

青岛市食品科学技术学会团体标准制修订立项申请书

项目名称 (中文)	益生菌裹衣花生生 产技术规范		项目名称 (英文)	Technical specification of probiotic-coated peanuts
制定或修订	☒ 制定	☐ 修订	被修订标准号	
采用国际标准			采标号	67. 020
起草单位	青岛宝泉花生制品有限公司、青岛农业大学			
通讯地址	青岛莱西市工贸开发区水马路 12 号			
联系人	杨洁		联系电话	17667616134
计划起始年	2024 年 2 月		完成年限	2025 年 2 月
目的和意义 (选题依据)	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。
主要内容	《益生菌裹衣花生生产技术规范》规定了益生菌裹衣花生的术语和定义、原辅料要求、生产条件要求、加工技术要求、指标要求、检验规则、标识、运输和贮存、记录。适用于益生菌裹衣花生的生产。
申请立项单位意见:	协会意见:
 2015年6月12日	 王金峰 签字 (盖章)