

## ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับยีสต์สดจากยีสต์ แฉีกคาโรไมซีส เซรีวิซิอี

### ยีสต์สดจากยีสต์ แฉีกคาโรไมซีส เซรีวิซิอี (*Saccharomyces cerevisiae*)

ชื่อยีสต์ : ยีสต์สด แฉีกคาโรไมซีส เซรีวิซิอี (*Saccharomyces cerevisiae*)

สูตร : - น้ำหนักโมเลกุล -

คุณลักษณะ : เป็นยีสต์ แฉีกคาโรไมซีส เซรีวิซิอี (*Saccharomyces cerevisiae*) ซึ่งได้จากการผลิตภายใต้การควบคุมกระบวนการหมักที่ดี มีสีน้ำตาลอ่อนและมีกลิ่นของยีสต์อาจอยู่ในรูปของเหลวหรืออัดเป็นก้อนโดยยีสต์สดในรูปของเหลว (liquid yeast) ซึ่งเป็นเชื้อยีสต์ที่ได้จากกระบวนการหมักและล้างให้สะอาดที่มีปริมาณของแข็ง (Total solid) ประมาณร้อยละ ๑๕-๒๑ ของน้ำหนัก และยีสต์สดอัดเป็นก้อน (compressed yeast) ซึ่งเป็นยีสต์ในรูปของเหลว (liquid yeast) ที่แยกส่วนที่เป็นน้ำออก (dehydrating) และรวมตัวเป็นก้อน (forming) ที่มีปริมาณของแข็ง (Total solid) ประมาณร้อยละ ๓๐-๓๗ ของน้ำหนัก

ข้อกำหนดเฉพาะ : - ความสามารถในการสร้างก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์: เมื่อนำยีสต์สด ๕ กรัม ใส่ในสารละลายน้ำตาลร้อยละ ๑๐ ปริมาตร ๕๐ มิลลิลิตร ที่อุณหภูมิ ๓๕-๔๐ องศาเซลเซียส จะเริ่มสร้างก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้ภายใน ๑-๔ ชั่วโมง

- ปริมาณโปรตีน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๑
- เถ้าทั้งหมด ไม่เกินร้อยละ ๘

ข้อจำกัดของสารแปลกปน

- โลหะหนัก ไม่เกิน ๑๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับยีสต์สดในรูปของเหลว (liquid yeast) และไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับยีสต์สดอัดเป็นก้อน (compressed yeast)
- สารหนู ไม่เกิน ๑.๕ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับยีสต์ในรูปของเหลว (liquid yeast) และไม่เกิน ๓ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม สำหรับยีสต์อัดเป็นก้อน (compressed yeast)
- โคลิฟอร์ม ไม่เกิน ๑,๐๐๐ โคโลนีต่อกรัม
- อี. โคไล (*Escherichia coli*) ไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อกรัม
- แซลโมเนลลา (*Salmonella spp.*) ไม่พบใน ๒๕ กรัม
- สแตฟีโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*) ไม่เกิน ๑๐ โคโลนีต่อกรัม
- ลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (*Listeria monocytogenes*) ไม่พบใน ๒๕ กรัม

การบรรจุและการเก็บรักษา : เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

---

หมายเหตุ ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานสำหรับยีสต์สดจากยีสต์ แฉีกคาโรไมซีส เซรีวิซิอี ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการเพื่อศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและวินิจฉัยในเชิงวิชาการเกี่ยวกับอาหาร ในการประชุมครั้งที่ ๑๓-๓/๒๕๕๖ เมื่อวันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๕๖ และเป็นมาตรฐานอ้างอิงตามข้อ ๔(๓) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๑) พ.ศ. ๒๕๕๗ เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร