ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52349— 2005

Продукты пищевые

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Задачи, основные принципы и правила проведения работ по национальной стандартизации в Российской Федерации установлены ГОСТ Р 1.0—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные положения» и ГОСТ Р 1.2—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки государственных стандартов»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» Министерства образования Российской Федерации (МГУПП)

2 ВНЕСЕН Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» Министерства образования Российской Федерации (МГУПП)

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 мая 2005 г. № 138-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2006 г.

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2005
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2006
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов на русском языке 3
Алфавитный указатель терминов на английском языке 3
Приложение А (справочное) Пояснения к терминам, установленным настоящим стандартом 3

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области функциональных пищевых продуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия.

Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Пояснения к терминам, установленным в настоящем стандарте, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Продукты пищевые

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

Термины и определения

Foodstuffs. Functional foods. Terms and definitions

Дата введения — 2006—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области функциональных пищевых продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, предназначены для применения во всех видах документации и литературы по функциональным пищевым продуктам и физиологически функциональным пищевым ингредиентам, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **функциональный пищевой продукт:** Пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов (термин 3). — functional food

2 **обогащенный пищевой продукт:** Функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ. — enriched food

3 **физиологически функциональный пищевой ингредиент:** Вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, а также живые микроорганизмы, входящие в состав функционального пищевого продукта, обладающие способностью оказывать благоприятный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10 % до 50 % от суточной физиологической потребности. — physiologically functional food ingredient

Примечание — К физиологически функциональным пищевым ингредиентам относят биологически активные и/или физиологически ценные, безопасные для здоровья, имеющие точные физико-химические характеристики ингредиенты, для которых выявлены и научно обоснованы свойства, установлены нормы ежедневного потребления в составе пищевых продуктов, полезные для сохранения и улучшения здоровья: пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, пробиотики (термин 5), пребиотики (термин 6) или синбиотики (термин 7).

Издание официальное

4 **пробиотический пищевой продукт:** Функциональный пищевой продукт, содержащий в качестве физиологически функционального пищевого ингредиента специально выделенные штаммы полезных для человека (непатогенных и нетоксикогенных) живых микроорганизмов, которые благоприятно воздействуют на организм человека через нормализацию микрофлоры пищеварительного тракта. probiotic food

5 **пробиотик:** Физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека (непатогенных и нетоксикогенных) живых микроорганизмов, обеспечивающий при систематическом употреблении человеком в пищу непосредственно в виде препаратов или биологически активных добавок к пище, либо в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника. probiotic

6 **пребиотик:** Физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающий при систематическом употреблении в пищу человеком в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника. prebiotic

Примечание — Основными видами пребиотиков являются: ди- и трисахариды; олиго- и полисахариды; многоатомные спирты; аминокислоты и пептиды; ферменты; органические низкомолекулярные и ненасыщенные высшие жирные кислоты; антиоксиданты; полезные для человека растительные и микробные экстракты и другие.

7 **синбиотик:** Физиологически функциональный пищевой ингредиент, представляющий собой комбинацию пробиотиков и пребиотиков, в которой пробиотики и пребиотики оказывают взаимно усиливающее воздействие на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме человека. synbiotic

Алфавитный указатель терминов на русском языке

ингредиент физиологически функциональный пищевой	3
пребиотик	6
пробиотик	5
продукт обогащенный пищевой	2
продукт пробиотический пищевой	4
продукт функциональный пищевой	1
синбиотик	7

Алфавитный указатель терминов на английском языке

enriched food	2
functional food	1
physiologically functional food ingredient	3
prebiotic	6
probiotic	5
probiotic food	4
synbiotic	7

Приложение А
(справочное)

Пояснения к терминам, установленным настоящим стандартом

А.1 К термину «Физиологически функциональный пищевой ингредиент» (3)

При использовании в качестве физиологически функционального пищевого ингредиента известных биологически активных добавок с учетом рекомендуемых для них доз, экспертиза содержащего их функционального пищевого продукта может проводиться без дополнительной оценки его эффективности в эксперименте.

УДК 663/.664.777:006.354 ОКС 67.040 01.020 Н00 ОКСТУ 9100

Ключевые слова: продукты пищевые, функциональные пищевые продукты, физиологически функциональные пищевые ингредиенты, обогащенные пищевые продукты, пребиотики, пробиотические пищевые продукты, пробиотики, синбиотики

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 10.06.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,44. Тираж 109 экз. Зак. 721.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

Изменение № 1 ГОСТ Р 52349—2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10.09.2010 № 239-ст

Дата введения 2011—03—01

Предисловие. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения».

Введение. Дополнить абзацем (после второго):

«Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометкой «Нрк»;

дополнить абзацем (после третьего):

«В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке»;

дополнить последний абзац словами: «а синонимы — курсивом».

Раздел 2, термин 1. Определение изложить в новой редакции:

«Специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов»;

термин 2. Определение изложить в новой редакции:

«Функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам в количестве, обеспечивающем предотвращение или восполнение имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ и (или) собственной микрофлоры»;

термин 3 и определение изложить в новой редакции:

«3 **функциональный пищевой ингредиент** (Нрк. функциональный ингредиент; физиологически функциональный ингредиент; функциональный

(Продолжение см. с. 24)

компонент; физиологически функциональный компонент; физиологически функциональный пищевой компонент): Живые микроорганизмы, вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, входящие в состав функционального пищевого продукта в количестве не менее 15 % от суточной физиологической потребности, в расчете на одну порцию продукта, обладающие способностью оказывать научно обоснованный и подтвержденный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.

Примечание — К функциональным пищевым ингредиентам относят физиологически активные, ценные и безопасные для здоровья ингредиенты с известными физико-химическими характеристиками, для которых выявлены и научно обоснованы полезные для сохранения и улучшения здоровья свойства, установлена суточная физиологическая потребность: растворимые и нерастворимые пищевые волокна (пектины и др.), витамины (витамин Е, токотриенолы, фолиевая кислота и др.), минеральные вещества (кальций, магний, железо, селен и др.), жиры и вещества, сопутствующие жирам (полиненасыщенные жирные кислоты, растительные стеролы, коньюгированные изомеры линолевой кислоты, структурированные липиды, сфинголипиды и др.), полисахариды, вторичные растительные соединения (флавоноиды/полифенолы, каротиноиды, ликопин и др.), пробиотики, пребиотики и синбиотики»;

эквивалент термина 3 на английском языке. Исключить слово «physiologically»;

термин 5. Определение изложить в новой редакции:

«Функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека непатогенных и нетоксикогенных живых микроорганизмов, обеспечивающий при систематическом употреблении в пищу в виде препаратов или в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника».

Дополнить новыми терминами и определениями — 8—10:

«8 **натуральный функциональный пищевой продукт:** Функциональный пищевой продукт, употребляемый в пищу в переработанном виде, содержащий в своем составе естественные функциональные пищевые ингредиенты исходного растительного и (или) животного сырья в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15 % от суточной потребности.

(Продолжение см. с. 25)

Примечание — К натуральным функциональным пищевым продуктам относятся продукты, изготовленные из природного растительного и (или) животного сырья путем его ферментации в целях накопления в составе конечного продукта естественных функциональных пищевых ингредиентов в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15 % от суточной потребности. К натуральным функциональным пищевым продуктам не относятся продукты, полученные с применением генно-модифицирующих технологий»;

изложить эквивалент термина 8 на английском языке:

«natural functional food».

«9 **эффективность функционального пищевого продукта:** Совокупность характеристик или свойств функционального пищевого продукта, которая обеспечивает снижение риска развития заболеваний, связанных с питанием, и (или) восполнение, а также предотвращение дефицита питательных веществ, сохранение и улучшение здоровья.

Примечание — Эффективность функционального пищевого продукта подлежит научному обоснованию и подтверждению в рамках экспериментальных исследований в порядке, установленном нормативными правовыми актами Российской Федерации, национальными и международными стандартами, сводами правил и (или) правилами и методами исследований (испытаний) и измерений, в том числе правилами отбора образцов»;

изложить эквивалент термина 9 на английском языке:

«efficiency of functional food».

«10 **заявление об эффективности функционального пищевого продукта:** Маркировка, приводимая изготовителем на потребительской таре функционального пищевого продукта, содержащая информацию о научно обоснованных и подтвержденных функциональных свойствах, снижающих риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающих дефицит или восполняющих имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов»;

изложить эквивалент термина 10 на английском языке:

«claim of efficiency of functional food».

Алфавитный указатель терминов на русском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на русском языке

заявление об эффективности функционального пищевого продукта 10

(Продолжение см. с. 26)

ингредиент пищевой функциональный 3
ингредиент физиологически функциональный 3
ингредиент функциональный 3
компонент пищевой физиологически функциональный 3
компонент физиологически функциональный 3
компонент функциональный 3
пребиотик 6
пробиотик 5
продукт пищевой обогащенный 2
продукт пищевой пробиотический 4
продукт пищевой функциональный 1
продукт пищевой функциональный натуральный 8
синбиотик 7
эффективность функционального продукта пищевого 9».

Алфавитный указатель терминов на английском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на английском языке

claim of efficiency of functional food 10
enriched food 2
efficiency of functional food 9
functional food 1
functional food ingredient 3
natural functional food 8
prebiotic 6
probiotic 5
probiotic food 4
symbiotic 7».

Библиографические данные. Ключевые слова изложить в новой редакции:

«Ключевые слова: пищевой продукт, функциональный пищевой продукт, функциональный пищевой ингредиент, обогащенный пищевой продукт, пребиотик, пробиотический пищевой продукт, пробиотик, синбиотик, натуральный функциональный пищевой продукт, эффективность функциональных пищевых продуктов, заявление об эффективности функциональных пищевых продуктов».

(ИУС № 12 2010 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 52349—2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10.09.2010 № 239-ст

Дата введения 2011—03—01

Предисловие. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения».

Введение. Дополнить абзацем (после второго):

«Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометкой «Нрк»;

дополнить абзацем (после третьего):

«В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке»;

дополнить последний абзац словами: «а синонимы — курсивом».

Раздел 2, термин 1. Определение изложить в новой редакции:

«Специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов»;

термин 2. Определение изложить в новой редакции:

«Функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам в количестве, обеспечивающем предотвращение или восполнение имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ и (или) собственной микрофлоры»;

термин 3 и определение изложить в новой редакции:

«3 **функциональный пищевой ингредиент** (Нрк. функциональный ингредиент; физиологически функциональный ингредиент; функциональный

(Продолжение см. с. 24)

компонент; физиологически функциональный компонент; физиологически функциональный пищевой компонент): Живые микроорганизмы, вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, входящие в состав функционального пищевого продукта в количестве не менее 15 % от суточной физиологической потребности, в расчете на одну порцию продукта, обладающие способностью оказывать научно обоснованный и подтвержденный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.

Примечание — К функциональным пищевым ингредиентам относят физиологически активные, ценные и безопасные для здоровья ингредиенты с известными физико-химическими характеристиками, для которых выявлены и научно обоснованы полезные для сохранения и улучшения здоровья свойства, установлена суточная физиологическая потребность: растворимые и нерастворимые пищевые волокна (пектины и др.), витамины (витамин Е, токотриенолы, фолиевая кислота и др.), минеральные вещества (кальций, магний, железо, селен и др.), жиры и вещества, сопутствующие жирам (полиненасыщенные жирные кислоты, растительные стеролы, коньюгированные изомеры линолевой кислоты, структурированные липиды, сфинголипиды и др.), полисахариды, вторичные растительные соединения (флавоноиды/полифенолы, каротиноиды, ликопин и др.), пробиотики, пребиотики и синбиотики»;

эквивалент термина 3 на английском языке. Исключить слово «physiologically»;

термин 5. Определение изложить в новой редакции:

«Функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека непатогенных и нетоксикогенных живых микроорганизмов, обеспечивающий при систематическом употреблении в пищу в виде препаратов или в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника».

Дополнить новыми терминами и определениями — 8—10:

«8 **натуральный функциональный пищевой продукт:** Функциональный пищевой продукт, употребляемый в пищу в переработанном виде, содержащий в своем составе естественные функциональные пищевые ингредиенты исходного растительного и (или) животного сырья в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15 % от суточной потребности.

(Продолжение см. с. 25)

Примечание — К натуральным функциональным пищевым продуктам относятся продукты, изготовленные из природного растительного и (или) животного сырья путем его ферментации в целях накопления в составе конечного продукта естественных функциональных пищевых ингредиентов в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15 % от суточной потребности. К натуральным функциональным пищевым продуктам не относятся продукты, полученные с применением генно-модифицирующих технологий»;

изложить эквивалент термина 8 на английском языке:

«natural functional food».

«9 **эффективность функционального пищевого продукта:** Совокупность характеристик или свойств функционального пищевого продукта, которая обеспечивает снижение риска развития заболеваний, связанных с питанием, и (или) восполнение, а также предотвращение дефицита питательных веществ, сохранение и улучшение здоровья.

Примечание — Эффективность функционального пищевого продукта подлежит научному обоснованию и подтверждению в рамках экспериментальных исследований в порядке, установленном нормативными правовыми актами Российской Федерации, национальными и международными стандартами, сводами правил и (или) правилами и методами исследований (испытаний) и измерений, в том числе правилами отбора образцов»;

изложить эквивалент термина 9 на английском языке:

«efficiency of functional food».

«10 **заявление об эффективности функционального пищевого продукта:** Маркировка, приводимая изготовителем на потребительской таре функционального пищевого продукта, содержащая информацию о научно обоснованных и подтвержденных функциональных свойствах, снижающих риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающих дефицит или восполняющих имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов»;

изложить эквивалент термина 10 на английском языке:

«claim of efficiency of functional food».

Алфавитный указатель терминов на русском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на русском языке

заявление об эффективности функционального пищевого продукта 10

(Продолжение см. с. 26)

ингредиент пищевой функциональный 3
ингредиент физиологически функциональный 3
ингредиент функциональный 3
компонент пищевой физиологически функциональный 3
компонент физиологически функциональный 3
компонент функциональный 3
пребиотик 6
пробиотик 5
продукт пищевой обогащенный 2
продукт пищевой пробиотический 4
продукт пищевой функциональный 1
продукт пищевой функциональный натуральный 8
синбиотик 7
эффективность функционального продукта пищевого 9».

Алфавитный указатель терминов на английском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на английском языке

claim of efficiency of functional food 10
enriched food 2
efficiency of functional food 9
functional food 1
functional food ingredient 3
natural functional food 8
prebiotic 6
probiotic 5
probiotic food 4
symbiotic 7».

Библиографические данные. Ключевые слова изложить в новой редакции:

«Ключевые слова: пищевой продукт, функциональный пищевой продукт, функциональный пищевой ингредиент, обогащенный пищевой продукт, пребиотик, пробиотический пищевой продукт, пробиотик, синбиотик, натуральный функциональный пищевой продукт, эффективность функциональных пищевых продуктов, заявление об эффективности функциональных пищевых продуктов».

(ИУС № 12 2010 г.)

к ГОСТ Р 52349—2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные. Код ОКС	ОКС 01.020.67.040	ОКС 67.040 01.020

(ИУС № 11 2005 г.)

gost.e-ecolog.ru