ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52499— 2005

ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук»(ГУ ВНИИПАКК)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 154 «Пищевые кислоты, эссенции ароматические пищевые и ароматизаторы, красители пищевые синтетические»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 декабря 2005 г. № 539-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ИЗДАНИЕ (май 2020 г.) с Поправкой (ИУС 5—2007), с Изменением № 1 (ИУС 3—2011)

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2006, 2020

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

Введение

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Для сохранения целостности терминосистемы в стандарте приведена терминологическая статья из другого стандарта, действующего на том же уровне стандартизации, которая заключена в рамки из тонких линий.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости измерить, 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 данном стандарте.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы — светлым шрифтом в алфавитном указателе.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Food additives. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области пищевых добавок.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по пищевой продукции, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

2.1 **пищевая добавка:** Любое вещество или смесь веществ, не употребляемых человеком непосредственно в качестве пищи, преднамеренно вводимые в пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью, включая придание ему определенных органолептических свойств и сохранение качества и безопасности в течение установочного срока годности или хранения. — food additive

2.1 **(Поправка), (Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.2 **комплексная пищевая добавка:** Смесь пищевых добавок или пищевой добавки с пищевым сырьем, пищевыми ароматизаторами, пищевыми продуктами и/или их компонентами, выработанная как товарная продукция, оказывающая в конечном пищевом продукте функциональное действие. — complex food additive

2.3 **вкусоароматическая добавка:** Комплексная пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса, в состав которой могут входить пищевые ароматизаторы. — flavor additive

[ГОСТ Р 52464—2005, статья 2.1]

Основные функциональные группы пищевых добавок

2.4 **антиокислитель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для замедления процессов окисления и увеличения сроков хранения или годности пищевых продуктов или пищевого сырья. — antioxidant

2.5 **антислеживающий агент [антикомкователь] (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для предотвращения слипания [комкования] частиц порошкообразных и мелкокристаллических пищевых продуктов и сохранения их сыпучести. — free flowing agent

2.6 **вещество для обработки муки:** Пищевая добавка, предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки. — flour treatment agent

Примечание — К веществам для обработки муки не относятся эмульгаторы.

Издание официальное

2.7 **влагоудерживающий агент [влагоудерживающее вещество] (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для удержания влаги и предохранения пищевых продуктов от высыхания. humectant agent moisture — holding substance

2.2, 2.4, 2.6, 2.7 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.8 **глазирователь (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевых продуктов с целью придания ей блеска и/или образования защитного слоя. glazing agent

2.9 **желирующий агент (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевого продукта. gelling agent

2.10 **загуститель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевых продуктов. thickening agent

2.11 **консервант (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения или годности. preservative

2.12 **наполнитель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема пищевого продукта без существенного увеличения энергетической ценности. bulking agent

Примечания

1 К наполнителям не относятся вода и воздух.

2 Наполнители могут быть использованы в производстве пищевых ароматизаторов и технологических вспомогательных средств как носители и/или растворители вкусоароматических веществ.

2.13 **пеногаситель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевых продуктах. antifoaming agent

2.14 **пенообразователь (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах. foaming agent

2.15 **пищевая кислота:** Пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевого продукта и/или придания ему кислого вкуса. food acid

2.16 **пищевой краситель:** Пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевых продуктов. food colour

Примечание — К пищевым красителям не относятся пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевых продуктов: оболочек для сырок и колбас, поверхностей для клеймения мяса и маркировки сырок и яиц.

2.17 **пищевой уплотнитель:** Пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов и овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов. food firming agent

2.18 **подсластитель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам и готовой пище сладкого вкуса. sweetener

Примечание — К подсластителям не относятся сахароза и другие сахара.

2.12, 2.13, 2.15—2.18 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.19 **пропеллент (пищевого продукта):** Пищевая добавка (газ), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкостей и контейнеров. propelent

Примечание — К пропеллентам не относятся газы, содержащие кислород.

2.20 **разрыхлитель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа. leavening agent

2.21 **регулятор кислотности (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования кислотности или щелочности пищевых продуктов. acidity regulator

2.22 **стабилизатор консистенции (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов пищевого продукта. consistency stabilizer

2.23 **фиксатор [стабилизатор] окраски (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для сохранения [стабилизации] и/или усиления окраски пищевых продуктов. colour stabilizer

2.24 **усилитель вкуса [аромата] (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для усиления и/или модификации природного вкуса [аромата] пищевых продуктов. flavor enhancer

2.25 **эмульгатор (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте. emulsifier

2.26 **эмульгирующая соль (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения жиров, белков и/или улучшения пластичности сыров, плавленых сыров и продуктов на их основе. emulsifying salt

2.24, 2.26 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.27 **комплексообразователь (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для формирования в пищевом продукте химических комплексов с ионами металлов. complexing

2.28

модифицированный крахмал: Крахмал, свойства которого направленно изменены в результате физической, химической, биологической или комбинированной обработки.

ГОСТ Р 51953—2002, статья 91

2.29 **носитель (пищевых ингредиентов):** Пищевая добавка, предназначенная для физических модификаций ингредиентов пищевого продукта без изменения их технологических функций. transmitter of food ingredients

Примечание — Под физическими модификациями понимают: растворение, разбавление, диспергирование.

2.30 **упаковочный газ (пищевого продукта):** Газ, предназначенный для введения в емкость или контейнер до, в процессе или после помещения туда пищевого продукта. packing gas

Примечание — К упаковочному газу не относятся газы, содержащие кислород.

2.27—2.30 **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

Алфавитный указатель терминов на русском языке

агент антислеживающий	2.5
агент влагоудерживающий	2.7
агент желирующий	2.9
агент пищевого продукта антислеживающий	2.5
агент пищевого продукта влагоудерживающий	2.7
агент пищевого продукта желирующий	2.9
антикомкователь	2.5
антикомкователь пищевого продукта	2.5
антиокислитель	2.4
антиокислитель пищевого продукта	2.4
вещество влагоудерживающее	2.7
вещество для обработки муки	2.6
вещество пищевого продукта влагоудерживающее	2.7
газ пищевого продукта упаковочный	2.30
газ упаковочный	2.30
глазирователь	2.8
глазирователь пищевого продукта	2.8
добавка вкусоароматическая	2.3
добавка пищевая	2.1
добавка пищевая комплексная	2.2
загуститель	2.10

загуститель пищевого продукта 2.10
кислота пищевая 2.15
комплексообразователь 2.27
комплексообразователь пищевого продукта 2.27
консервант 2.11
консервант пищевого продукта 2.11
краситель пищевой 2.16
крахмал модифицированный 2.28
наполнитель 2.12
наполнитель пищевого продукта 2.12
носитель 2.29
носитель пищевых ингредиентов 2.29
пеногаситель 2.13
пеногаситель пищевого продукта 2.13
пенообразователь 2.14
пенообразователь пищевого продукта 2.14
подсластитель 2.18
подсластитель пищевого продукта 2.18
пропеллент 2.19
пропеллент пищевого продукта 2.19
разрыхлитель 2.20
разрыхлитель пищевого продукта 2.20
регулятор кислотности 2.21
регулятор кислотности пищевого продукта 2.21
соль пищевого продукта эмульгирующая 2.26
соль эмульгирующая 2.26
стабилизатор консистенции 2.22
стабилизатор консистенции пищевого продукта 2.22
стабилизатор окраски 2.23
стабилизатор окраски пищевого продукта 2.23
уплотнитель пищевой 2.17
усилитель аромата 2.24
усилитель аромата пищевого продукта 2.24
усилитель вкуса 2.24
усилитель вкуса пищевого продукта 2.24
фиксатор окраски 2.23
фиксатор окраски пищевого продукта 2.23
эмульгатор 2.25
эмульгатор пищевого продукта 2.25

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Алфавитный указатель терминов на английском языке

acidity regulator 2.21
antifoaming agent 2.13
antioxidant 2.4
bulking agent 2.12
colour stabilizer 2.23
complex food additive 2.2
complexing 2.27
consistency stabilizer 2.22
emulsifier 2.25
emulsifying salt 2.26
flavor additive 2.3
flavor enhancer 2.24
flour treatment agent 2.6
foaming agent 2.14
food acid 2.15
food additive 2.1
food colour 2.16
food firming agent 2.17

free flowing agent	2.5
gelling agent	2.9
glazing agent	2.8
humectant agent	2.7
leavening agent	2.20
moisture-holding substance	2.7
packing gas	2.30
preservative	2.11
propellent	2.19
sweetener	2.18
thickening agent	2.10
transmitter of food ingredients	2.29

(Измененная редакция, Изм. № 1).

УДК 663.051:006.354

ОКС 01.040.657
67.220.20

Ключевые слова: пищевая добавка, комплексная пищевая добавка, комплексообразователь пищевой добавки, носитель пищевой добавки

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Редактор переиздания *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 25.05.2020. Подписано в печать 08.07.2020. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,60.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Изменение № 1 ГОСТ Р 52499—2005 Добавки пищевые. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.11.2010 № 358-ст

Дата введения 2011—07—01

Введение изложить в новой редакции:

«Введение

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Для сохранения целостности терминосистемы в стандарте приведена терминологическая статья из другого стандарта, действующего на том же уровне стандартизации, которая заключена в рамки из тонких линий.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, 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 данном стандарте.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы — светлым шрифтом в алфавитном указателе».

Раздел 2. Термин 2.1. Определение изложить в новой редакции:

«Любое вещество или смесь веществ, не употребляемых человеком непосредственно в качестве пищи, преднамеренно вводимые в пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью, включая придание ему определенных органолептических свойств и сохранение качества и безопасности в течение установочного срока годности или хранения».

Термин 2.2. Определение изложить в новой редакции:

«Смесь пищевых добавок или пищевой добавки с пищевым сырьем, пищевыми ароматизаторами, пищевыми продуктами и/или их компонентами, выработанная как товарная продукция, оказывающая в конечном пищевом продукте функциональное действие».

Термин 2.4. Определение дополнить словами: «или пищевого сырья».

Термин 2.6. Определение дополнить примечанием:

«П р и м е ч а н и е — К веществам для обработки муки не относятся эмульгаторы».

Термин 2.7. После слова «**агент**» дополнить словами:

«[**влагоудерживающее вещество**]»;

определение. Заменить слово: «удерживание» на «удержания»;

дополнить термином на английском языке: «moisture-holding substance».

Термин 2.12. Определение изложить в новой редакции:

«Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема пищевого продукта без существенного увеличения энергетической ценности».

Термин 2.13. Определение изложить в новой редакции:

«Пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевых продуктах».

Термин 2.15. Определение изложить в новой редакции:

«Пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевого продукта и/или придания ему кислого вкуса».

Термин 2.16. Примечание. После слов «К пищевым красителям не относятся» дополнить словами: «пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом».

Термин 2.17. Определение после слов «и упрочнения» дополнить словом: «гелеобразной».

Термин 2.18. Определение после слов «пищевым продуктам» дополнить словами: «и готовой пище».

Термин 2.24 дополнить словами: «(**пищевого продукта**)»;

определение после слов «природного вкуса» изложить в новой редакции: «[аромата] пищевых продуктов».

Термин 2.26. Определение после слов «улучшения пластичности сыров» дополнить словами: «плавленых сыров и продуктов на их основе».

Раздел 2 дополнить терминами, определениями и эквивалентами на английском языке — 2.27 — 2.30:

«2.27 **комплексообразователь (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для формирования в пищевом продукте химических комплексов с ионами металлов. complexing

2.28

модифицированный крахмал: Крахмал, свойства которого направленно изменены в результате физической, химической, биологической или комбинированной обработки.

ГОСТ Р 51953-2002, статья 91

2.29 **носитель (пищевых ингредиентов):** Пищевая добавка, предназначенная для физических модификаций ингредиентов пищевого продукта без изменения их технологических функций. transmitter of food ingredients

Примечание — Под физическими модификациями понимают: растворение, разбавление, диспергирование.

2.30 **упаковочный газ (пищевого продукта):** Газ, предназначенный для введения в емкость или контейнер до, в процессе или после помещения туда пищевого продукта. packing gas

Примечание — К упаковочному газу не относятся газы, содержащие кислород».

Алфавитный указатель терминов на русском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на русском языке

агент антислеживающий	2.5
агент влагоудерживающий	2.7
агент желирующий	2.9
агент пищевого продукта антислеживающий	2.5
агент пищевого продукта влагоудерживающий	2.7
агент пищевого продукта желирующий	2.9
антикомкователь	2.5
антикомкователь пищевого продукта	2.5
антиокислитель	2.4
антиокислитель пищевого продукта	2.4
вещество влагоудерживающее	2.7
вещество для обработки муки	2.6
вещество пищевого продукта влагоудерживающее	2.7
газ пищевого продукта упаковочный	2.30
газ упаковочный	2.30
глазирователь	2.8
глазирователь пищевого продукта	2.8
добавка вкусоароматическая	2.3
добавка пищевая	2.1
добавка пищевая комплексная	2.2
загуститель	2.10
загуститель пищевого продукта	2.10
кислота пищевая	2.15
комплексообразователь	2.27
комплексообразователь пищевого продукта	2.27
консервант	2.11

консервант пищевого продукта 2.11
краситель пищевой 2.16
крахмал модифицированный 2.28
наполнитель 2.12
наполнитель пищевого продукта 2.12
носитель 2.29
носитель пищевых ингредиентов 2.29
пеногаситель 2.13
пеногаситель пищевого продукта 2.13
пенообразователь 2.14
пенообразователь пищевого продукта 2.14
подсластитель 2.18
подсластитель пищевого продукта 2.18
пропеллент 2.19
пропеллент пищевого продукта 2.19
разрыхлитель 2.20
разрыхлитель пищевого продукта 2.20
регулятор кислотности 2.21
регулятор кислотности пищевого продукта 2.21
соль пищевого продукта эмульгирующая 2.26
соль эмульгирующая 2.26
стабилизатор консистенции 2.22
стабилизатор консистенции пищевого продукта 2.22
стабилизатор окраски 2.23
стабилизатор окраски пищевого продукта 2.23
уплотнитель пищевой 2.17
усилитель аромата 2.24
усилитель аромата пищевого продукта 2.24
усилитель вкуса 2.24
усилитель вкуса пищевого продукта 2.24
фиксатор окраски 2.23
фиксатор окраски пищевого продукта 2.23
эмульгатор 2.25
эмульгатор пищевого продукта 2.25».

Алфавитный указатель терминов на английском языке изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов на английском языке

acidity regulator 2.21
antifoaming agent 2.13
antioxidant 2.4
bulking agent 2.12

colour stabilizer	2.23
complex food additive	2.2
complexing	2.27
consistency stabilizer	2.22
emulsifier	2.25
emulsifying salt	2.26
flavour additive	2.3
flavour enhancer	2.24
flour treatment agent	2.6
foaming agent	2.14
food acid	2.15
food additive	2.1
food colour	2.16
food firming agent	2.17
free flowing agent	2.5
gelling agent	2.9
glazing agent	2.8
humectant agent	2.7
leavening agent	2.20
moisture-holding substance	2.7
packing gas	2.30
preservative	2.11
propellent	2.19
sweetener	2.18
thickening agent	2.10
transmitter of food ingredients	2.29».

Библиографические данные. Ключевые слова изложить в новой редакции:

«Ключевые слова: пищевая добавка, комплексная пищевая добавка, комплексообразователь пищевой добавки, носитель пищевой добавки».

(ИУС № 3 2011 г.)

к ГОСТ Р 52499—2005 Добавки пищевые. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 2.1	пищевой продукт в процессе их производства с технологической целью	пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью

(ИУС № 5 2007 г.)

gost.e-ecolog.ru