МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 18848— 2019

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Некоммерческой организацией «Ассоциация производителей и потребителей масложировой продукции»

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июля 2019 г. № 120-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 сентября 2019 г. № 685-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18848—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18848—73

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 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

Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области органолептических и физико-химических показателей растительных масел.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Термины-синонимы приведены в качестве справочных данных и не являются стандартизованными.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных после стандартизованного термина в скобках с пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре и т. п.) термина, имеющие общие терминоэлементы.

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

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них произвольные 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 стандартизированных терминов на английском языке.

В стандарте приведен алфавитный указатель терминов на русском языке, а также алфавитный указатель иноязычных эквивалентов на английском языке.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта и являющиеся специфичными для отдельных видов растительных масел, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их синонимы — курсивом, нерекомендуемые термины-синонимы — курсивом.

Поправка к ГОСТ 18848—2019 Масла растительные. Органолептические и физико–химические показатели. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Узбекистан | UZ | Узстандарт

(ИУС № 3 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 18848—2019 Масла растительные. Органолептические и физико-химические показатели. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы

(ИУС № 4 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 18848—2019 Масла растительные. Органолептические и физико-химические показатели. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Термины и определения

Vegetable oils. Organoleptic and physicochemical parameters. Terms and definitions

Дата введения — 2020—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области показателей растительных масел[1)].

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по масложировой отрасли, входящих в сферу действия работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ. В остальных случаях применение этих терминов рекомендуется.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ ИСО 5507, ГОСТ 19708, ГОСТ 21314.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ ИСО 5507 Семена масличных культур. Номенклатура[2)]

ГОСТ 19708 Модификация растительных масел, животных жиров, жирных кислот. Термины и определения

ГОСТ 21314 Масла растительные. Производство. Термины и определения

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

---

1) Установленные термины и определения применяют также для фракций растительных масел.

2) В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 5507—2012 «Семена масличных культур, растительные масла и жиры. Номенклатура».

Издание официальное

3 Термины и определения

Органолептические показатели растительных масел[1)]

1 **вкус растительного масла:** Ощущение, воспринимаемое органом вкуса при стимуляции веществами растительного масла. taste of vegetable oil

Примечание — Характеристика растительного масла, вызывающая вкусовые ощущения.

2 **запах растительного масла:** Ощущение, воспринимаемое с помощью органа обоняния при вдыхании летучих ароматических веществ растительного масла. odour of vegetable oil

3 **прозрачность растительного масла:** Отсутствие в растительном масле мути и/или взвешенных частиц (хлопьев), видимых невооруженным глазом в проходящем свете на белом фоне. transparency of vegetable oil

Примечание — Прозрачность растительного масла определяется при конкретных параметрах, приведенных в методе определения показателя.

4 **цвет растительного масла:** Окраска и оттенок слоя растительного масла, просматриваемого невооруженным глазом в проходящем свете на белом фоне. colour of vegetable oil

Примечание — Цвет определяется при конкретных параметрах, приведенных в методе определения показателя.

Физико-химические показатели растительных масел

5 **жирнокислотный состав растительного масла:** Процентная доля каждой из индивидуальных жирных кислот в общей смеси жирных кислот, входящих в состав конкретного растительного масла. fatty acid composition of vegetable oil

Примечание — Жирные кислоты растительного масла — это алифатические монокарбоновые кислоты, входящие в состав растительного масла.

6 **плотность растительного масла:** Отношение массы растительного масла к его объему. density of vegetable oil

7 **показатель преломления растительного масла** (Нрк. *коэффициент рефракции растительного масла, коэффициент преломления растительного масла)*: Отношение скорости света с определенной длиной волны в вакууме к скорости света, проходящего через растительное масло. refractive index of vegetable oil

8 **содержание твердого жира [твердых триацилглицеринов]:** Содержание твердого жира [твердых триацилглицеринов], выраженное в процентах и показывающее отношение числа положительно заряженных ядер водорода (далее — протоны) в твердой фазе образца к общему числу протонов в твердой и жидкой фазах образца при определенной температуре. solid fat content

Примечание — Метод импульсивного ядерно-магнитного резонанса не определяет массовый процент твердой фазы, так как в общем случае твердая и жидкая фазы образца отличаются по протонной плотности (числу протонов на единицу массы), и, следовательно, содержание твердого жира не эквивалентно индексу твердого жира, определяемому методом дилатометрии. Обычно протонная плотность твердой фазы несколько выше, чем жидкой (на 0,5 %—1,0 %).

9 **температура плавления растительного масла:** Температура, при которой растительное масло полностью переходит из твердого состояния в жидкое состояние. melting point of vegetable oil

---

[1)] Дополнительные термины и определения приведены в [1].

10 **температура застывания растительного масла:** Максимальная температура, при которой жидкое растительное масло способно перейти в твердое состояние.

cloud point of vegetable oil

11 **титр [температура застывания жирных кислот] растительного масла:** Постоянная температура, наблюдаемая при временной остановке понижения температуры жидких жирных кислот, или, в случае повышения температуры, максимальная температура, достигнутая в ходе охлаждения при непрерывном перемешивании.

titre of vegetable oil, cloud point fatty acids of vegetable oil

12 **температура вспышки растительного масла:** Минимальная температура, при которой выделяющиеся из растительного масла летучие вещества вспыхивают и мгновенно гаснут при соприкосновении с пламенем, поднесенным к поверхности масла.

flashpoint of vegetable oil

Примечание — Показатель устанавливает наличие в масле примеси органических растворителей, применявшихся для извлечения масла экстракцией.

13 **температура воспламенения растительного масла:** Минимальная температура, при которой загоревшиеся от соприкосновения с пламенем летучие вещества растительного масла продолжают гореть.

fare point of vegetable oil

14 **температура [точка] дымления [дымообразования] растительного масла:** Температура, при которой растительное масло начинает дымиться.

smoke point of vegetable oil

15 **массовая доля влаги в растительном масле:** Количественное содержание воды в растительном масле.

moisture in vegetable oil

16 **массовая доля влаги и летучих веществ в растительном масле:** Суммарное содержание в растительном масле воды и других веществ, способных испаряться при температуре 100 °С—105°С.

moisture and volatile matter in vegetable oil

17 **массовая доля нежировых примесей в растительном масле** (Нрк. *весовой отстой растительного масла)*: Количественное содержание в растительном масле веществ, не растворимых в гексане, петролейном эфире или бензине (нефрасе).

insoluble impurities in vegetable oil

18 **отстой растительного масла по объему** (Нрк. *объемный отстой растительного масла*): Отношение объема, занимаемого осадком, выделенным в стандартных условиях, к общему объему растительного масла.

sediment of vegetable oil by volume

Примечание — К стандартным условиям относится перечень конкретных параметров, установленных в методе определения показателя.

19 **общее содержание золы в растительном масле:** Количественное содержание неорганического остатка растительного масла, который образуется после озоления [сжигания] масла.

total ash in vegetable oil

20 **массовая доля фосфорсодержащих веществ в растительном масле:** Количественное содержание в растительном масле сопутствующих веществ, содержащих фосфор.

phosphorated substances in vegetable oil

21

цветность растительного масла: Характеристика цвета растительного масла, выражаемая цветным числом.

[ГОСТ 5477—2015, статья 3.1]

colourity of vegetable oil

22

цветное число по йодной шкале: Количество миллиграммов свободного йода, содержащегося в 100 $см^3$ стандартного раствора йода, который имеет при одинаковой с маслом толщине слоя такую же интенсивность цвета, как испытуемое масло.

[ГОСТ 5477—2015, статья 3.2]

iodine colour number

23

цветное число по Ловибонду: Значение, полученное путем анализа света, прошедшего через жидкое масло с известной толщиной слоя, соответствующее значению, полученному при прохождении света от того же источника через стандартные цветные стекла, выраженное в условных единицах Ловибонда.

[ГОСТ 5477—2015, статья 3.3]

colour by Lovibond

24 **массовая доля неомыляемых веществ в растительном масле:** Количественное содержание в растительном масле сопутствующих веществ, не реагирующих с щелочами, не разрушающихся при омылении растительного масла и извлекаемых петролейным эфиром из омыленного растительного масла.

unsaponifiable matter in vegetable oil

Примечание — К неомыляемым веществам растительного масла относятся естественные примеси растительных масел (стерины, углеводороды, некоторые красящие вещества, вещества, обуславливающие вкус и запах, жирные спирты и т. п.), случайные примеси (минеральное масло, парафин и т. д.), продукты, образующиеся при переработке растительных масел (кетоны, углеводороды и др. вещества, получаемые в результате разложения жирных кислот при перегонке или длительном нагревании).

25 **массовая доля мыла в растительном масле:** Количественное содержание в рафинированном растительном масле следов солей жирных кислот в пересчете на олеат натрия.

soap in vegetable oil

Примечание — Величина характеризует эффективность отделения от масла омыленных жирных кислот после проведения щелочной нейтрализации и промывки.

26 **число омыления растительного масла** (Нрк. *коэффициент омыления растительного масла*): Количество миллиграммов гидроокиси калия, необходимое для нейтрализации свободных и омыления связанных в виде триацилглицеринов жирных кислот растительного масла, входящих в состав 1 г исследуемого растительного масла.

saponification value of vegetable oil

Примечание — Показатель является характеристикой средней молекулярной массы смеси жирных кислот, входящих в состав триацилглицеринов.

27 **массовая доля свободных жирных кислот растительного масла** *(кислотность)*: Условное выражение процентного содержания свободных жирных кислот.

free fatty acids of vegetable oil (acidity)

Примечание — В зависимости от вида масла кислотность может быть выражена в пересчете на олеиновую, лауриновую или пальмитиновую кислоту.

28

кислотное число растительного масла: Физическая величина, равная массе гидроокиси калия, необходимой для нейтрализации свободных жирных кислот и других нейтрализуемых щелочью сопутствующих веществ, содержащихся в 1 г растительного масла.

[ГОСТ 31933—2012, статья 4]

acid value of vegetable oil

29 **степень окисления растительного масла:** Количественное содержание в растительном масле кислородсодержащих группировок, образовавшихся в результате окисления жирных кислот, а также их сополимеризации и конденсации.

degree of oxidation of vegetable oil

Примечание — К числу кислородсодержащих групп, характеризующих окисленное растительное масло, относятся эпокиси, гидроокиси, альдегиды и кетоны, перекиси и гидроперекиси, а также оксиполимеры.

30 **перекисное число растительного масла:** Количество первичных продуктов окисления (гидроперекисей, перекисей), характеризующее степень окисления растительного масла. peroxide value of vegetable oil

Примечания

1 Показатель «перекисное число растительного масла» может быть выражен в «мэкв (миллиэквивалентах) активного кислорода на килограмм масла», а также в виде «ммоль (миллимоль) активного кислорода на килограмм масла». Значение, выраженное в миллимоль активного кислорода на килограмм масла, составляет половину значения, выраженного в мэкв (миллиэквивалентах) активного кислорода на килограмм масла. Умножение перекисного числа [в мэкв (миллиэквивалентах) активного кислорода на килограмм масла] на эквивалентную массу кислорода (равную 8 г/моль) дает значение массовой доли активного кислорода в миллиграммах на килограмм масла.

2 Показатель «перекисное число растительного масла», определенный в соответствии с ГОСТ 26593—85[1)] и выраженный в «ммоль активного кислорода (½ O) на килограмм масла», точно соответствует значению этого показателя, выраженному в «мэкв (миллиэквивалентах) активного кислорода на килограмм масла», в связи с принятием в формулах ГОСТ 26593—85 ½ O (равно 8 г/моль) за «ммоль активного кислорода».

31 **анизидиновое число растительного масла:** Количество вторичных продуктов окисления (альдегидов), характеризующее степень окисления растительного масла, выраженное в условных единицах. anisidine value of vegetable oil

32 **число TOTOX:** Общая окисленность растительного масла, равная сумме значения анизидинового числа и удвоенного значения перекисного числа, выраженная в условных единицах. TOTOX

33 **йодное число растительного масла:** Содержание в 100 г растительного масла непредельных соединений, выраженное в граммах йода, эквивалентного состоящему из галогенов реагенту, присоединившемуся к маслу. iodine value of vegetable oil

34 **массовая доля трансизомеров жирных кислот в растительном масле:** Содержание геометрических изомеров мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, имеющих неконьюгированные (несопряженные) двойные связи «углерод — углерод», разделенные как минимум одной метиленовой группой, в транс-конфигурации. trans fatty acids in vegetable oil

Примечание — При транс-конфигурации концы углеродной цепи располагаются по разные стороны относительно плоской двойной связи.

[1)] В Российской Федерации также действует ГОСТ Р 51487—99 «Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа».

Алфавитный указатель терминов на русском языке

вкус растительного масла 1
доля влаги в растительном масле массовая 15
доля влаги и летучих веществ в растительном масле массовая 16
доля мыла в растительном масле массовая 25
доля нежировых примесей в растительном масле массовая 17
доля неомыляемых веществ в растительном масле массовая 24
доля свободных жирных кислот растительного масла массовая 27
доля трансизомеров жирных кислот в растительном масле массовая 34
доля фосфорсодержащих веществ в растительном масле массовая 20
запах растительного масла 2
кислотность 27
коэффициент омыления растительного масла 26
коэффициент преломления растительного масла 7
коэффициент рефракции растительного масла 7
отстой растительного масла весовой 17
отстой растительного масла объемный 18
отстой растительного масла по объему 18
плотность растительного масла 6
показатель преломления растительного масла 7
прозрачность растительного масла 3
содержание золы в растительном масле общее 19
содержание твердого жира 8
содержание твердых триацилглицеринов 8
состав растительного масла жирнокислотный 5
степень окисления растительного масла 29
температура воспламенения растительного масла 13
температура вспышки растительного масла 12
температура дымления растительного масла 14
температура дымообразования растительного масла 14
температура застывания жирных кислот растительного масла 11
температура застывания растительного масла 10
температура плавления растительного масла 9
титр растительного масла 11
точка дымления растительного масла 14
точка дымообразования растительного масла 14
цвет растительного масла 4
цветность растительного масла 21
число омыления растительного масла 26
число по йодной шкале цветное 22
число по Ловибонду цветное 23
число растительного масла анизидиновое 31
число растительного масла йодное 33
число растительного масла кислотное 28
число растительного масла перекисное 30
число TOTOX 32

Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

acid value of vegetable oil	28
acidity	27
anisidine value of vegetable oil	31
cloud point fatty acids of vegetable oil	11
cloud point of vegetable oil	10
colour by Lovibond	23
colour of vegetable oil	4
colourity of vegetable oil	21
degree of oxidation of vegetable oil	29
density of vegetable oil	6
fare point of vegetable oil	13
fatty acid composition of vegetable oil	5
flashpoint of vegetable oil	12
free fatty acids of vegetable oil	27
insoluble impurities in vegetable oil	17
iodine colour number	22
iodine value of vegetable oil	33
melting point of vegetable oil	9
moisture and volatile matter in vegetable oil	16
moisture in vegetable oil	15
odour of vegetable oil	2
peroxide value of vegetable oil	30
phosphorated substances in vegetable oil	20
refractive index of vegetable oil	7
saponification value of vegetable oil	26
sediment of vegetable oil by volume	18
smoke point of vegetable oil	14
soap in vegetable oil	25
solid fat content	8
taste of vegetable oil	1
titre of vegetable oil	11
total ash in vegetable oil	19
TOTOX	32
trans fatty acids in vegetable oil	34
transparency of vegetable oil	3
unsaponifiable matter in vegetable oil	24

Приложение А
(справочное)

Термины и определения для дополнительных показателей растительных масел

1 **число нейтрализации жирных кислот растительного масла:** Количество миллиграммов калия гидроокиси, необходимое для нейтрализации 1 г индивидуальных жирных кислот или смеси жирных кислот, выделенных из растительного масла в стандартных условиях.

value of neutralization of fatty acids of vegetable oil

2 **эфирное число растительного масла:** Количество миллиграммов калия гидроокиси, необходимое для разрушения сложноэфирных связей и нейтрализации выделенных при этом жирных кислот, связанных в виде триацилглицеринов, содержащихся в 1 г растительного масла.

essential value of vegetable oil

3 **гидроксильное число растительного масла:** Количество в 1 г растительного масла гидроксилсодержащих соединений, выраженное в миллиграммах калия гидроокиси, необходимое для нейтрализации уксусной кислоты, выделяющейся после гидролиза избытка ацетилирующего реагента.

hydroxyl value of vegetable oil

4 **ацетильное число растительного масла:** Содержание в 1 г растительного масла гидроксилсодержащих соединений, выраженное в миллиграммах калия гидроокиси и необходимое для разрушения сложноэфирной связи между уксусной кислотой и гидроксилом и нейтрализации выделившейся при этом уксусной кислоты.

acetyl value of vegetable oil

5 **родановое число растительного масла:** Содержание в 100 г растительного масла непредельных соединений, выраженное в граммах йода, эквивалентного родану, присоединившемуся к маслу.

6 **число Генера:** Процентное содержание в растительном масле нелетучих и нерастворимых в воде жирных кислот вместе с неомыляемыми веществами.

Hehner value

7 **тетрабромное число растительного масла:** Содержание тетрабромстеариновой кислоты, полученной из смеси жирных кислот, выделенных из растительного масла и подвергнутых бромированию, выраженное в условных процентах.

tetrabromide value of vegetable oil

Примечание — Показатель характеризует наличие в растительном масле линолевой кислоты и ее изомеров. При отсутствии линолевой кислоты определяются только ее изомеры.

8 **гексабромное число растительного масла:** Содержание гексабромстеариновой кислоты, полученной из смеси жирных кислот, выделенных из растительного масла и подвергнутых бромированию, выраженное в условных процентах.

hexabromide value of vegetable oil

Примечание — Показатель характеризует наличие в растительном масле линоленовой кислоты, способной образовывать при бромировании в стандартных условиях гексабромстеариновую кислоту.

9 **полибромное число растительного масла:** Содержание полибромидов, полученных из смеси жирных кислот, выделенных из растительного масла и подвергнутых бромированию, выраженное в условных процентах.

polybromide value of vegetable oil

Примечание — Показатель характеризует наличие в растительном масле высоконепредельных жирных кислот, имеющих в молекуле более трех двойных связей.

10 **число Рейхерта — Мейссля:** Содержание растворимых в воде летучих жирных кислот, выделенных из 5 г растительного масла, выраженное в миллилитрах раствора калия гидроокиси молярной концентрации c (КОН) = 0,1 моль/дм^3, необходимых для нейтрализации этих кислот.

Reichert-Meissl value

11 **число Поленске:** Содержание нерастворимых в воде летучих жирных кислот, выделенных из 5 г растительного масла, выраженное в миллилитрах раствора калия гидроокиси молярной концентрации c (КОН) = 0,1 моль/дм^3, необходимых для нейтрализации этих кислот. Polenske value

12 **содержание эпоксидного кислорода в растительном масле:** Процентная доля кислорода, эквивалентного бромистому водороду, прореагировавшему в стандартных условиях с моно-эпокисями и ди-эпокисями жирных кислот окисленного растительного масла. expoxide value oxirane oxygen content

13 **карбонильное число растительного масла:** Содержание в растительном масле карбонильных соединений, определяемое по цвету избытка непрореагировавшего реагента или продуктов взаимодействия, образовавшихся в стандартных условиях при действии на альдегидные группы растительного масла специфическими реагентами, выраженное в условных процентах. carbonyl value of vegetable oil

Примечание — В качестве таких реагентов применяют бензидин, гидроксиламин, 2,4-динитрофенилгидразин, флюроглюцин.

14 **бензидиновое число растительного масла:** Карбонильное число, определяемое по цвету продуктов взаимодействия альдегидных групп с бензидинацетатом, выраженное в миллиграммах-процентах коричного альдегида. benzidine value of vegetable oil

15 **тиобарбитуровое число растительного масла:** Содержание в растительном масле диальдегидов, определяемое по цвету продуктов взаимодействия альдегидных групп с 2-тиобарбитуровой кислотой, выражаемый в миллиграммах малондиальдегида на 1000 г растительного масла, выраженное в условных единицах. thiobarbituric value of vegetable oil

16 **диеновое число растительного масла:** Содержание диенофильного реагента, пересчитанное на эквивалентное количество йода, которое способно присоединиться в установленных условиях к сопряженным этиленовым связям в 100 г жира, выраженное в условных единицах. diene value of vegetable oil

Примечание — Показатель дает возможность определять процентное содержание жирных кислот с сопряженными этиленовыми связями.

17 **термопроба льняного масла:** Качественная реакция на присутствие в льняном масле кальциевых и магниевых производных фосфатидных и лизофосфатидных кислот, а также полифосфоинозитидов, связанных с углеводами и входящих в состав различных типов ассоциатов, способных выпадать в осадок при нагревании масла в интервале температур 250 °С—300 °С. thermal test for inseed oil

18 **холодный тест:** Качественная реакция на устойчивость растительного масла к помутнению при охлаждении в стандартных условиях. cold test

Примечание — Показатель характеризует эффективность выделения восков и воскоподобных веществ из мутнеющих растительных масел.

Библиография

[1] ISO 5492:2008 Органолептический анализ. Словарь (Sensory analysis — Vocabulary)

УДК 665.334.94:006.354 МКС 67.200.10

Ключевые слова: растительные масла, органолептические показатели, физико-химические показатели

БЗ 11—2018/52

Редактор *Е.А. Моисеева*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 20.09.2019. Подписано в печать 14.10.2019. 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 во 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

МКС 67.200.10

Изменение № 1 ГОСТ 18848—2019 Масла растительные. Органолептические и физико-химические показатели. Термины и определения

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 194-П от 27.02.2026)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 18398

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, BY, KG, KZ, RU, TJ, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 1. Сноску [1)] изложить в новой редакции:

«———————

[1)] Установленные термины и определения применяют также для модифицированных растительных масел, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных, заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао, заменителей масла какао, жировой фазы пищевой масложировой продукции».

Раздел 2. ГОСТ 19708. Наименование изложить в новой редакции: «Модификация растительных масел и их фракций, топленых животных жиров и жирных кислот. Термины и определения»;

дополнить ссылкой:

«ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь».

Раздел 3. Сноску [1)] изложить в новой редакции:

«———————

[1)] Дополнительные термины и определения приведены в ГОСТ ISO 5492»;

статью 28 изложить в новой редакции:

«28 **кислотное число растительного масла:** Физическая величина, равная массе гидроокиси калия, необходимой для нейтрализации свободных жирных кислот и других нейтрализуемых щелочью сопутствующих веществ, содержащихся в 1 г растительного масла»;	acid value of vegetable oil

статью 30 изложить в новой редакции:

«30 **перекисное число растительного масла:** Количество первичных продуктов окисления (гидроперекисей, перекисей), характеризующее степень окисления растительного масла, выраженное в «мэкв (миллиэквивалентах) активного кислорода на килограмм масла» или «ммоль (миллимоль) активного кислорода на килограмм масла».	peroxide value of vegetable oil

Элемент «Библиография» исключить.

(ИУС № 6 2026 г.)

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2026—07—01.

Поправка к ГОСТ 18848—2019 Масла растительные. Органолептические и физико-химические показатели. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы

(ИУС № 4 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 18848—2019 Масла растительные. Органолептические и физико–химические показатели. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Узбекистан | UZ | Узстандарт

(ИУС № 3 2020 г.)

Поправка к ГОСТ 18848—2019 Масла растительные. Органолептические и физико-химические показатели. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru