МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 33782— 2016**

# Добавки пищевые

# СТАБИЛИЗАТОРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

## Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 87-П от 20 апреля 2016 г.)

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 1 июня 2016 г. № 456-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33782—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 марта 2017 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 — стабилизаторы Единого свода спецификаций пищевых добавок Объединенного экспертного комитета по пищевым добавкам ФАО/ВОЗ «Combined compendium of food additive specification JECFA. Volume 4»

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 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, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть 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 настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области стабилизаторов пищевых продуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации.

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.

В стандарте приведены иноязычные эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы — светлым, синонимы — курсивом.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**Добавки пищевые**

# СТАБИЛИЗАТОРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**Термины и определения**

Food additives. Stabilizers of foodstuffs. Terms and definitions

**Дата введения — 2017—03—01**

## 1 Область применения

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

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

## 2 Термины и определения

**Общее понятие**

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

**Стабилизаторы**

2 **тартраты натрия:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый взаимодействием L-винной кислоты с едким натром или карбонатами натрия, содержащий 99,0 % основного вещества, представляющий собой прозрачные бесцветные кристаллы. — sodium tartrates

Примечание — Е-номер: Е 335 (i)-однозамещенный, (ii)-двузамещенный.

3 **тартраты калия:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый взаимодействием L-винной кислоты с едким калием или карбонатами калия, содержащий 99,0 % основного вещества, представляющий собой белый кристаллический порошок или гранулы. — potassium tartrates

Примечание — Е-номер: Е 336 (i)-однозамещенный, (ii)-двузамещенный.

4 **тартрат калия-натрия:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый взаимодействием L-винной кислоты с едким натром или карбонатами натрия, калия, содержащий 99,0 % основного вещества, представляющий собой бесцветные прозрачные кристаллы или белый кристаллический порошок с солоноватым холодящим вкусом. — potassium-sodium tartrate

Примечание — Е-номер: Е 337.

**Издание официальное**

5 **бета-циклодекстрин:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый обработкой крахмала ферментом циклодекстринтрансферазой, содержащий 98,0 % основного вещества, представляющий собой мелкокристаллический порошок белого цвета со сладковатым вкусом.

beta-cyclodextrin

Примечания

1 Бета-циклодекстрин может быть использован как носитель в комплексных пищевых добавках и ароматизаторах.

2 Е-номер: Е 459.

6 **кроскарамеллоза** (*кроссвязанная натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы*): Стабилизатор пищевого продукта, получаемый замачиванием целлюлозной пульпы в щелочи с последующим карбоксилированием хлоруксусной кислотой, а затем кислотным дегидрированием до частичной сшивки, содержащий 98,0 % основного вещества, представляющий собой белый сыпучий порошок.

croscaramellose (cross-linked) sodium carboxymetyl cellulose

Примечания

1 Кроскарамеллоза может быть использована как носитель в комплексных пищевых добавках, ароматизаторах и БАД.

2 Е-номер: Е 468.

7 **сульфат алюминия-аммония** (*алюмо-аммиачные квасцы*): Стабилизатор пищевого продукта, получаемый при смешивании нагретых водных растворов сульфата алюминия и сульфата аммония с последующим упариванием, содержащий 99,5 % основного вещества, представляющий собой крупные бесцветные прозрачные кристаллы со сладковатым вкусом.

aluminium ammonium sulphate

Примечания

1 Сульфат алюминия-аммония может быть использован как уплотнитель.

2 Е-номер: Е 523.

8 **жирные кислоты**: Стабилизатор пищевого продукта, получаемый гидролизом натуральных и гидрированных растительных масел и животных жиров с последующим фракционированием и перекристаллизацией, содержащий 98,0 % основного вещества, представляющий собой маслянистую бесцветную жидкость или белую массу.

fatty acids

Примечания

1 Жирные кислоты выполняют в пищевых продуктах ряд других функций: носитель в комплексных пищевых добавках; глазирователь; пеногаситель.

2 Е-номер: Е 570.

9 **полидекстрозы:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый путем сплавления декстрозы в вакууме с сорбитом и лимонной кислотой с последующим конденсированием, содержащий 90,0 % полимера, представляющий собой порошок от белого до желтого цвета со сладковатым вкусом.

polydextroses

Примечания

1 Полидекстрозы выполняют в пищевых продуктах ряд других функций: носитель в комплексных пищевых добавках; загуститель; агент влагоудерживающий; подсластитель.

2 Е-номер: Е 1200.

10 **декстрины, обработанный термически белый и желтый крахмал:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый нагреванием сухого крахмала или частичным расщеплением гидратированного крахмала, представляющий собой белый сыпучий аморфный порошок, или при нагревании до температуры 200 °С гигроскопичный порошок от желтого до коричневого цвета.

dextrins, roasted starch white and yellov

Примечания

1 Декстрины могут быть использованы как загуститель.

2 Е-номер: Е 1400.

11 **крахмал, обработанный кислотой:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый обработкой нативного крахмала соляной, фосфорной или серной кислотой, представляющий собой белый или желтый порошок. — acid treated starch

Примечания

1 Крахмал, обработанный кислотой, может быть использован как загуститель.

2 Е-номер: Е 1401.

12 **крахмал, обработанный щелочью:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый обработкой растворенного или нативного крахмала гипохлоритом натрия, представляющий собой белый порошок. — alcaline treated starch

Примечания

1 Крахмал, обработанный щелочью, может быть использован как загуститель.

2 Е-номер: Е 1402.

13 **отбеленный крахмал:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый обработкой нативного крахмала надуксусной кислотой, хлоридом натрия или диоксидом серы, представляющий собой белый сыпучий порошок. — bleached starch

Примечания

1 Отбеленный крахмал может быть использован как загуститель.

2 Е-номер: Е 1403.

14 **монокрахмалфосфат:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый этерификацией нативного крахмала ортофосфорной кислотой или ее солями или триполифосфатом натрия, представляющий собой белый сыпучий порошок, гранулы, хлопья или крупнозернистые частицы. — monostarch phosphate

Примечания

1 Монокрахмалфосфат выполняет в пищевых продуктах ряд других функций: носитель в комплексных пищевых добавках; загуститель; глазирователь; агент желирующий; агент влагоудерживающий; вещество для обработки муки.

2 Е-номер: Е 1410.

15 **дикрахмалфосфат:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый этерификацией и сшивкой хлорокисью фосфора или тринатрийметафосфатом нативного крахмала, представляющий собой белый порошок. — distarch phosphate

Примечания

1 Дикрахмалфосфат выполняет в пищевых продуктах ряд других функций: носитель в комплексных пищевых добавках; загуститель; глазирователь; агент желирующий; агент влагоудерживающий; вещество для обработки муки.

2 Е-номер: Е 1412.

16 **фосфатированный дикрахмалфосфат:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый этерификацией нативного крахмала ортофосфатом или триполифосфатом натрия, представляющий собой белый сыпучий порошок. — phosphated distarch phosphate

Примечания

1 Фосфатированный дикрахмалфосфат выполняет в пищевых продуктах ряд других функций: носитель в комплексных пищевых добавках; загуститель; глазирователь; агент желирующий; агент влагоудерживающий; вещество для обработки муки.

2 Е-номер: Е 1413.

17 **ацетилированный крахмал:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый взаимодействием нативного крахмала с ацетангидридом или винилацетатом, представляющий собой белый порошок. — acetylated starch

Примечания

1 Ацетилированный крахмал может быть использован как загуститель.

2 Е-номер: Е 1420.

18 **ацетилированный дикрахмаладипат:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый сшиванием разведенного нативного крахмала с адипиновым ангидридом, представляющий собой белый порошок, гранулы или хлопья. — acetylated distarch adipate

Примечания

1 Ацетилированный дикрахмаладипат выполняет в пищевых продуктах ряд других функций: носитель в комплексных пищевых добавках; загуститель; глазирователь; агент желирующий; агент влагоудерживающий.

2 Е-номер: Е 1422.

19 **оксипропилированный дикрахмалфосфат:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый путем сшивания крахмала фосфатом и обработкой окисью пропилена, представляющий собой белый порошок, гранулы, хлопья или крупнозернистые частицы. — hydroxypropyl distarch phosphate

Примечания

1 Оксипропилированный дикрахмалфосфат выполняет в пищевых продуктах ряд других функций: носитель в комплексных пищевых добавках; загуститель; глазирователь; агент желирующий; агент влагоудерживающий.

2 Е-номер: Е 1442.

20 **эфир крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый обработкой нативного крахмала октенилсукциангидридом с последующим промыванием в разбавленном растворе едкого натра, представляющий собой белый порошок, гранулы, хлопья или крупнозернистые частицы. — ether of the starch sodium octenyl succinate

Примечания

1 Эфир крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты выполняет в пищевых продуктах ряд других функций: носитель в комплексных пищевых добавках; загуститель; глазирователь; агент влагоудерживающий; эмульгатор.

2 Е-номер: Е 1450.

21 **эфир крахмала и алюминиевой соли октенилянтарной кислоты:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый обработкой нативного крахмала октенилсукциангидридом с последующим промыванием суспензией сульфата или гидроксида алюминия, представляющий собой белый порошок или хлопья. — ether of the starch aluminium octenyl succinate

Примечания

1 Эфир крахмала и алюминиевой соли октенилянтарной кислоты может быть использован как глазирователь.

2 Е-номер: Е 1452.

22 **экстракт солодкового корня:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый путем вываривания солодкового корня в медном котле с паровым или змеевиковым обогревом, представляющий собой густую однородную массу темно-коричневого цвета с приторно-сладким вкусом. — glycyrrhiza extract spissum

Примечание — Экстракт солодкового корня может быть использован как пенообразователь.

23 **экстракт мыльного корня:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый путем вываривания мыльного корня в медном котле с паровым или змеевиковым обогревом, представляющий собой темно-коричневую жидкость со слегка жгучим вкусом.

Примечание — Экстракт мыльного корня может быть использован как пенообразователь.

acantophyllum extract spissum

## Алфавитный указатель терминов на русском языке


**бета-циклодекстрин** 5
**декстрины, обработанный термически белый и желтый крахмал** 10
**дикрахмаладипат ацетилированный** 18
**дикрахмалфосфат** 15
**дикрахмалфосфат оксипропилированный** 19
**дикрахмалфосфат фосфатированный** 16
*квасцы алюмо-аммиачные* 7
**кислоты жирные** 8
**крахмал ацетилированный** 17
**крахмал отбеленный** 13
**крахмал, обработанный кислотой** 11
**крахмал, обработанный щелочью** 12
**кроскарамеллоза** 6
**монокрахмалфосфат** 14
*натриевая соль кроссвязанная карбоксиметилцеллюлозы* 6
**полидекстрозы** 9
стабилизатор 1
**стабилизатор пищевого продукта** 1
**сульфат алюминия-аммония** 7
**тартрат калия-натрия** 4
**тартраты калия** 3
**тартраты натрия** 2
**экстракт мыльного корня** 23
**экстракт солодкового корня** 22
**эфир крахмала и алюминиевой соли октенилянтарной кислоты** 21
**эфир крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты** 20

## Алфавитный указатель терминов на английском языке


| | |
|---|---|
| acantophyllum extract spissum | 23 |
| acetylated distarch adipate | 18 |
| acetylated starch | 17 |
| acid treated starch | 11 |
| alkaline treated starch | 12 |
| aluminium ammonium sulphate | 7 |
| beta-cyclodextrin | 5 |
| bleached starch | 13 |
| croscaramelose (cross-linked) sodium carboxymetyl cellulose | 6 |
| dextrins, roasted starch white and yellov | 10 |
| distarch phosphate | 15 |
| ether of the starch aluminium octenyl succinate | 21 |
| ether of the starch sodium octenyl succinate | 20 |
| fatty acids | 8 |
| glycyrrhiza extract spissum | 22 |
| hydroxypropyl distarch phosphate | 19 |
| monostarch phosphate | 14 |
| phosphated distarch phosphate | 16 |
| polydextroses | 9 |
| potassium-sodium tartrate | 4 |
| potassium tartrates | 3 |
| sodium tartrates | 2 |
| stabilizer | 1 |



УДК 663.05:006.354 МКС 01.040.67 67.220.20 Н00

Ключевые слова: пищевая добавка, стабилизатор, пищевой продукт

Редактор *М.В. Терехина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 29.11.2018. Подписано в печать 17.12.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40 Уч.-изд. л. 1,26.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

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