

다양한 식품에 3가지 물질로부터 α -Amylase
(maltogenic) 사용 식품효소 허용목록 수정 고시
참조번호 : [NOM/ADM-0175]

개정내용

캐나다 보건부는 α -Amylase (maltogenic) (알파 아밀라아제)를 빵류, 밀가루, 통밀 밀가루, 파스타, 비표준 베이커리류에 GMP 수준으로 사용할 수 있도록 효소리스트에 추가하여 목록을 개정하였음.

<허용되는 효소목록 수정>

| 번호 | 첨가물 | 허용 유래 물질 | 허용된 제품유형 | 최대 사용 수준 및 기타조건 |
|-----|--|--|------------------------|-----------------|
| A.2 | α -Amylase (maltogenic) 알파 아밀라아제 | Bacillus licheniformis HyGe750n6; Bacillus subtilis RF13018; Saccharomyces cerevisiae M17906 | (1) 빵류; 밀가루; 통밀 밀가루 | GMP |
| | | | (2) 비표준 베이커리 제품 | |
| | | Bacillus licheniformis MDT06-221 | (1) 빵류; 밀가루; 통밀 밀가루 | GMP |
| | | | (2) 파스타 | |
| | | (3) 비표준 베이커리 제품 | | |

시행일 : 2021. 11. 3