

# 团 体 标 准

《酶解海南紫薯浆用于面包制作的品质保障  
技术规范》  
(征求意见稿) 编制说明

标准编制小组

2025 年 11 月

## 一、工作简况

### 1、任务来源

为解决当前酶解海南紫薯浆用于面包制作时，存在工艺不统一、品质波动大等行业痛点，响应食品行业对健康杂粮食品创新发展的需求，全国商报联合会决定立项并联合相关单位共同制定《酶解海南紫薯浆用于面包制作的品质保障技术规范》团体标准，牵头组织开展本团体标准的编制工作，旨在规范生产流程，保障产品质量稳定性。

### 2、起草工作组信息

本文件由全国商报联合会提出并归口。

本文件主导单位：海南经贸职业技术学院。

### 3、主要工作过程

根据任务要求，于 2025 年 10 月组织开展起草工作，成立《酶解海南紫薯浆用于面包制作的品质保障技术规范》团体标准起草工作组。起草组在资料整理和企业调研的基础上，确定安全规范指标体系，并依据企业现状确定指标参数，进行标准主要技术内容的编写。标准起草工作组成员认真学习了 GB/T 1.1 等文件，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究，并在现有标准化文件和科研成果等相关资料进行收集整理的基础上，收集、整理国内外相关技术资料，对比国内相关产品标准，确定工作思路和重点关注问题。同时，起草工作组制定了标准编制工作计划、编写大纲，明确任务分工及各阶段进度时间。

标准起草工作组经过技术调研、咨询，收集、消化有关

资料，于 2025 年 11 月 03 日编写完成了团体标准《酶解海南紫薯浆用于面包制作的品质保障技术规范》草案。随后，经研究讨论，形成征求意见稿，公开征求意见。

## 二、主要技术内容

### 1、社会意义与经济性

- (1) 社会意义：一方面，推动紫薯这一海南特色农产品的深加工利用，延伸农业产业链，助力乡村振兴；另一方面，将酶解技术应用于面包制作，减少添加剂使用，开发出低糖、高膳食纤维的健康食品，契合消费者对“天然、营养”的饮食需求，推动食品行业向健康化、功能化升级。
- (2) 经济性：对生产企业而言，通过标准化酶解工艺，减少原料浪费（预计原料利用率提升 5%-8%），降低因品质不合格导致的返工成本；同时，差异化的“紫薯酶解面包”产品可提升终端售价（预计单价提高 15%-20%），增强企业市场竞争力，带动行业整体效益提升。

### 2、主要内容

#### (1) 范围

本文件规定了面包用酶解紫薯浆的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以紫薯为主要原料，经清洗、去皮（或不去皮）、破碎、蒸煮、打浆、酶解、过滤、杀菌（或不杀菌）等工艺制成，用于面包生产加工的酶解紫薯浆产品。

#### (2) 主要技术内容

本标准拟规定的主要技术内容包括：

感官要求：规定产品的色泽、滋味、气味、组织状态等。

理化指标：规定水分、总糖、还原糖、淀粉、纤维素、果胶等关键成分的指标范围，以体现酶处理的效果和产品一致性。

酶解工艺要求：推荐或规定酶处理的核心参数范围(如：酶种类、添加量、作用pH、温度、时间等)。

### **三、主要试验（验证）分析及预期经济效果**

#### **1、试验（验证）分析**

对各项指标规定相应的、科学可靠的检测方法(如：DNS法测还原糖、范氏法测纤维素、咔唑比色法测果胶等)。

#### **2、预期经济效果**

结合参与企业生产数据测算，标准实施后，一方面，通过工艺标准化减少原料浪费和返工率，企业生产效率可提升10%-15%，单位产品生产成本降低8%-12%（以日产10吨面包的企业为例，年节省成本约50万-80万元）；另一方面，差异化产品可吸引更多消费者，预计产品市场占有率提高5%-8%，年销售额增长15%-20%，同时带动海南紫薯种植户亩均增收约1000元-1500元，实现产业链各环节效益提升。

### **四、采用国际标准和国外先进标准的情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况**

本文件主要参考了以下标准或文件：

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

NY/T 2640 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法

## 五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准编制过程中未出现重大分歧意见，所有意见均通过“试验数据验证 + 多方协商”的方式处理，确保标准既科学

严谨，又具备落地可行性。

## 六、其他应予说明的事项

建议标准发布后，由全国商报联合会联合参与单位开展3-5场行业培训（覆盖生产企业、检测机构、原料供应商），讲解标准技术要点及操作规范；初期选取3-5家具备一定技术基础的企业试点，总结实施经验后在全行业推广；同时建议将本标准与地方农业扶持政策结合，对采用标准的企业给予一定补贴，鼓励标准落地。

团体标准起草工作组

2025 年 11 月 05 日