ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52499— 2005

ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

БЗ 10—2005/207

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГУ ВНИИПАКК)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 154 «Пищевые кислоты, эссенции ароматические пищевые и ароматизаторы, красители пищевые синтетические»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 декабря 2005 г. № 539-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© Стандартинформ, 2006

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 стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области пищевых добавок.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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.

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.

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 настоящем стандарте.

В стандарте приведены иноязычные эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

к ГОСТ Р 52499—2005 Добавки пищевые. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 2.1	пищевой продукт в процессе их производства с технологической целью	пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью

(ИУС № 5 2007 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Food additives. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области пищевых добавок.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по пищевой продукции, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общие понятия

2.1 **пищевая добавка:** Натуральное или искусственное вещество и/или их смесь, обычно не употребляемые в качестве пищевого продукта, преднамеренно вводимые в пищевой продукт в процессе их производства с технологической целью и/или придания им определенных свойств и/или сохранения качества и увеличения сроков хранения или годности.	food additive
2.2 **комплексная пищевая добавка:** Смесь пищевой добавки или пищевых добавок с пищевым сырьем, пищевыми ароматизаторами, пищевыми продуктами и/или их компонентами, выработанная как товарная продукция.	complex food additive
2.3 **вкусоароматическая добавка:** Комплексная пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса, в состав которой могут входить пищевые ароматизаторы. [ГОСТ Р 52464—2005, статья 2.1]	flavour additive

Основные функциональные группы пищевых добавок

2.4 **антиокислитель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для замедления процессов окисления и увеличения сроков хранения или годности пищевых продуктов.	antioxidant
2.5 **антислеживающий агент [антикомкователь] (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для предотвращения слипания [комкования] частиц порошкообразных и мелкокристаллических пищевых продуктов и сохранения их сыпучести.	free flowing agent
2.6 **вещество для обработки муки:** Пищевая добавка, предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки.	flour treatment agent

Издание официальное

2.7 **влагоудерживающий агент (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для удерживания влаги и предохранения пищевых продуктов от высыхания. — humectant agent

2.8 **глазирователь (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевых продуктов с целью придания ей блеска и/или образования защитного слоя. — glazing agent

2.9 **желирующий агент (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевого продукта. — gelling agent

2.10 **загуститель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевых продуктов. — thickening agent

2.11 **консервант (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения или годности. — preservative

2.12 **наполнитель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема пищевых продуктов и пищевых добавок. — bulking agent

Примечания

1 К наполнителям не относятся вода и воздух.

2 Наполнители могут быть использованы в производстве пищевых ароматизаторов и технологических вспомогательных средств как носители и/или растворители вкусоароматических веществ.

2.13 **пеногаситель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для снижения пенообразования в пищевых продуктах. — antifoaming agent

2.14 **пенообразователь (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах. — foaming agent

2.15 **пищевая кислота:** Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам кислого вкуса. — food acid

2.16 **пищевой краситель:** Пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевых продуктов. — food colour

Примечание — К пищевым красителям не относятся красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевых продуктов: оболочек для сыров и колбас, поверхностей для клеймения мяса и маркировки сыров и яиц.

2.17 **пищевой уплотнитель:** Пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов и овощей и упрочнения структуры пищевых продуктов. — food firming agent

2.18 **подсластитель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса. — sweetener

Примечание — К подсластителям не относятся сахароза и другие сахара.

2.19 **пропеллент (пищевого продукта):** Пищевая добавка (газ), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкостей и контейнеров. — propellent

Примечание — К пропеллентам не относятся газы, содержащие кислород.

2.20 **разрыхлитель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа. — leavening agent

2.21 **регулятор кислотности (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования кислотности или щелочности пищевых продуктов. — acidity regulator

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

2.23 **фиксатор [стабилизатор] окраски (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для сохранения [стабилизации] и/или усиления окраски пищевых продуктов. — colour stabilizer

2.24 **усилитель вкуса [аромата]:** Пищевая добавка, предназначенная для усиления и/или модификации природного вкуса и/или аромата пищевых продуктов. flavour enhancer

2.25 **эмульгатор (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте. emulsifier

2.26 **эмульгирующая соль (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения жиров, белков и/или улучшения пластичности сыров. emulsifying salt

Алфавитный указатель терминов на русском языке

агент антислеживающий 2.5
агент влагоудерживающий 2.7
агент желирующий 2.9
агент пищевого продукта антислеживающий 2.5
агент пищевого продукта влагоудерживающий 2.7
агент пищевого продукта желирующий 2.9
антикомкователь 2.5
антикомкователь пищевого продукта 2.5
антиокислитель 2.4
антиокислитель пищевого продукта 2.4
вещество для обработки муки 2.6
глазирователь 2.8
глазирователь пищевого продукта 2.8
добавка вкусоароматическая 2.3
добавка пищевая 2.1
добавка пищевая комплексная 2.2
загуститель 2.10
загуститель пищевого продукта 2.10
кислота пищевая 2.15
консервант 2.11
консервант пищевого продукта 2.11
краситель пищевой 2.16
наполнитель 2.12
наполнитель пищевого продукта 2.12
пеногаситель 2.13
пеногаситель пищевого продукта 2.13
пенообразователь 2.14
пенообразователь пищевого продукта 2.14
подсластитель 2.18
подсластитель пищевого продукта 2.18
пропеллент 2.19
пропеллент пищевого продукта 2.19
разрыхлитель 2.20
разрыхлитель пищевого продукта 2.20
регулятор кислотности 2.21
регулятор кислотности пищевого продукта 2.21
соль эмульгирующая 2.26
соль эмульгирующая пищевого продукта 2.26
стабилизатор консистенции 2.22

стабилизатор консистенции пищевого продукта 2.22
стабилизатор окраски 2.23
стабилизатор окраски пищевого продукта 2.23
уплотнитель пищевой 2.17
усилитель аромата 2.24
усилитель вкуса 2.24
фиксатор окраски 2.23
фиксатор окраски пищевого продукта 2.23
эмульгатор 2.25
эмульгатор пищевого продукта 2.25

Алфавитный указатель терминов на английском языке

acidity regulator 2.21
antifoaming agent 2.13
antioxidant 2.4
bulking agent 2.12
colour stabilizer 2.23
complex food additive 2.2
consistency stabilizer 2.22
emulsifier 2.25
emulsifying salt 2.26
flavour additive 2.3
flavour enhancer 2.24
flour treatment agent 2.6
foaming agent 2.14
food acid 2.15
food additive 2.1
food colour 2.16
food firming agent 2.17
free flowing agent 2.5
gelling agent 2.9
glazing agent 2.8
humectant agent 2.7
leavening agent 2.20
preservative 2.11
propellent 2.19
sweetener 2.18
thickening agent 2.10

УДК 663.051:006.354 ОКС 01.040.67 67.220.20 Н00 ОКСТУ 9209

Ключевые слова: пищевая добавка, комплексная пищевая добавка, вкусоароматическая добавка, антиокислитель, желирующий агент, консервант, краситель, наполнитель, подсластитель, регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.02.2006. Подписано в печать 26.02.2006. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60. Тираж 539 экз. Зак. 131. С 2496.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru