

《益生菌裹衣花生生产技术规范》团体标准项目提案

提出单位：青岛宝泉花生制品有限公司、青岛农业大学

(项目背景、项目先进性和必要性及工作基础等)

根据《可用于食品的菌种名单》(国家卫计委)，凝结芽孢杆菌、乳杆菌、双歧杆菌等是常用于食品的益生菌。其中凝结芽孢杆菌最适生长温度为 45-50℃，在一定范围内的高温环境中也能够生存，有研究发现该菌在 60℃的环境下可以存活 3 小时左右。凝结芽孢杆菌是一种兼性厌氧菌，在有氧及无氧的环境下都可生长，能适应低氧的肠道环境，对酸和胆汁有较高的耐受性，能够进行乳酸发酵，产生的 L-乳酸能降低肠道 pH 值，抑制有害菌，并能促进双歧杆菌等有益菌的生长和繁殖。凝结芽孢杆菌在肠道上皮细胞的粘附性较弱，只能在肠道内做短暂的停留。一次性口服凝结芽孢杆菌后，经过大约 4~7d 时间肠道内的凝结芽孢杆菌便会通过排便而消失，所以只有持续服用凝结芽孢杆菌菌剂，才能使得该菌在肠道中充分发挥其益生作用。

花生含有丰富的营养成分，被称作“长生果”，具有较高的食用和医用价值。它长于滋养补益，有助于延年益寿，并且和黄豆一样被誉为“植物肉”、“素中之荤”。花生是我国主要优势农作物之一，总产量和单产量均居世界首位。但我国对花生的深度开发利用起步较晚，大部分产品都处于初级加工阶段，缺少高附加值产品。我国花生传统消费观念是直接食用或粗加工后食用，传统的工艺如煮、炒、烤等一方面会造成营养成分损失，另一方面是食用这些未经加工或粗加工的花生后，人体的吸收利用率低。花生休闲食品是上世纪 90 年代以来逐渐发展形成的一个新型加工食品，是 21 世纪食品工业的重点发展方向之一。含有益生菌活菌的功能型花生休闲食品是丰富生活质量的一类产品，深受广大消费者的喜爱。

为遵守良好的生产规范，查阅了裹衣花生相关的标准，在已有标准的基础上，保证产品质量和安全的前提下，特制定《益生菌裹衣花生生产技术规范》团体标准。