

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 049-2023

饲用低茶皂素油茶发酵粉加工规程

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

目次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

 3.1 茶皂素 1

 3.2 生物发酵降茶皂素 1

 3.3 低茶皂素油茶发酵粉 1

 3.4 固态发酵 1

4 技术要求 2

 4.1 加工工艺 2

 4.2 原料处理 2

 4.3 菌种制备 2

 4.4 接种发酵 2

 4.5 发酵管理 2

 4.6 发酵结束 2

 4.7 烘干粉碎 2

 4.8 检验分级 2

 4.9 包装 3

 4.10 贮藏 3

前 言

本文件按照 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。

请注意本文件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。

本文件由贵州大学和贵州大亨油茶科技有限公司共同提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：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、李云。

饲用低茶皂素油茶发酵粉加工规程

1 范围

本文件规定了饲用低茶皂素油茶发酵粉的术语和定义、技术要求。

本文件适用于饲用低茶皂素油茶发酵粉的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改）适用于本文件。

GB 13078 饲料安全国家标准 饲料卫生标准

GB/T 37917 油茶籽

GB/T 35131 油茶籽饼、粕

GB/T 35945 新型生物发酵名词术语

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

3 术语和定义

GB 13078界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶皂素

茶皂素又名茶皂甙，是由油茶籽榨油后的饼、粕中提取出来的一类糖苷化合物。

3.2 生物发酵降茶皂素

使用符合GB/T 35945的微生物发酵剂，通过生物发酵方法降低油茶籽饼、粕中茶皂素含量的发酵方法。

3.3 低茶皂素油茶发酵粉

通过生物发酵对符合 GB/T 35131 的油茶饼、粕进行发酵，获得具有低茶皂素的可饲用粉料。

3.4 固态发酵

使用符合GB/T 35945规定的固体发酵方式，微生物在没有或几乎没有游离水的潮湿固态基质中的发酵过程。

4 技术要求

饲用低茶皂素油茶发酵粉采用合理的加工工艺技术和技术规程，经过原料处理、菌种制备、接种发酵、发酵管理、发酵结束、烘干粉碎和包装入库。

4.1 加工工艺

工艺流程如图 1：

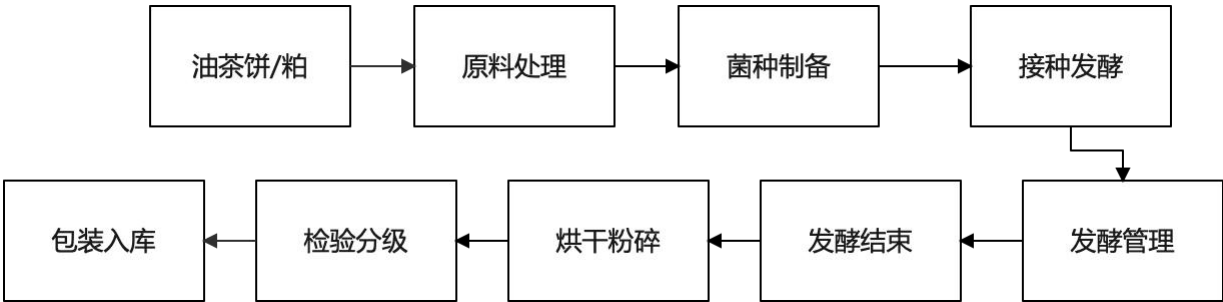


图 1 饲用低茶皂素油茶发酵粉工艺流程

4.2 原料处理

将油茶饼粕进行初步粉碎，调节其水分含量适合固态发酵。

4.3 菌种制备

制备用于固态发酵的菌种。

4.4 接种发酵

在堆料条件下，接种已制备好的菌种进行发酵。

4.5 发酵管理

在发酵过程中控制湿度、温度，每个12小时进行翻料。

4.6 发酵结束

按照GB/T 35131规定测定茶皂素方法测定茶皂素，使茶皂素测定含量低于干基质量比的10%，发酵结束。

4.7 烘干粉碎

在干燥装置内，采用低温热风使饲用低茶皂素油茶发酵粉失水干燥，干制饲用低茶皂素油茶发酵粉的含水量按 GB 13078 执行。

4.8 检验分级

饲用低茶皂素油茶发酵粉的检验分级按GB 13078 执行。

4.9 包装

采用双层装袋方式包装，内层使用塑料包装袋，按 GB/T 8946 执行；外层使用麻袋，按 GB/T 24904 执行。

4.10 贮藏

短期贮藏时，置于清洁卫生、通风干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不得与有毒有害物质或含水量较高的物质混存；长期贮藏应置于冷库中，按 GB 13078 执行。
