

효모 Yeast

정의 효모란 *Saccharomyces* sp.에 속하는 식용효모를 식용 탄수화물 사용 배지에 배양하여 분리세척한 액상효모, 이것을 탈수하여 성형한 생효모와 수분을 제거한 건조효모(활성) 및 살균처리한 건조효모(비활성)를 말한다. 다만, 유화제를 소량 첨가할 수 있다.

가. 건조효모

성상 이 품목은 황~갈색의 과립, 분말 또는 덩어리로서 특이한 냄새를 가지고 있다.

순도시험 (1) 활성(활성 건조효모에 한함) : 이 품목 5g을 10% 설탕 용액 50mL에 가하여 35~40℃로 가온할 때, 2시간 30분 이내에 가스가 발생하여야 한다. 다만, 건조효모에 따라 최적 생육온도가 다를 수 있으므로 제조사가 제시하는 온도 조건을 확인하여 시험할 수 있다.

(2) 비소 : 이 품목을 비소시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 5.0ppm 이하이어야 한다.

(3) 납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광광도법에 따라 시험할 때, 그 양은 1.0ppm 이하이어야 한다.

(4) 세균수(비활성 건조효모에 한함) : 이 품목은 「식품의 기준 및 규격」 일반시험법의 미생물시험법 중 세균수(일반세균수)에 따라 시험할

때, 1g당 7,500 이하이어야 한다.

(5) 대장균군(비활성 건조효모에 한함) : 이 품목은 「식품의 기준 및 규격」 일반시험법의 미생물시험법 중 대장균군에 따라 시험할 때, 제품 1g당 10 이하이어야 한다.

(6) 살모넬라(비활성 건조효모에 한함) : 이 품목은 「식품의 기준 및 규격」 일반시험법의 미생물시험법 중 살모넬라균 시험법에 따라 시험할 때, 음성(-)이어야 한다.

나. 생효모

성 상 이 품목은 유백~황갈색의 덩어리로서 특이한 냄새를 가지고 있다.

순도시험 (1) 활 성 : 이 품목 5g을 10% 설탕용액 50mL에 가하여 30~35℃로 가온할 때, 1시간 이내에 가스가 발생하여야 한다. **다만, 생효모에 따라 최적 생육온도가 다를 수 있으므로 제조사가 제시하는 온도 조건을 확인하여 시험할 수 있다.**

(2) 비소 : 이 품목을 비소시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 3.0ppm 이하이어야 한다.

(3) 납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광광도법에 따라 시험할 때, 그 양은 1.0ppm 이하이어야 한다.

다. 액상효모

성 상 이 품목은 유백~황갈색의 액체로서 특이한 냄새를 가지고 있다.

순도시험 (1) 활 성 : 이 품목 10g을 10% 설탕용액 50mL에 가하여 30~35℃로 가온할 때, 1시간 이내에 가스가 발생하여야 한다. 다만, 액상효모에 따라 최적 생육온도가 다를 수 있으므로 제조사가 제시하는 온도 조건을 확인하여 시험할 수 있다.

(2) 비소 : 이 품목을 비소시험법에 따라 시험할 때, 그 양은 1.5ppm 이하이어야 한다.

(3) 납 : 이 품목 5.0g을 취하여 원자흡광광도법 또는 유도결합플라즈마발광광도법에 따라 시험할 때, 그 양은 1.0ppm 이하이어야 한다.

보존기준

건조효모는 차광한 밀봉용기에 넣어 보존하여야 한다.