МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33310— 2015

Добавки пищевые

ЗАГУСТИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок» (ФГБНУ ВНИИПД)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 мая 2015 г. № 77-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 августа 2015 г. № 1098-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33310—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2016 г.

5 В настоящем стандарте учтена терминология Единого стандарта на пищевые добавки Комиссии Кодекса Алиментариус CODEX STAN 192—1995 «General Standard for Food Additives» в части Спецификаций на пищевые добавки — загустители Единого свода спецификаций пищевых добавок Объединенного экспертного комитета по пищевым добавкам ФАО/ВОЗ «Combined compendium of food additive specification JEC A. Volume 4»

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2019 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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, 2016, 2019

В Российской Федерации 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 8
Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке. 9

Поправка к ГОСТ 33310—2015 Добавки пищевые. Загустители пищевых продуктов. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 9 2025 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Добавки пищевые

ЗАГУСТИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Thickeners of foodstuffs. Terms and definitions

Дата введения — 2016—04—01

1 Область применения

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

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

2 Термины и определения

Общее понятие

1 **загуститель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевой продукции. — thickener

Загустители

2 **альгиновая кислота:** Загуститель пищевого продукта, получаемый измельчением и обработкой водорослей вида Macrocystis pyrifera нагретым щелочным раствором, содержащий основного вещества от 91,0 % до 104,5 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком волокнистый порошок или гранулы. — alginic acid

Примечания

1 Е-номер: Е400.

2 Альгиновая кислота может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

3 **альгинат натрия:** Загуститель пищевого продукта, получаемый нейтрализацией альгиновой кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий основного вещества от 90,8 % до 106,0 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком волокнистый порошок, гранулы или пластинки. — sodium alginate

Примечания

1 Е-номер: Е401.

2 Альгинат натрия может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

Издание официальное

4 **альгинат калия:** Загуститель пищевого продукта, получаемый нейтрализацией альгиновой кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий основного вещества от 89,2 % до 105,5 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком волокнистый порошок, гранулы или пластинки. — potassium alginate

Примечания

1 Е-номер: Е402.

2 Альгинат кальция может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.

5 **альгинат аммония:** Загуститель пищевого продукта, получаемый нейтрализацией альгиновой кислоты гидроксидом или карбонатом аммония, содержащий основного вещества от 88,7 % до 103,6 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком, волокнистый порошок или гранулы со слабым запахом аммиака. — ammonium alginate

Примечания

1 Е-номер: Е403.

2 Альгинат аммония может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

6 **альгинат кальция:** Загуститель пищевого продукта, получаемый нейтрализацией альгиновой кислоты гидроксидом или карбонатом кальция, содержащий основного вещества от 89,6 % до 104,5 %, представляющий собой волокнистый порошок или гранулы цвета от белого до желтовато-коричневого. — calcium alginate

Примечания

1 Е-номер: Е404.

2 Альгинат кальция может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор, пеногаситель или носитель.

7 **пропиленгликольальгинат:** Загуститель пищевого продукта, получаемый этерификацией альгиновой кислоты 1,2-пропандиолом, содержащий основного вещества от 16,0 % до 20,0 %, представляющий собой желтовато-белый волокнистый порошок или гранулы. — propylene glycol alginate

Примечания

1 Е-номер: Е405.

2 Пропиленгликольальгинат может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор и/или носитель.

8 **агар:** Загуститель пищевого продукта, получаемый экстрагированием из бурых и красных водорослей Gelidium amansii, Gelidium robustum, Gracilaria tenuistipitata, Rhodophyceae phylum, содержащий полисахаридов от 70,0 % до 80,0 %, представляющий собой порошок или хлопья от белого до желтоватого цвета или студнеобразную массу в водном растворе. — agar

Примечания

1 Е-номер: Е406.

2 Агар может использоваться в ряде пищевых продуктов как агент желирующий, стабилизатор и/или носитель.

9 **каррагинан (и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран):** Загуститель пищевого продукта, получаемый экстрагированием из красных морских водорослей Euchema spinosum, Furcellaria fastigata, Chondrus crispus, содержащий растворителей: этанола, пропан-2-ола или метанола не более 0,1 %, представляющий собой желтовато-белый мелкий порошок. — carrageenan and its Na, K, NH_4 salts includes furcellaran

Примечания

1 Е-номер: Е407, Е407а.

2 Каррагинан может использоваться в ряде пищевых продуктов как агент желирующий, стабилизатор и/или носитель.

10 **арабиногалактан:** Загуститель пищевого продукта, получаемый осветлением, обесцвечиванием и высушиванием водного экстракта древесины лиственницы Larix occidentalis, содержащий влагу от 3 % до 5 %, имеющий показатель активной кислотности 20 %-ного раствора 3,8 ед. pH, представляющий собой желтовато-белый порошок. arabinogalactan

Примечания

1 Е-номер: Е409.

2 Арабиногалактан может использоваться в ряде пищевых продуктов как агент желирующий и/или стабилизатор.

11 **камедь рожкового дерева:** Загуститель пищевого продукта, получаемый из бобов рожкового дерева термомеханическим или химическим путем, содержащий галактоманнанов не менее 75,0 %, кислотонерастворимых веществ не более 4,0 %, представляющий собой белый или желтовато-белый порошок. carob bean gum

Примечания

1 Е-номер: Е410.

2 Камедь рожкового дерева может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

12 **гуаровая камедь:** Загуститель пищевого продукта, получаемый из семян гуара термомеханическим путем, содержащий галактоманнанов не менее 75,0 %, кислотонерастворимых веществ не более 7,0 %, представляющий собой серовато- или желтовато-белый порошок. guar gum

Примечания

1 Е-номер: Е412.

2 Гуаровая камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

13 **трагакант камедь:** Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из смолы бобовых деревьев Astragalus gummifer Labill. и A. Microcephalus Willd, содержащий основного вещества не менее 86,0 %, кислотонерастворимых веществ не более 2,0 %, представляющий собой твердые кусочки смолы от светло-желтого до темно-желтого или белого цвета. tragacanth gum

Примечания

1 Е-номер: Е413.

2 Трагакант камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор, эмульгатор и/или носитель.

14 **гуммиарабик:** Загуститель пищевого продукта, получаемый рафинированием смолы акации Acacia Senegal или Acacia seyal, содержащий глюкуроновой кислоты от 6,5 % до 14,5 %, кислотонерастворимых веществ не более 1,0 %, представляющий собой желтовато-белый или янтарный порошок или хлопья. gum arabic

Примечания

1 Е-номер: Е414.

2 Гуммиарабик может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

15 **ксантановая камедь:** Загуститель пищевого продукта, получаемый контролируемой аэробной ферментацией культур Xanthomonas campestris на сахаросодержащих субстратах, содержащий основного вещества от 91,0 % до 108,0 %, представляющий собой кремово-белый или серовато-белый сыпучий порошок. xantan gum

Примечания

1 Е-номер: Е415.

2 Ксантановая камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

16 **камедь карайи:** Загуститель пищевого продукта, экссудат которого получают из стеблей и веток Sterculia urens или Cochlospermum gossypium, содержащий не менее 37,0 % остатков уроновой кислоты, представляющий собой розовато-серый порошок со слабым запахом уксуса. karaya gum

Примечания

1 Е-номер: Е416.

2 Карайи камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.

17 **камедь тары:** Загуститель пищевого продукта, получаемый измельчением эндосперма семян растения вида Caesalpinia spinosa или дерева тара, содержащий галактоманнана не менее 80,0 %, представляющий собой белый или светло-желтый порошок. tara gum

Примечания

1 Е-номер: Е417.

2 Тары камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.

18 **гелановая камедь:** Загуститель пищевого продукта, получаемый микробиологическим синтезом с помощью микроорганизмов Sphingomonas elodea на сахаросодержащих субстратах, содержащий основного вещества не менее 85,0 %, представляющий собой желтовато-белый сыпучий порошок. gellan gum

Примечания

1 Е-номер: Е418.

2 Гелановая камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор или агент желирующий.

19 **конжак [конжаковая мука]:** Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из корневых клубней конжака, содержащий углеводов не менее 75,0 %, представляющий собой серовато-коричневый порошок с характерным запахом. konjac (konjac flour)

Примечание — Е-номер: Е425.

20 **конжаковая камедь:** Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из корневых клубней конжака, содержащий углеводов не менее 75,0 %, представляющий собой порошок от белого до кремового цвета. konjac gum

Примечание — Е-номер: Е425 (i).

21 **конжаковый глюкоманнан:** Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из корневых клубней конжака, содержащий клетчатки не менее 95,0 % по сухому остатку, представляющий собой порошок от белого до кремового цвета. konjac glucomannane

Примечание — Е-номер: Е425 (ii).

22 **гемицеллюлоза сои:** Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из окары в процессе нагревания в подкисленной воде, содержащий углеводов не менее 74,0 %, представляющий собой белый или желто-белый сыпучий порошок. soybean hemicellulose

Примечания

1 Е-номер: Е426.

2 Гемицеллюлоза сои может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.

23 **камедь кассии:** Загуститель пищевого продукта, получаемый вылущиванием семян вечнозеленых деревьев Cassia tora и Cassia obtusifoli с последующей экстракцией молотого эндосперма изопропиловым спиртом, содержащий галактоманнанов не менее 75,0 %, представляющий собой порошок от белого до бледно-желтого цвета. cassia gum

Примечания

1 Е-номер: Е427.

2 Камедь кассии может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.

24 **пектины:** Загуститель пищевого продукта, выделяемый из растительной ткани высших растений, содержащий галактуроновой кислоты не менее 65,0 % по сухому остатку, после промывки кислотой и спиртом, представляющий собой сухой, порошкообразный продукт от светло-бежевого до светло-серого цвета. pectin's

Примечания

1 Существует еще амидированный пектин: низкоэтерифицированный пектин, в котором часть эфирных групп в молекуле полигалактуроновой кислоты замещена на амидные группы.

2 Е-номер: Е440.

3 Пектины используются в ряде пищевых продуктов как стабилизатор, агент желирующий и/или носитель.

25 **метилцеллюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый взаимодействием набухшей в щелочной среде целлюлозной пульпы с метилхлоридом, содержащий метокси-групп не менее 25,0 % и не более 33,0 % и гидроксиэтильных групп не более 5,0 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтоватого или сероватого цвета. methyl cellulose

Примечания

1 Е-номер: Е461.

2 Метилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор, стабилизатор и/или носитель.

26 **гидроксипропилцеллюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый набуханием целлюлозной пульпы в щелочном растворе и взаимодействием с 50 % — 230 % массой пропиленоксида, содержащий гидроксипропильных групп не менее 80,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтоватого или сероватого цвета. hydroxypropyl cellulose

Примечания

1 Е-номер: Е463.

2 Гидроксипропилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор и/или стабилизатор.

27 **гидроксипропилметилцеллюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый набуханием целлюлозной пульпы в щелочном растворе и взаимодействием с метилхлоридом и пропиленоксидом, содержащий метокси-групп не менее 19,0 % и не более 30,0 % и гидроксипропильных групп не менее 3,0 % и не более 12,0 % по сухому остатку, представляющий собой гигроскопичный порошок от белого до светло-кремового цвета. hydroxypropyl methyl cellulose

Примечания

1 Е-номер: Е464.

2 Гидроксипропилметилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор, стабилизатор и/или носитель.

28 **метилэтилцеллюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый набуханием целлюлозной пульпы в щелочном растворе и взаимодействием с метил- и этилхлоридом, с последующей промывкой и сушкой, содержащий метокси-групп не менее 3,5 % и не более 6,5 %, этокси-групп не менее 14,5 % и не более 19,0 %, алкокси-групп не менее 13,2 % и не более 19,6 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтого цвета. methyl ethyl cellulose

Примечания

1 Е-номер: Е465.

2 Метилэтилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь и/или носитель.

29 **карбоксиметилцеллюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый в результате реакции монохлоруксусной кислоты с алкилцеллюлозой, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до светло-бежевого цвета. carboxymethyl cellulose

Примечания

1 Е-номер: Е466.

2 Карбоксиметилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

30 **натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы:** Загуститель пищевого продукта, получаемый взаимодействием щелочной целлюлозы с монохлор-уксусной кислотой или ее натриевой солью, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтоватого или сероватого цвета. sodium carboxymethyl cellulose

Примечания

1 Е-номер: Е466.

2 Натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

31 **камедь целлюлозы:** Загуститель пищевого продукта, получаемый из целлюлозы путем обработки щелочью и монохлоруксусной кислотой, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой светлый порошок от белого до желтого цвета. cellulose gum

Примечания

1 Е-номер: Е466.

2 Камедь целлюлозы может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

32 **ферментативно гидролизованная карбоксиметил-целлюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый ферментативным гидролизом целлюлозной пульпы, предварительно замоченной в щелочном растворе, с последующей обработкой монохлоруксусной кислотой, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтоватого или сероватого цвета. enzymatically hydrolysed carboxymethyl cellulose

Примечания

1 Е-номер: Е469.

2 Карбоксиметилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

33 **ферментативно гидролизованная камедь целлюлозы:** Загуститель пищевого продукта, получаемый ферментативным гидролизом целлюлозной пульпы определенных пород древесины или хлопкового линта, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок белого или желтоватого цвета. enzymatically hydrolysed cellulose gum

Примечания

1 Е-номер: Е469.

2 Камедь целлюлозы может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

34 **поливинилпирролидон:** Загуститель пищевого продукта, получаемый радикальной полимеризацией N-винилпирролидона в массе или водном растворе, содержащий азота не менее 11,5 % и не более 12,8 % по сухому остатку, имеющий температуру плавления от 150 °С до 180 °С, представляющий собой белый порошок. polyvinylpyrrolidone

Примечания

1 Е-номер: Е1201.

2 Поливинилпирролидон может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

35 **обработанный ферментами крахмал:** Загуститель пищевого продукта, получаемый обработкой нативного крахмала амилолитическими ферментами с расщеплением α-(1→4)- и α-(1→6)-связей амилопектина, представляющий собой белый или желтый порошок.

starches enzime-treated

Примечание — Е-номер: Е1405.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

агар	8
альгинат аммония	5
альгинат калия	4
альгинат кальция	6
альгинат натрия	3
арабиногалактан	10
гидроксипропилметилцеллюлоза	27
гидроксипропилцеллюлоза	26
глюкоманнан конжаковый	21
гуммиарабик	14
загуститель	1
загуститель пищевого продукта	1
камедь гелловая	18
камедь гуаровая	12
камедь рожкового дерева	11
камедь карайи	16
камедь кассии	23
камедь конжаковая	20
камедь ксантановая	15
камедь тары	17
камедь трагакант	13
камедь целлюлозы	31
камедь целлюлозы ферментативно гидролизованная	33
каррагинан	9
каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран	9
карбоксиметилцеллюлоза	29
карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная	32
кислота альгиновая	2
конжак	19
крахмал обработанный ферментами	35
метилцеллюлоза	25
метилэтилцеллюлоза	28
мука конжаковая	19
пектины	24
поливинилпирролидон	34
пропиленгликольальгинат	7
сои гемицеллюлоза	22
соль карбоксиметилцеллюлозы натриевая	30

Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

agar	8
alginic acid	2
ammonium alginate	5
arabinogalactan	10
calcium alginate	6
carboxymethyl cellulose	29
carrageenan and its Na, K, NH_4 salts includes furcellaran	9
carob bean gum	11
cassia gum	23
cellulose gum	31
enzymatically hydrolysed carboxymethyl cellulose	32
enzymatically hydrolysed cellulose gum	33
gellan gum	18
guar gum	12
gum arabic	14
hydroxypropyl cellulose	26
hydroxypropyl methyl cellulose	27
karaya gum	16
konjac	19
konjac flour	19
konjac glucomannane	21
konjac gum	20
methyl cellulose	25
methyl ethyl cellulose	28
pectin	24
polyvinylpyrrolidone	34
potassium alginate	4
propylene glycol alginate	7
sodium alginate	3
sodium carboxymethyl cellulose	30
soybean hemicellulose	22
starches enzime-treated	35
tara gum	17
thickener	1
tragacanth gum	13
xantan gum	15

УДК 663.05: 006.354

МКС 01.040.67
67.220.20

Ключевые слова: пищевая добавка, загуститель, пищевой продукт

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 09.01.2019. Подписано в печать 06.02.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
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

Поправка к ГОСТ 33310—2015 Добавки пищевые. Загустители пищевых продуктов. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 9 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru