主要成分是蛋白质、纤维素和茶皂素，茶皂素又名皂角苷素，具有一定的溶血性。

3.2 保鲜加工

对油茶籽冷榨饼粕发酵降皂进行生产加工和包装处理。

* 1. 基本原则
		1. 总体要求

油茶籽冷榨饼粕采用合理的加工工艺技术和技术规程，经过微生物发酵方法加工、包装和贮存，保持原有蛋白纤维成分，通过发酵降低其有毒的茶皂素含量。

* + 1. 技术要求

4.2.1 油茶籽

采摘后的油茶籽需要应呈褐色、棕色，无霉烂，无病虫和机械伤，符合GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求。

4.2.2 加工流程

工艺流程：油茶果→上料→爆蒲→选壳除杂→油茶籽烘干→榨油→提取饼粕→堆料发酵→干燥。

4.2.3 发酵

在发酵之后的油茶饼粕进行堆料发酵。

4.2.4灭菌

将加满油茶饼粕的铁桶放入杀菌釜中进行巴氏杀菌，58℃开始杀菌，在30分钟内加热到85℃~90℃。

4.2.5贮存

 在常温下贮存于通风干燥处，采用编织袋进行贮藏，不应与有毒有害物质共同贮藏。

