

关于《小牛葡萄球菌等 3 菌种的公告》的解读材料
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2016-04-22

小牛葡萄球菌 (*Staphylococcus vitulinus*)、木糖葡萄球菌 (*Staphylococcus xylosus*)、肉葡萄球菌 (*Staphylococcus carnosus*), 3 个菌种均属于葡萄球菌属, 广泛存在于天然发酵肉制品中, 均已列入国际乳业联盟 (IDF) 发布的“具有在食品中安全使用记录史的微生物清单”; 丹麦、加拿大等国已批准使用, 且小牛葡萄球菌在食品中已有近 20 年的食用历史, 木糖葡萄球菌已有 30 多年的食用历史, 肉葡萄球菌已有 40 多年的食用历史。

小牛葡萄球菌等 3 个菌种分离自发酵肉制品, 经扩大培养制成发酵剂, 主要应用于食品发酵工业, 以提高发酵食品的稳定性、缩短生产周期和丰富产品风味。

相关链接: [关于小牛葡萄球菌等 3 菌种的公告](#)