Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά L

2026/2298

19.10.2026

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2026/2298 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Οκτωβρίου 2026

για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής όσον αφορά τη χρήση παραμύλου

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3 και το άρθρο 14,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων ([2]), και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 5,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.

(2) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής ([3]) θεσπίζει προδιαγραφές για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

(3) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, ο ενωσιακός κατάλογος προσθέτων τροφίμων και οι προδιαγραφές για τα πρόσθετα τροφίμων μπορεί να επικαιροποιούνται είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από αίτηση κράτους μέλους ή ενδιαφερόμενου μέρους.

(4) Τον Σεπτέμβριο του 2016 υποβλήθηκε στην Επιτροπή αίτηση για την έγκριση της χρήσης παραμύλου ως πηκτωματογόνου παράγοντα, σκληρυντικού παράγοντα, σταθεροποιητή και πυκνωτικού μέσου σε ευρύ φάσμα κατηγοριών τροφίμων. Στη συνέχεια η αίτηση κοινοποιήθηκε στα κράτη μέλη σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.

(5) Το παράμυλο είναι γραμμικός πολυσακχαρίτης υψηλού μοριακού βάρους με ιδιότητες θερμικής πηκτωμάτωσης, που παράγεται με ζύμωση από το στέλεχος NTK-u του *Rhizobium radiobacter* biovar 1. Σχηματίζει μη αναστρέψιμες πηκτές, υψηλής αντοχής, όταν θερμαίνεται σε υδατικό εναιώρημα σε θερμοκρασίες άνω των 80 °C και αναστρέψιμες πηκτές, χαμηλής αντοχής, όταν θερμαίνεται σε υδατικό εναιώρημα σε θερμοκρασίες από 55 °C έως 65 °C και στη συνέχεια ψύχεται σε ≤ 40 °C. Το παράμυλο προορίζεται για χρήση ως σκληρυντικός παράγοντας, πηκτωματογόνος παράγοντας, σταθεροποιητής και πυκνωτικό μέσο για τη βελτίωση των ιδιοτήτων υφής, της ικανότητας συγκράτησης νερού και της θερμικής σταθερότητας σε ευρεία ποικιλία τροφίμων, όπως ασιατικά ζυμαρικά (noodles), πιτάκια, επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας, πολτός ψαριού, κέικ, σάλτσες, σούπες, επεξεργασμένο τόφου και πρόχειρα φαγητά (σνακς).

(6) Στη γνώμη που δημοσιεύθηκε στις 9 Σεπτεμβρίου 2024 ([4]), η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (στο εξής: Αρχή) αξιολόγησε την ασφάλεια της προτεινόμενης χρήσης παραμύλου ως προσθέτου τροφίμων. Παρά τους περιορισμούς που επισημάνθηκαν στο σύνολο δεδομένων, η Αρχή μπόρεσε να αξιολογήσει την ασφάλεια εφαρμόζοντας προσέγγιση περιθωρίου έκθεσης (MOE) και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι δεν υπάρχει ανησυχία για την ασφάλεια όσον αφορά τη χρήση του παραμύλου ως προσθέτου τροφίμων στις προτεινόμενες χρήσεις και στα προτεινόμενα επίπεδα χρήσης.

(7) Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να εγκριθεί η χρήση του παραμύλου ως προσθέτου τροφίμων και να αποδοθεί το E 424 ως αριθμός E στο εν λόγω πρόσθετο.

([1]) ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής, της 9ης Μαρτίου 2012, σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) EFSA Panel on Food Additives and Flavourings (Ομάδα της EFSA για τα πρόσθετα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες), (2024). Safety evaluation of curdlan as a food additive (Αξιολόγηση της ασφάλειας του παραμύλου ως προσθέτου τροφίμων). *EFSA Journal* 2024· 22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Επομένως, οι προδιαγραφές για το παράμυλο (E 424) θα πρέπει να περιληφθούν στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012, αφού το πρόσθετο αυτό συμπεριλαμβάνεται στον ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 για πρώτη φορά.

(9) Συνεπώς, οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 και (ΕΕ) αριθ. 231/2012 θα πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.

(10) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Μόνιμης Επιτροπής Φυτών, Ζώων, Τροφίμων και Ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 16 Οκτωβρίου 2026.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται ως εξής:

1. Στο μέρος Β σημείο 3 «Πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών», μετά την καταχώριση για το πρόσθετο τροφίμων Ε 423, Τροποποιημένο με οκτενυληλεκτρικό οξύ αραβικό κόμμι, προστίθεται η ακόλουθη καταχώριση:

«Ε 424	Παράμυλο»

2. Το μέρος Ε τροποποιείται ως εξής:

α) στην κατηγορία 01.7.5 (Ανακατεργασμένο τυρί), μετά την καταχώριση για το Ε 338-452, Φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — δι- τρι- και πολυφωσφορικά άλατα, προστίθεται η καταχώριση για το Ε 424 (Παράμυλο):

	«Ε 424	Παράμυλο	40 000»		

β) στην κατηγορία 02.2.2 [Άλλα γαλακτώματα λιπών και ελαίων, συμπεριλαμβανομένων των λιπαρών υλών για επάλειψη, όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου, και υγρά γαλακτώματα], μετά την καταχώριση για το Ε 405, Αλγινική προπανοδιόλη-1,2, προστίθεται η καταχώριση για το Ε 424 (Παράμυλο):

	«Ε 424	Παράμυλο	50 000»		

γ) στην κατηγορία 03. (Παγωτά), μετά την καταχώριση για το Ε 405, Αλγινική προπανοδιόλη-1,2, προστίθεται η καταχώριση για το Ε 424 (Παράμυλο):

	«Ε 424	Παράμυλο	30 000»		

δ) στην κατηγορία 04.2.1 (Αποξηραμένα φρούτα και λαχανικά), πριν από την καταχώριση για το Ε 907, Υδρογονωμένο πολυ-1-δεκένιο, προστίθεται η καταχώριση για το Ε 424 (Παράμυλο):

	«Ε 424	Παράμυλο	50 000		δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε αφυδατωμένα τρόφιμα που επανυδατώνονται κατά τη λήψη»

ε) στην κατηγορία 04.2.2 (Φρούτα και λαχανικά σε ξίδι, λάδι ή άλμη), πριν από την καταχώριση για το Ε 579, Γλυκονικός σίδηρος (ΙΙ), προστίθεται η καταχώριση για το Ε 424 (Παράμυλο):

	«Ε 424	Παράμυλο	50 000»		

στ) στην κατηγορία 04.2.3 (Φρούτα και λαχανικά σε κονσέρβες ή γυάλινα δοχεία), πριν από την καταχώριση για το Ε 415, Κόμμι ξανθάνης, προστίθεται η καταχώριση για το Ε 424 (Παράμυλο):

	«Ε 424	Παράμυλο	50 000		μόνο κάστανα σε υγρό»

ζ) στην κατηγορία 04.2.4.1. (Παρασκευάσματα φρούτων και λαχανικών, εξαιρουμένης της κομπόστας), μετά την καταχώριση για το Ε 405, Αλγινική προπανοδιόλη-1,2, προστίθεται η καταχώριση για το Ε 424 (Παράμυλο):

	«Ε 424	Παράμυλο	50 000»		

η) στην κατηγορία 04.2.5.3 (Άλλοι παρόμοιοι πολτοί φρούτων ή λαχανικών για επάλειψη), μετά την καταχώριση για το E 418, Κόμμι τζελάν, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	10 000	(32-)»	

θ) στην κατηγορία 04.2.5.4 (Λιπαρές ύλες και επαλείψεις ξηρών καρπών), μετά την καταχώριση για το E 392, Εκχυλίσματα δεντρολίβανου, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	50 000»		

ι) στην κατηγορία 04.2.6 (Επεξεργασμένα προϊόντα πατάτας), μετά την καταχώριση για το E 392, Εκχυλίσματα δεντρολίβανου, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	50 000»		

ια) στην κατηγορία 05.1 (Προϊόντα κακάο και σοκολάτας, όπως εμπίπτουν στην οδηγία 2000/36/ΕΚ), μετά την καταχώριση για το E 422, Γλυκερόλη, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	30 000		μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα»

ιβ) στην κατηγορία 05.2 (Άλλα είδη ζαχαροπλαστικής, μεταξύ των οποίων μικροπροϊόντα αρωματισμού της αναπνοής), μετά την καταχώριση για το E 405, Αλγινική προπανοδιόλη-1,2, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	50 000		δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε ζελεδομπουκίτσες οι οποίες νοούνται, για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, ως στερεά ζελέ ζαχαροπλαστικής πολύ μικρού μεγέθους με ημίσκληρο περίβλημα που καταπίνονται με μια μπουκιά ασκώντας πίεση στο περίβλημα προκειμένου να εκτιναχθεί το ζελέ στο στόμα· δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε αφυδατωμένα τρόφιμα που επανυδατώνονται κατά τη λήψη»

ιγ) στην κατηγορία 05.3 (Τσίχλες), μετά την καταχώριση για το E 416, Κόμμι καράγια, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	10 000»		

ιδ) στην κατηγορία 05.4 (Υλικά διακόσμησης, επικάλυψης και γέμισης, εξαιρουμένων των υλικών γέμισης με βάση τα φρούτα που εμπίπτουν στην κατηγορία 4.2.4), μετά την καταχώριση για το E 423, Τροποποιημένο με οκτενυληλεκτρικό οξύ αραβικό κόμμι, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	5 000»		

ιε) στην κατηγορία 06.3 (Δημητριακά προγεύματος), μετά την καταχώριση για το E 338-452, Φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — δι- τρι- και πολυφωσφορικά άλατα, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000»		

ιστ) στην κατηγορία 06.4.2 (Ξηρά ζυμαρικά), μετά την καταχώριση για τα Πρόσθετα της Ομάδας I, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000		μόνο στα ζυμαρικά χωρίς γλουτένη (ως τρόφιμα που παράγονται ειδικά για τη μείωση της περιεκτικότητας σε γλουτένη των συστατικών που περιέχουν γλουτένη ή για να υποκατασταθούν τα συστατικά που περιέχουν γλουτένη) και στα ζυμαρικά που προορίζονται για υποπρωτεϊνική δίαιτα»

ιζ) στην κατηγορία 06.4.4 (Gnocchi), μετά την καταχώριση για το E 330, Κιτρικό οξύ, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000		εκτός από νωπά, διατηρημένα σε απλή ψύξη, νιόκι πατάτας»

ιη) στην κατηγορία 06.4.5 [Υλικά γέμισης γεμιστών ζυμαρικών (ραβιόλι και παρόμοια προϊόντα)], μετά την καταχώριση για το E 392, Εκχυλίσματα δεντρολίβανου, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000»		

ιθ) στην κατηγορία 06.5 [Ασιατικά ζυμαρικά (Noodles)], προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο) μετά την καταχώριση για το E 338-452, Φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — δι- τρι- και πολυφωσφορικά άλατα:

	«E 424	Παράμυλο	20 000»		

κ) στην κατηγορία 06.6 [Ασιατικά ζυμαρικά (Noodles)], μετά την καταχώριση για το E 338-452, Φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — δι- τρι- και πολυφωσφορικά άλατα, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	5 000»		

κα) στην κατηγορία 07.1 (Άρτος και αρτίδια), μετά την καταχώριση για το E 338-452, Φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — δι- τρι- και πολυφωσφορικά άλατα, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000		εκτός από προϊόντα που εμπίπτουν στις κατηγορίες 7.1.1 και 7.1.2»

κβ) στην κατηγορία 07.2 (Εκλεκτά αρτοσκευάσματα), μετά την καταχώριση για το E 338-452, Φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — δι- τρι- και πολυφωσφορικά άλατα, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000»		

κγ) στην κατηγορία 08.2 (Παρασκευάσματα κρέατος όπως ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004), μετά την καταχώριση για το E 415, Κόμμι ξανθάνης, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000		μόνο παρασκευάσματα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία πριν από την κατανάλωση και στα οποία έχουν προστεθεί συστατικά· παρασκευάσματα κρέατος που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία πριν από την κατανάλωση και αποτελούνται από μέρη κρέατος που έχουν υποστεί διαφορετικό χειρισμό, δηλαδή έχουν αλεστεί, τεμαχιστεί ή υποβληθεί σε επεξεργασία και έχουν συνδυαστεί. Εκτός από μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεμπάπ, γύρο και σουβλάκι»

κδ) στην κατηγορία 08.3.2 (Θερμικώς επεξεργασμένα προϊόντα με βάση το κρέας), μετά την καταχώριση για το E 427, Κόμμι κασσίας, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000		εκτός από foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben»

κε) στην κατηγορία 08.3.3 (Περιβλήματα και επικαλύψεις και υλικά διακόσμησης για κρέας), πριν από την καταχώριση για το E 339, Φωσφορικά άλατα του νατρίου, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000»		

κστ) στην κατηγορία 09.2 (Επεξεργασμένα ψάρια και προϊόντα αλιείας, συμπεριλαμβανομένων των μαλακίων και καρκινοειδών), πριν από την καταχώριση για το E 450, Διφωσφορικά άλατα, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	30 000»		

κζ) στην κατηγορία 10.2 (Επεξεργασμένα αυγά και προϊόντα αυγών), μετά την καταχώριση για το E 392, Εκχυλίσματα δεντρολίβανου, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	20 000»		

κη) στην κατηγορία 12.4 (Μουστάρδα), μετά την καταχώριση για το E 392, Εκχυλίσματα δεντρολίβανου, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	30 000»		

κθ) στην κατηγορία 12.5 (Σούπες και ζωμοί), μετά την καταχώριση για το E 392, Εκχυλίσματα δεντρολίβανου, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	10 000»		

λ) στην κατηγορία 12.6 (Σάλτσες), μετά την καταχώριση για το E 392, Εκχυλίσματα δεντρολίβανου, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	30 000»		

λα) στην κατηγορία 12.7 (Σαλάτες και αρτυμένες ύλες για επάλειψη σε σάντουιτς), μετά την καταχώριση για το E 334-337 και E 354, Τρυγικό οξύ — τρυγικά άλατα, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	30 000»		

λβ) στην κατηγορία 12.9 (Προϊόντα πρωτεϊνών, εξαιρουμένων των προϊόντων που εμπίπτουν στην κατηγορία 1.8), μετά την καταχώριση για το E 338-452, Φωσφορικό οξύ — φωσφορικά άλατα — δι- τρι- και πολυφωσφορικά άλατα, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	80 000»		

λγ) στην κατηγορία 15.1 (Σνακς με βάση την πατάτα, τα δημητριακά, το αλεύρι ή το άμυλο), μετά την καταχώριση για το E 416, Κόμμι καράγια, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	10 000»		

λδ) στην κατηγορία 16 (Επιδόρπια εξαιρουμένων των προϊόντων που εμπίπτουν στις κατηγορίες 1, 3 και 4), μετά την καταχώριση για το E 416, Κόμμι καράγια, προστίθεται η καταχώριση για το E 424 (Παράμυλο):

	«E 424	Παράμυλο	30 000»		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012, μετά την καταχώριση για το πρόσθετο τροφίμων E 423, ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΜΕ ΟΚΤΕΝΥΛΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΟΞΥ ΑΡΑΒΙΚΟ ΚΟΜΜΙ, προστίθεται η ακόλουθη καταχώριση:

«**E 424 ΠΑΡΑΜΥΛΟ**	
Συνώνυμα	(1 → 3)-β-D-γλυκάνη
Ορισμός	Το παράμυλο είναι γραμμικός πολυσακχαρίτης υψηλού μοριακού βάρους αποτελούμενος από μονάδες γλυκόζης συνδεόμενες μεταξύ τους με δεσμούς β-1,3, που παράγεται με ζύμωση από αμιγή καλλιέργεια του στελέχους NTK-u του *Rhizobium radiobacter* biovar 1. Το παράμυλο αποτελείται από ομάδες γλυκόζης συνδεόμενες μεταξύ τους με δεσμούς β-1,3 και έχει την ασυνήθιστη ιδιότητα να σχηματίζει ελαστική πηκτή όταν θερμαίνεται στο υδάτινο εναιώρημά του. Το ακατέργαστο παράμυλο καθαρίζεται σε διάφορα στάδια, στα οποία περιλαμβάνονται η αλκαλική διάλυση και η κρυστάλλωση σε μεθανόλη. Το κρυσταλλικό διάλυμα υποβάλλεται σε στάδια καθαρισμού, δηλαδή φυγοκέντρηση, πλύση και εκ νέου φυγοκέντρηση. Στη συνέχεια, το προϊόν ξηραίνεται, αλέθεται και κοσκινίζεται για να ληφθεί το τελικό προϊόν.
Αριθμός CAS	54724-00-4
Χημικός τύπος	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Μέσο μοριακό βάρος	Τουλάχιστον $1,4 \times 10^6$ Da
Δοκιμασία (υπολογιζόμενη ως άνυδρη γλυκόζη)	Τουλάχιστον 80 %
Περιγραφή	Άοσμη ή σχεδόν άοσμη, λευκή έως υπόλευκη σκόνη
Ταυτοποίηση	
Διαλυτότητα	Αδιάλυτο στο νερό και στην αιθανόλη
Διαλυτότητα σε αλκάλια	Δοκιμή θετική Παρασκευάζεται εναιώρημα 0,2 g δείγματος σε 5 mL νερού, προστίθενται 1 mL υδροξειδίου του νατρίου 3 N και ανακινείται. Το δείγμα διαλύεται.
Σχηματισμός πηκτής	Θερμαίνεται υδατικό εναιώρημα 2 % του δείγματος σε ζέον υδατόλουτρο επί 10 min και ψύχεται. Σχηματίζεται σταθερή πηκτή.
Σχηματισμός ιζήματος με τρυγικό χαλκό	Δοκιμή θετική
pH	6,0-7,5 (υδατικό διάλυμα 1 %)
Αντοχή πηκτής	Τουλάχιστον 600 g/cm^2
Καθαρότητα	
Απώλεια κατά την ξήρανση	10 % κατ' ανώτατο όριο
Υπόλειμμα κατά την πύρωση	6 % κατ' ανώτατο όριο
Θειική τέφρα	6 % κατ' ανώτατο όριο
Άζωτο	0,3 % κατ' ανώτατο όριο
Αρσενικό	0,05 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος	0,2 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μεθανόλη	10 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

Μικροβιολογικά κριτήρια	
Συνολικός αριθμός μικροοργανισμών	1 000 CFU/g κατ' ανώτατο όριο
Κολοβακτηρίδια	Απουσία σε 1 g
Escherichia coli	Απουσία σε 1 g»