

## 2-36 난소화성말토덱스트린

### 1) 제조기준

- (1) 원재료 : 옥수수전분
- (2) 제조방법 : 상기 (1)의 원재료를 가열하여 얻은 배소덱스트린을  $\alpha$ -amylase (*Bacillus subtilis* 또는 *Bacillus licheniformis* 유래) 및 amyloglucosidase (*Aspergillus niger* 유래)로 효소분해하고 정제한 덱스트린 중에 난소화성 성분을 분획하여 제조하여야 함
- (3) 기능성분(또는 지표성분)의 함량 : 식이섬유를 850 mg/g 이상 함유하고 있어야 함(액상인 경우 580 mg/g 이상)

### 2) 규격

- (1) 성장 : 고유의 색깔 · 향미를 가지고 이미 · 이취가 없어야 함
- (2) 식이섬유
  - (가) 원료성 제품 : 표시량 이상
  - (나) 최종제품 : 표시량의 80% 이상
- (3) 포도당 당량(D.E.) : 8.0 ~ 18.0(원료성 제품에 한함)
- (4) 대장균군 : 음성

### 3) 최종제품의 요건

- (1) 기능성 내용 : 식후 혈당상승 억제 · 혈중 중성지방 개선 · 배변활동 원화에 도움을 줄 수 있음
- (2) 일일섭취량
  - (가) 식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음 : 난소화성말토덱스트린 식이섬유로서 4.0 ~ 30 g (액상원료는 4.0 ~ 44 g)

(나) 혈중 중성지방 개선에 도움을 줄 수 있음 : 난소화성말토덱스트린  
식이섬유로서 5.0 ~ 30 g (액상원료는 5.0 ~ 44 g)

(다) 배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음 : 난소화성말토덱스트린 식이  
섬유로서 4.2 ~ 30 g (액상원료는 4.2 ~ 44 g)

(3) 섭취 시 주의사항

(가) 반드시 충분한 물과 함께 섭취할 것(액상제외)

(나) 이상사례 발생 시 섭취를 중단하고 전문가와 상담할 것

4) 시험법

(1) 정상 : 제 4. 2-7 정상시험법

(2) 식이섬유 : 제 4. 3-26 식이섬유(제2법)

(3) 포도당 당량(D.E.) : [별표 4] 참조

(4) 대장균균 : [별표 4] 참조