

## 酵母粉(酵母抽提物)说明书

【牌 号】MG58042

### 【产品简介】

本产品是以新鲜啤酒或面包酵母为主要原料，采用现代生物技术自溶法或加酶水解法工艺，经分离、精制浓缩、喷雾干燥而成的粉状产品。它是一种由氨基酸类、肽类、水溶性维生素及糖类（主要是低聚糖和海藻糖）等组成的混合物。

### 【感官指标】

项目	要求
形态	呈粉末状、无结块现象
色泽	浅黄色或褐色粉末
气味	具有酵母抽提物所特有的气味，无异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

### 【理化指标】

项目	检测指标
总氮量（以干基计）%	≥7.5%
氨基氮（以干基计）%	≥3.5%
灰分（以干基计）%	≤15.0%
水分%	≤6.0%
PH 值（2%水溶液）	4.5~7.5
磷酸盐及碱性高压试验	澄清
澄明度（2%溶液）	

### 【产品用途】

广泛用于新型生物医药、氨基酸、维生素、有机酸、酶制剂、益生菌发酵、生物防腐剂、生物农药、微生物生态制剂等发酵工业。

【使用方法】用于培养基原料，充分溶解、灭菌后使用。