

林产化学与工业,1999,19(1):6~10

糖酶活力[J].中国饲料,1999,18:26

9 刘永举,王清吉,王江青等.DNS法测定饲用 $\beta$ -葡聚

## Study of NSP Enzymes Produced by *Trichoderma reesei* Rut C-30

Cheng Chi<sup>1</sup> Le Yilin<sup>2</sup> Xiong Tao<sup>2</sup> Yao Su<sup>1</sup> Zeng Zheling<sup>2</sup><sup>1</sup> China National Institute of Food and Fermentation Industries, Beijing, 100027)<sup>2</sup> College of Life Science of Nanchang University, Nanchang, 330047)

**ABSTRACT** NSP enzymes production was carried out by solid-state fermentation with *Trichoderma reesei* Rut C-30 in straw and bran culture medium. There were five NSP enzymes, namely cellulase, xylanase,  $\beta$ -glucanase,  $\beta$ -mannase and pentinase. NSP enzymes produced in different carbon source and in different substrates were discussed.

**Key words** *Trichoderma reesei* Rut C-30, NSP, NSP enzyme

### 绿色市场认证出新规

政策、法规、标准

据悉,国家认监委与商务部联合制定的《绿色市场认证实施规则》将于6月30日起正式实施。《规则》对从事绿色市场认证的认证机构、认证人员等均提出明确要求。

据介绍,制定《绿色市场认证实施规则》是为了推进全国“三绿工程”建设,促进我国农副产品、食品流通环节的标准化建设和认证,建立确保食品安全的流通网络体系,确保农副产品、食品的流通安全,维护消费者权益。

绿色市场指的是经认证的蔬菜批发市场、水果批发市场、肉禽蛋批发市场、水产品批发市场、粮油批发市场、调味品批发市场等专营批发市场和农副产品综合批发市场,食品生鲜超市等专营农副产品的零售市场以及大型综合超市大卖场、仓储式商场、便利店等兼营农副产品的零售场所。

设立从事绿色市场认证的认证机构应符合《认证认可条例》、《绿色市场认证管理办法》等相关条款的要求。申请设立认证机构的单位应熟悉农副产品流通行业组织的管理结构、经营环境、设施设备、商品准入过程和信用管理等状况,熟悉食品安全、环境安全管理,熟悉该行业的有关法律、法规、技术标准及其他要求。

认证机构中从事与绿色市场认证相关活动的人员应具备必要的教育、工作经历,具备农副产品批发或零售市场相关工作经验或接受相关内容的培训,并具有与市场所经销产品的生产、储存、运输和销售相应的质量、卫生、安全和环境保护等方面的专业知识。

### 国际市场流行的酸乳

市场动态

海藻酸乳,是目前日本市场上出售的一种很受消费者欢迎的酸乳。它是在酸乳中添加一定比例的海藻提取浓缩物。这种酸乳富含多种维生素、矿物质微量元素及核酸等,具有防病健身及美容等作用,并且口味颇佳。

老年酸乳,是由英国的一家大型乳品企业的科研人员根据老年人的自身特点所设计开发的一种酸乳,其中添加了镁、钙、锗、纤维素、 $\beta$ -葡萄糖等多种保健营养因子。实践证明,这种酸乳具有利大便、降血脂、增进食欲、激活免疫细胞和延缓衰老等作用。

珍珠酸乳,由新西兰的乳品专家们在酸乳中添加了一定量的五颜六色的人造彩球,这种酸乳因含有的彩球形似珍珠而得名。其中不同的彩球分别呈现出不同的风味,所以使得食用者在饮用酸乳的时候可以品出多种风味,颇具趣味性。因而该产品一经推出即受到消费者的青睐。

酸乳冰淇淋,进几年来,冰淇淋已不再限于夏季食用,而成为四季畅销的消闲食品之一,还是西餐中常备的甜食点心。酸乳冰淇淋是按冰淇淋的配方要求,先将适量的稀奶油、乳粉、稳定剂、蔗糖、香精调配均匀,并经过巴氏杀菌和冷却,然后配入酸乳,按冰淇淋的生产工艺进行凝冻、硬化,制成酸乳冰淇淋。其特点是风味独特,而且乳酸菌在低温条件下存活期较长,有益于人体健康。