

บัญชีข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่มเอนไซม์ที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเคยพิจารณาอนุญาตการใช้

ลำดับที่	ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน		เงื่อนไขการใช้		
	ชื่อเอนไซม์	แหล่งของเอนไซม์	รหัสของ หมวดอาหาร	หมวดอาหาร	ปริมาณสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้ (มิลลิกรัม ต่อ อาหาร 1 กิโลกรัม)
1	เอนไซม์อัลฟาอามัยเลส (alpha-Amylase) หน้าที่: สารช่วยในการผลิต อาหาร	- <i>Bacillus licheniformis</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> , var. - <i>Bacillus megaterium</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i> - <i>Bacillus stearothermophilus</i> - <i>Bacillus stearothermophilus</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i> - <i>Bacillus subtilis</i>	06.2	แป้งและสตาร์ช	ปริมาณที่เหมาะสม
			11.1.3	น้ำตาลทรายขาวชนิดละเอียด น้ำตาลทราย แดงชนิดละเอียด กลูโคสไซรัป กลูโคสไซรัป ชนิดแห้ง และน้ำตาลอ้อย	ปริมาณที่เหมาะสม
			11.3	น้ำเชื่อมและไซรัป	ปริมาณที่เหมาะสม
			11.4	น้ำตาลและไซรัปชนิดอื่นที่ใช้ราดหรือ แต่งหน้าขนม	ปริมาณที่เหมาะสม
2	เอนไซม์แอสพาราจีนเนส (Asparaginase) หน้าที่: สารช่วยในการผลิต อาหาร	- <i>Aspergillus niger</i> expressed in <i>A. niger</i> - <i>Aspergillus oryzae</i> expressed in <i>A.</i> <i>oryzae</i>	07.1.2	แครกเกอร์ ไม่รวมแครกเกอร์รสหวาน	ปริมาณที่เหมาะสม
3	เอนไซม์แทรนส์กลูตามิเนส (Transglutaminase) หน้าที่: สารช่วยในการผลิต อาหาร	- <i>Streptoverticillium mobaraense</i> var.	07.0	ผลิตภัณฑ์ขนมอบ	ปริมาณที่เหมาะสม
			08.3.2	เนื้อสัตว์บด ทำให้สุกโดยใช้ความร้อน	ปริมาณที่เหมาะสม
			09.2.4	สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ปิ้งสุกหรือทอด	ปริมาณที่เหมาะสม

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙