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 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 20 апреля 2016 г. № 87-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 1 июня 2016 г. № 456-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33782—2016 веден 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

*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, 2016

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.

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

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 ваакуме 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 yellow

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 октенилсукцианги дридом 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 октенилсукцианги дридом 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.

acantophyllum extract spissum

Примечание — Экстракт мыльного корня может быть использован как пенообразователь.

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 yellow	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 *Я.В. Кожаринова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.06.2016. Подписано в печать 27.06.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12. Тираж 35 экз. Зак. 1547.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru