

ICS 67.120.30  
X 20  
备案号: 25973-2009

# DB44

## 广东省地方标准

DB44/T 645—2009

---

### 多聚磷酸盐在水产品加工过程中的 使用技术规范

Guideline for the application of polyphosphate in aquatic product processing

2009-08-06 发布

2009-12-01 实施

---

广东省质量技术监督局 发布



## 前 言

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院南海水产研究所质量与标准化技术研究中心归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：杨贤庆、戚勃、李来好、郝淑贤、陈胜军、杨海潮。



# 多聚磷酸盐在水产品加工过程中的使用技术规范

## 1 范围

本标准规定了多聚磷酸盐在水产品加工过程中的作用与用途、基本原则、方法、使用量及注意事项。本标准适用于水产品加工过程多聚磷酸盐的使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

## 3 作用与用途

3.1 在冷冻水产品中具有保水作用，减少解冻、烧煮时的汁液流失，提高水产品质量和成品率；

3.2 保持水产品的天然色泽和风味；

3.3 抑制脂肪氧化，有效延长水产品的货架期。

## 4 基本原则与要求

### 4.1 基本原则

4.1.1 多聚磷酸盐的使用应严格遵循国家和相关部门的规定，严禁使用未取得生产许可证、批准文号与没有生产执行标准的多聚磷酸盐。

4.1.2 多聚磷酸盐的使用不应掩盖水产品本身或加工过程中的质量缺陷。

4.1.3 多聚磷酸盐的使用不应降低水产品本身的营养价值。

4.1.4 多聚磷酸盐使用的种类、应用范围应符合 GB 2760 的规定。

### 4.2 基本要求

4.2.1 加工、制冰用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 加工器具宜使用不锈钢或塑料制品。

4.2.3 多聚磷酸盐进货入厂时，必须具有检验合格证明，且应符合相应的产品标准，并对其来源、数量、品质记录存档。

4.2.4 多聚磷酸盐使用过程中，应由专人负责配制、使用，并做好使用记录，使用过程中要严格控制使用量。

## 5 使用方法

多聚磷酸盐的使用方法通常有直接混合法和浸泡法两种，可根据生产需要选择其中一种方法。

### 5.1 直接混合法

5.1.1 一般在鱼糜加工过程中采用直接混合法使用多聚磷酸盐。鱼糜加工过程中，在斩拌时多聚磷酸盐随食盐或其它辅料一并加入，加入量一般为鱼糜质量的 0.1%~0.3%。

## 5.2 浸泡法

### 5.2.1 浸泡液的配制

根据需要可将浸泡液配成质量百分比浓度为1%~3%的溶液。配制时，先将适量的冰与水混合成冰水液，然后在搅拌条件下将多聚磷酸盐缓慢加入冰水中。若需同时加入食盐浸泡，宜在多聚磷酸盐溶解后，再溶解食盐，配成多聚磷酸盐-食盐混合溶液。

### 5.2.2 浸泡

将预处理后的水产品先按大小规格分级，再将分级的水产品与多聚磷酸盐溶液以质量比为1:1的比例投入浸泡。浸泡过程中应使温度不超过10℃，并间隔一定时间加以搅拌。多聚磷酸盐溶液的具体浓度、浸泡时间应根据水产品的种类、大小而定。

### 5.2.3 浸泡后处理

经5.2.2浸泡后，捞起水产品用水迅速清洗、沥干，再进入下步工序。

## 6 注意事项

6.1 一般情况下，在达到预期效果的前提下尽量选用低浓度、短时间浸泡处理，以降低使用量。

6.2 加工后产品中的多聚磷酸盐含量应符合相关标准。

---