ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54380— 2011

Добавки пищевые

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 154 «Пищевые добавки и ароматизаторы»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 августа 2011 г. № 229-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 г.

*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, 2012, 2019

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов на русском языке 5
Алфавитный указатель терминов на английском языке 6

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области усилителей вкуса и аромата.

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 в алфавитном указателе.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Добавки пищевые

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Flavour enhancers of foodstuffs. Terms and definitions

Дата введения — 2012—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области усилителей вкуса и аромата пищевых продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы в области усилителей вкуса и аромата пищевых продуктов, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общее понятие

1

усилитель вкуса [аромата] (пищевого продукта): Пищевая добавка, предназначенная для усиления и/или модификации природного вкуса [аромата] пищевых продуктов. [ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.24, Изменение № 1]	flavour enhancer

Усилители вкуса и аромата

2 **глутаминовая кислота;** L(+)-: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый микробиологическим синтезом из α-кетоглутаровой кислоты с использованием бактериальных культур Corynebacterium glutamicum, содержащий основного вещества $C_5H_9NO_4$ не менее 99,0 % и не более 101 % в пересчете на сухое вещество, хлоридов — не более 0,2 %, имеющий показатель активной кислотности насыщенного раствора от 3,0 до 3,5, температуру плавления от 247 °С до 249 °С, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок с характерным кислым вкусом. — glutamic acid

Примечания

1 Е-номер: Е620.

2 Для получения глутаминовой кислоты в промышленности также используют бактериальные культуры родов Brevibacterium, Microbacterium, Micrococcus.

3 **1-замещенный глутамат натрия:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты едким натром, содержащий основного вещества $C_5H_8NaNO_4 \cdot H_2O$ не менее 99.0 % и не более 101,0 % в пересчете на сухое вещество, хлоридов — не более 0,2 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 6,7 до 7,2, температуру плавления 232 °С, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок практически без запаха. — monosodium glutamate

Примечание — Е-номер: Е621.

Издание официальное

4 **1-замещенный глутамат калия:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты едким калием, содержащий основного вещества $C_5H_8KNO_4 \cdot H_2O$ не менее 99,0 % и не более 101,0 % в пересчете на сухое вещество, хлоридов — не более 0,2 %, имеющий показатель активной кислотности 2 %-ного водного раствора от 6,7 до 7,3, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок практически без запаха.

monopotassium glutamate

Примечание — Е-номер: Е622.

5 **диглутамат кальция:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты гидроксидом кальция, содержащий основного вещества $C_{10}H_{16}CaN_2O_8 \cdot nH_2O$ не менее 98,0 % и не более 102,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 19,0 %, хлоридов — не более 0,2 %, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок практически без запаха.

calcium diglutamate

Примечание — Е-номер: Е623.

6 **1-замещенный глутамат аммония:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты углекислым аммонием, содержащий основного вещества $C_5H_{12}N_2O_4 \cdot H_2O$ не менее 99,0 % и не более 101,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 6,0 до 7,0, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок практически без запаха.

monoammonium glutamate

Примечание — Е-номер: Е624.

7 **диглутамат магния:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты карбонатом магния, содержащий основного вещества $C_{10}H_{16}MgN_2O_8 \cdot 4H_2O$ не менее 95,0 % и не более 105,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 24 %, хлоридов — не более 0,2 %, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного раствора от 6,4 до 7,5, температуру плавления от 130 °С до 135 °С, представляющий собой белые или белые с сероватым оттенком кристаллы или порошок без запаха.

magnesium diglutamate

Примечание — Е-номер: Е625.

8 **5'-гуаниловая кислота:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{14}N_5O_8P$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 0,25 %-ного раствора в пределах от 1,5 до 2,5, температуру плавления 208 °С, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или белый кристаллический порошок без запаха.

guanylic acid

Примечания

1 Е-номер: Е626.

2 Гуаниловую кислоту в промышленности также получают из дрожжевого экстракта или рыбы.

9 **2-замещенный 5'-гуанилат натрия:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или белый кристаллический порошок без запаха.

disodium 5'-guanylate

Примечание — Е-номер: Е627.

10 **2-замещенный 5'-гуанилат калия:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{12}K_2N_5O_8P$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или белый кристаллический порошок без запаха.

dipotassium 5'-guanylate

Примечание — Е-номер: Е628.

11 **5'-гуанилат кальция:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{12}CaN_5O_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 0,05 %-ного раствора от 7,0 до 8,0, представляющий собой белые или белые с сероватым оттенком кристаллы или порошок без запаха.

calcium 5'-guanylate

Примечание — Е-номер: Е629.

12 **инозиновая кислота:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{13}N_4O_8P$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 1,0 до 2,0, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или порошок без запаха.

inosinic acid

Примечания
1 Е-номер: Е630.
2 Инозиновую кислоту в промышленности также получают из мяса или рыбы.

13 **2-замещенный 5'-инозинат натрия:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot H_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 28,5 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, температуру плавления 175 °С, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или порошок без запаха.

disodium 5'-inosinate

Примечание — Е-номер: Е631.

14 **5'-инозинат калия:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}K_2N_4O_8P$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 10,0 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или порошок без запаха.

dipotassium 5'-nosinate

Примечание — Е-номер: Е632.

15 **5'-инозинат кальция:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}CaN_4O_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 23,0 %, имеющий показатель активной кислотности 0,05 %-ного раствора от 7,0 до 8,0, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или порошок без запаха.

calcium 5'-inosinate

Примечание — Е-номер: Е633.

16 **5'-рибонуклеотиды кальция:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}N_4CaO_8P \quad nH_2O$ и $C_{10}H_{12}N_5CaO_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 23,0 %, имеющий показатель активной кислотности 0,05 %-ного раствора от 7,0 до 8,0, представляющий собой белые или почти белые кристаллы или порошок без запаха.

calcium 5'-ribonucleotide

Примечание — Е-номер: Е634.

17 **2-замещенные 5'-рибонуклеотиды натрия:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot nH_2O$ и $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 26,0 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, представляющий собой белые или почти белые кристаллы или порошок без запаха.

disodium 5'-ribonucleotide

Примечание — Е-номер: Е635.

18 **мальтол:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый из игл хвойных деревьев или термическим разложением лактозы и/или мальтозы, или щелочным гидролизом солей стрептомицина, содержащий основного вещества $C_6H_6O_3$ не менее 99,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления 164 °С, представляющий собой белый или белый с сероватым оттенком кристаллический порошок с характерным фруктово-карамельным запахом. maltol

Примечания

1 Е-номер: Е636.

2 Мальтол широко используется в пищевых продуктах в качестве вкусоароматического вещества.

19 **этилмальтол:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый щелочным гидролизом производных стрептомицина, содержащий основного вещества $C_7H_8O_3$ не менее 99,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления от 89 °С до 93 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок с характерным фруктово-карамельным запахом и сладким фруктовым вкусом. ethylmaltol

Примечания

1 Е-номер: Е637.

2 Этилмальтол широко используется в пищевых продуктах в качестве вкусоароматического вещества.

20 **глицин:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый взаимодействием хлоруксусной кислоты с аммиаком, содержащий основного вещества $C_2H_5NO_2$ не менее 98,5 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления от 232 °С до 236 °С, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок. glycine

Примечание — Е-номер: Е640.

21 **натриевая соль глицина:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый взаимодействием хлоруксусной кислоты с аммиаком, содержащий основного вещества $C_2H_5NO_2Na$ не менее 98,5 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления от 232 °С до 236 °С, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок. sodium salt of glycine

Примечание — Е-номер: Е640.

22 **ацетат цинка:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый взаимодействием оксида цинка, или углекислого цинка с уксусной кислотой, содержащий основного вещества $C_4H_6O_4Zn \cdot 2H_2O$ не менее 98,0 % и не более 102,0 %, хлоридов — не более 50,0 мг/кг, имеющий температуру плавления 242 °С, показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 6,0 до 8,0, представляющий собой бесцветные кристаллы или белый с сероватым оттенком мелкий порошок. zinc acetate

Примечание — Е-номер: Е650.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

ацетат цинка	22
глицин	20
глутамат аммония 1-замещенный	6
глутамат калия 1-замещенный	4
глутамат натрия 1-замещенный	3
диглутамат кальция	5
диглутамат магния	7
кислота глутаминовая	2
кислота инозиновая	12
кислота 5'-гуаниловая	8
мальтол	18
5'-гуанилат кальция	11
5'-гуанилат кальция 2-замещенный	10
5'-гуанилат натрия 2-замещенный	9
5'-инозинат калия	14
5'-инозинат кальция	15
5'-инозинат натрия 2-замещенный	13
5'-рибонуклеотиды кальция	16
5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные	17
соль глицина натриевая	21
усилитель аромата	1
усилитель аромата пищевого продукта	1
усилитель вкуса	1
усилитель вкуса пищевого продукта	1
этилмальтол	19

Алфавитный указатель терминов на английском языке

calcium diglutamate	5
calcium 5'-guanylate	11
calcium 5'-inosinate	15
calcium 5'-ribonucleotide	16
dipotassium 5'-guanylate	10
dipotassium 5'-inosinate	14
disodium 5'-guanylate	9
disodium 5'-inosinate	13
disodium 5'-ribonucleotide	17
ethylmaltol	19
flavour enhancer	1
glutamic acid	2
glycine	20
guanylic acid	8
inosinic acid	12
magnesium diglutamate	7
maltol	18
monoammonium glutamate	6
monopotassium glutamate	4
monosodium glutamate	3
sodium salt of glycine	21
zinc acetate	22

УДК:663.051:006.354 ОКС 01.040.67
67.220.20 Н00

Ключевые слова: пищевая добавка, усилитель вкуса, усилитель аромата, пищевой продукт

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 18.12.2018. Подписано в печать 28.01.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,78.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31. к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru