ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КРАХМАЛ И КРАХМАЛОПРОДУКТЫ

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ГОСТ 24583—81

Издание официальное

Цена 5 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Н. Г. Гулюк, Н. А. Романика, В. И. Деулин, Н. И. Скоркина, А. А. Саков, С. И. Скворцова

ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

Зам. министра **В. С. Пененков**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 6 февраля 1981 г. № 549

УДК 664.001.4 : 664.2 : 006.354 Группа Н00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ГОСТ 24583—81

КРАХМАЛ И КРАХМАЛОПРОДУКТЫ

Термины и определения

Starch and starchproducts.
Terms and definitions

Взамен
ГОСТ 16522—70,
ГОСТ 18084—72,
ГОСТ 21310—75

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 6 февраля 1981 г. № 549 срок введения установлен

с 01.07. 1982 г.

Настоящий стандарт устанавливает применяемые в науке, технике и производстве термины и определения основных понятий в области производства крахмала и крахмалопродуктов.

Термины, установленные стандартом, обязательны для применения в документации всех видов научно-технической, учебной и справочной литературе.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Применение терминов-синонимов стандартизованного термина запрещается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены пометой «Ндп».

Для отдельных стандартизованных терминов в стандарте приведены в качестве справочных их краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

Установленные определения можно, при необходимости, изменять по форме изложения, не допуская нарушения границ понятий.

В случаях, когда необходимые и достаточные признаки понятия содержатся в буквальном значении термина, определение не приведено, и, соответственно, в графе «Определение» поставлен прочерк.

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

В стандарте имеется справочное приложение, содержащее термины и определения общетехнических и химических понятий, используемых в стандарте.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1981

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым, а недопустимые синонимы — курсивом.

Термин	Определение
ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ	
1. Крахмал	Растительный полисахарид общей формулы $(C_6H_{10}O_5)_n$, макромолекулы которого построены из α-*D*-ангидроглюкозных остатков
2. Нативный крахмал	Крахмал, полученный промышленным или лабораторным методами, свойства которого условно принимают аналогичными свойствам крахмала, содержащегося в органах растений
3. Крахмальное зерно Ндп. *Крахмальная гранула*	Простейшее естественное образование, в виде которого растение запасает крахмал
4. Амилоза	Продукт фракционирования крахмала, макромолекулы которого имеют в основном линейную структуру
5. Амилопектин	Продукт фракционирования крахмала, макромолекулы которого имеют в основном ветвистую структуру
6. Высокоамилозный крахмал Амилозный крахмал	—
7. Амилопектиновый крахмал	Крахмал, практически не содержащий амилозы
8. Фракционирование крахмала	Разделение крахмала на амилозу и амилопектин
9. Ретроградация крахмала (амилозы, амилопектина)	Совокупность физико-химических процессов, приводящих к снижению растворимости полисахаридов крахмала (амилозы, амилопектина) в воде
10. Крахмальный раствор	Молекулярная дисперсия крахмала в растворителе
11. Клейстеризация крахмала Ндп. *Желатинизация крахмала*	Набухание и частичное растворение крахмальных зерен, как правило, при нагревании в воде
12 Крахмальный клейстер **Клейстер**	Дисперсия набухших и разорванных крахмальных зерен в крахмальном растворе
13. Застудневание крахмального раствора (клейстера) Ндп. *Желирование крахмального клейстера*	Переход крахмального раствора (клейстера) и вязкоэластичное состояние
14. Крахмальный студень Ндп. *Крахмальный гель*	Затвердевший крахмальный клейстер или крахмальный раствор с вязкоэластичными свойствами
15. Крахмалосодержащее сырье	Органы растений, содержащих крахмал в количестве, достаточном для их промышленной переработки в крахмал и крахмалопродукты

Термин	Определение
16. **Крахмалопродукты** Ндп. *Производные крахмала*	Продукты, получаемые переработкой крахмала
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ И ОПЕРАЦИИ	
17. **Замачивание зерна**	Выдерживание зерна в жидкости с целью разрушения или ослабления связей между крахмалом и другими компонентами зерна
18. **Мойка картофеля**	—
19. **Измельчение крахмалосодержащего сырья**	Механическое разрушение тканей крахмалосодержащего сырья
20. **Тонкое измельчение крахмалосодержащего сырья**	Измельчение клеток крахмалосодержащего сырья для освобождения заключенных в них крахмальных зерен
21. **Истирание картофеля**	Тонкое измельчение клубней картофеля на терочных машинах
22. **Дробление зерна** Ндп. *Грубое дробление зерна*	Измельчение замоченного зерна на части, сонзмеримые с размерами зародыша
23. **Выделение зародыша**	Технологический процесс получения зародыша с нормативной степенью чистоты, включающий операции его отделения, очистки, отцеживания и промывки
24. **Отделение зародыша**	Измельчение зародыша из дробленого зерна
25. **Очистка зародыша** Ндп. *Контрольное отделение зародыша*	Удаление кашки из отделенного зародыша
26. **Отцеживание зародыша** (мезги)	Измельчение зародыша (мезги) из его (ее) суспензии в крахмальном молоке ситованием
27. **Промывка зародыша (мезги)**	Удаление из зародыша (мезги) свободного крахмала разбавлением промывной жидкостью с последующим ситованием
28. **Ситование зародыша (мезги, кашки)**	Мокрое просеивание зародыша (мезги, кашки)
29. **Отмывание крахмала**	Отделение свободного крахмала при промывке зародыша и мезги
30. **Обезвоживание зародыша (мезги, глютена, крахмала)**	Удаление влаги из зародыша (мезги, глютена, крахмала) механическим методом
31. **Выделение мезги**	Технологический процесс получения мезги с нормативной степенью чистоты, включающий операции ее отцеживания и промывки
32. **Отделение картофельного сока**	Извлечение картофельного сока из кашки механическим методом
33. **Сепарирование крахмального молока**	Разделение содержащихся в крахмальном молоке взвешенных и растворимых компонентов крахмало-содержащего сырья методами классификации и промывки осадков
34 **Выделение глютена**	Технологический процесс получения глютена с нормативной степенью чистоты, включающий операции его отделения, очистки и концентрирования

Термин	Определение
35. Отделение глютена	Извлечение глютена из крахмального молока
36. Очистка глютена	Удаление крахмала из глютеновой фракции, извлеченной из крахмального молока
37. Осветление глютеновой (сковой) воды	Удаление взвешенных веществ из глютеновой (соковой) воды
38. Очистка крахмала	Удаление нерастворимого протеина и тонких фракций мезги из крахмального молока методами классификации
39. Промывка крахмала Ндп. *Размывка крахмала*	Удаление из крахмала растворимых веществ методами промывки осадков
40. Гидролиз крахмала	Каталитическая реакция деполимеризации крахмала с присоединением молекулы воды α—1,4 и α—1,6 глюкозидных связей
41. Кислотный гидролиз крахмала	Гидролиз крахмала с применением кислоты в качестве катализатора
42. Кислотно-ферментативный гидролиз крахмала	Гидролиз крахмала с применением кислоты на стадии разжижения и ферментов—на стадии осахаривания
43. Ферментативный гидролиз крахмала Ндп. *Ферментативно-ферментативный гидролиз крахмала*	Гидролиз крахмала с применением ферментов на стадиях разжижения и осахаривания
44. Разжижение крахмала	Начальная стадия гидролиза крахмала, характеризующаяся резким снижением вязкости крахмального клейстера
45. Осахаривание крахмала	Заключительная стадия гидролиза крахмала с получением гидролизата с заданным составом сахаров
46. Нейтрализация гидролизата крахмала	Обработка гидролизата крахмала реагентами до достижения заданного pH
47. Очистка сиропа	Удаление из сиропа красящих веществ, примесей
48. Осветление сиропа	Очистка сиропа от взвешенных примесей
49. Обесцвечивание сиропа	Очистка сиропа от красящих веществ или маскировка их добавлением соответствующих красителей
50. Концентрирование сиропа	—
51. Выпаривание сиропа	Концентрирование сиропа в выпарных аппаратах
52. Уваривание сиропа	Концентрирование сиропа в вакуум-аппаратах
53. Центрифугирование глюкозного утфеля	Разделение жидкой и твердой фазы глюкозного утфеля в фильтрующей центрифуге
54. Промывка глюкозы Ндп. *Пробелка глюкозы*	Очистка кристаллов глюкозы водой от межкристального раствора в процессе центрифугирования глюкозного утфеля
55. Клерование глюкозы Ндп. *Клеровка глюкозы*	Растворение кристаллов глюкозы в воде

Термин	Определение
ПОЛУПРОДУКТЫ, ПРОДУКТЫ И ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	
56. **Замочная вода**	Вода и водные растворы, в которых замачивается зерно
57. **Кукурузный экстракт**	Раствор компонентов кукурузного зерна, перешедших в замочную воду в процессе замачивания
58. **Кашка** Ндп. *Полукашка*	Масса измельченного крахмалсодержащего сырья. Примечание. По виду сырья различают картофельную кашку, кукурузную кашку и т. п.
59. **Картофельный сок** Ндп. *Клеточный сок*	Жидкость, освобождающаяся при измельчении клубней картофеля
60. **Кукурузный зародыш** Ндп. *Росток*	Зачаток растения, выделяемый в производстве кукурузного крахмала
61. **Мезга**	Измельченная клетчатка, выделяемая из кашки ситованием. Примечание. По размеру частиц различают крупную и мелкую мезгу
62. **Крахмальное молоко**	Суспензия ненабухших крахмальных зерен в водном растворе растворимых компонентов крахмалсодержащего сырья, полученная при ситовании продуктов крахмального производства
63. **Крахмальная суспензия**	Водная суспензия ненабухших крахмальных зерен, полученная при очистке крахмального молока от растворимых и взвешенных примесей
64. **Глютеновая суспензия**	Суспензия частот глютена в водном растворе растворимых компонентов зерна, полученная при сепарировании крахмального молока
65. **Соковая вода**	Разбавленный картофельный сок, получаемый при промывке крахмала
66. **Глютеновая вода**	Водный раствор компонентов зерна, получаемый при промывке крахмала
67. **Глютен**	Некрахмальный компонент взвешенных веществ крахмального молока, состоящий из нерастворимого белка
68. **Картофельный (кукурузный, рисовый, пшеничный, маниоковый) крахмал**	Крахмал с нормативной степенью чистоты, полученный механическим методом из клубней картофеля (зерна кукурузы, риса и пшеницы, корней маниока)
69. **Ловушечный крахмал** Ндп. *Грязевой крахмал*	Картофельный крахмал, уходящий с соковой водой и задерживаемый в ловушках отстойного типа
70. **Сырой крахмал**	Крахмал, полученный механической переработкой крахмалсодержащего сырья в виде остатка крахмальных зерен

Термин	Определение
71. **Крахмальная крупка**	Комочки крахмальных зерен, образовавшиеся в процессе сушки крахмала
72. **Сухой крахмал**	Крахмал, полученный высушиванием сырого крахмала до нормативной влажности и просеиванием
73. **Модифицированный крахмал**	Крахмал со свойствами, направленно измененными в результате физической, химической, биохимической или комбинированной обработки
74. **Расщепленный крахмал**	Модифицированный крахмал, полученный нарушением физической или химической структуры крахмала
75. **Гидролизованный крахмал**	Расщепленный крахмал, полученный частичным гидролизом крахмала
76. **Набухающий крахмал**	Расщепленный крахмал, полученный гидротермической или механической обработкой крахмала и обладающий повышенной способностью набухать в холодной воде
77. **Облученный крахмал**	Расщепленный крахмал, полученный действием на крахмал излучений высоких энергий
78. **Окисленный крахмал**	Расщепленный крахмал, полученный взаимодействием крахмала с окислителями
79. **Диальдегидный крахмал**	Окисленный крахмал, содержащий альдегидные группы у второго и третьего углеродных атомов глюкозных остатков молекул полисахаридов крахмала
80. **Декстрин** Ндп. *Декстрины*	Расщепленный крахмал, полученный термической обработкой подсушенного крахмала, как правило, в присутствии катализатора
81. **Кислотный декстрин**	Декстрин, полученный с применением кислоты в качестве катализатора
82. **Солевой декстрин**	Декстрин, полученный с применением солей сильных кислот и слабых оснований в качестве катализатора
83. **Квасцовый декстрин**	Солевой декстрин, полученный с применением алюминиево-калиевых квасцов в качестве катализатора
84. **Щелочной декстрин**	Декстрин, полученный с применением щелочей в качестве катализатора
85. **Замещенный крахмал**	Модифицированный крахмал, полученный введением в молекулы крахмала замещающих групп в результате реакций этерификации и сополимеризации
86. **Сшитый крахмал**	Замещенный крахмал, в котором молекулы поперечно связаны би- или полифункциональными реагентами
87. **Анионный крахмал**	Замещенный крахмал, содержащий группы, способные придавать ему отрицательный заряд в водной среде при соответствующем значении pH

Термин	Определение
88. Катионный крахмал	Замещенный крахмал, содержащий группы, способные придавать ему положительный заряд в водной среде при соответствующем значении pH
89. Амфотерный крахмал	Замещенный крахмал, содержащий группы, способные придавать ему отрицательный и положительный заряды в водной среде при соответствующих значениях pH
90. Фосфатный крахмал	Замещенный крахмал, полученный взаимодействием крахмала с фосфорной кислотой или ее солями
91. Гидролизат крахмала Гидролизат	Водный раствор продуктов гидролиза крахмала, не подвергавшийся обработке
92. Жидкий сироп	Гидролизат крахмала после его нейтрализации или инактивации ферментов
93. Густой сироп	Сироп, получаемый концентрированием жидкого сиропа
94. Паточный (глюкозный) сироп	Сироп, получаемый в паточном (глюкозном) производстве
95. Крахмальная патока Патока	Очищенный и концентрированный водный раствор *D*-глюкозы, мальтозы и олигомеров *D*-глюкозы, полученных гидролизом крахмала
96. Глюкозная патока	Крахмальная патока, в которой на 1 моль мальтозы приходится более 1 моля глюкозы
97. Низкоосахаренная патока	Глюкозная патока с глюкозным эквивалентом до 34%
98. Карамельная патока	Глюкозная патока с глюкозным эквивалентом от 34 до 44%
99. Высокоосахаренная патока	Глюкозная патока с глюкозным эквивалентом более 44%
100. Мальтозная патока	Крахмальная патока, в которой на 1 моль глюкозы приходится более 1 моля мальтозы
101. Сухая крахмальная патока Сухая патока	Крахмальная патока в гранулированном или порошкообразном виде, полученная высушиванием паточного сиропа
102. Уваренный глюкозный сироп	Глюкозный сироп, подвергнутый окончательному концентрированию перед кристаллизацией
103. Глюкозный утфель Утфель	Густая масса кристаллов глюкозы в смеси с межкристальным (как правило, маточным) раствором. Примечание. По числу последовательных кристаллизаций различают утфель первого, второго, третьего и т. д. продуктов
104. Межкристальный раствор утфеля	Жидкая фаза утфеля
105. Первый оттек	Маточный раствор, выделенный из утфеля центрифугированием

Термин	Определение
106. **Второй оттек** Ндп. *Белая патока*	Раствор, полученный при промывании кристаллов глюкозы в центрифуге
107. **Желтая глюкоза**	Твердая фаза утфеля второго и третьего продуктов, выделенная механическим способом
108. **Клеровка**	Водный раствор глюкозы, предназначенный для повторной кристаллизации
109. **Глюкоза**	*D*-глюкоза, полученная полным гидролизом крахмала с последующей очисткой и кристаллизацией. Примечание. Глюкоза может быть получена в ангидридной или моногидриатной форме
110. **Медицинская глюкоза**	Глюкоза высокой степени чистоты, удовлетворяющая требованиям Государственной фармакопеи СССР
111. **Глюкозный концентрат** Ндп. *Пищевая глюкоза* *Техническая глюкоза* *Кукурузный сахар* *Глюкозный сахар* *Общий сахар* *Крахмальный сахар*	Затвердевший или высушенный уваренный глюкозный сироп. Примечание. По назначению различают пищевой глюкозный концентрат и технический глюкозный концентрат
112. **Гидрол**	Маточный раствор, выделенный из утфеля последнего продукта
113. **Глюкозно-фруктозный сироп**	Сироп, полученный изомеризацией части *D*-глюкозы, содержащейся в глюкозном сиропе, в *D*-фруктозу
114. **Высокофруктозный сироп**	Глюкозно-фруктозный сироп, содержащий не менее 55% фруктозы к массе сахаров
115. **Фруктоза**	*D*-фруктоза, полученная из высокофруктозного сиропа кристаллизацией

ХИМИКО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ И УЧЕТ ПРОИЗВОДСТВА

116. **Баланс крахмала**	Сравнительный итог прихода и расхода крахмала в производстве или на отдельных его стадиях
117. **Выход крахмала**	Отношение массы выработанного крахмала к массе переработанного сырья
118. **Связанный крахмал**	Крахмальные зерна, связанные с клеточной тканью измельченного крахмалосодержащего сырья и не извлекаемые при отмывании
119. **Свободный крахмал**	Крахмальные зерна, не связанные с клеточной тканью измельченного крахмалсодержащего сырья, извлекаемые при отмывании
120. **Общие потери крахмала (патоки, глюкозы)**	Суммарные потери крахмала (патоки, глюкозы) в производстве или на отдельных его стадиях без расчленения на источники потерь

Термин	Определение
121. **Учтенные потери крахмала (патоки, глюкозы)**	Потери крахмала (патоки, глюкозы) с побочными продуктами и сбросами, рассчитываемые по данным анализов
122. **Неучтенные потери крахмала (патоки, глюкозы)**	Разность величин общих и учтенных потерь крахмала (патоки, глюкозы)
123. **Крахмалистость сырья**	Массовая доля крахмала в крахмалсодержащем сырье
124. **Коэффициент измельчения картофеля**	Отношение массы свободного крахмала к общей массе крахмала в кашке
125. **Коэффициент извлечения крахмала**	Отношение массы выработанного крахмала к массе его в переработанном сырье
126. **Коэффициент вымывания крахмала**	Отношение массы отмытого крахмала к общей массе свободного крахмала в кашке
127. **Кислотность крахмала**	Концентрация условной кислоты в крахмале
128. **Некрахмал**	Условное понятие, вводимое для упрощения расчетов, количественно суммирующее все вещества некрахмальной природы, содержащиеся в анализируемом продукте
129. **Теоретический выход патоки (глюкозы)**	Расчетное число единиц массы сухих веществ патоки (глюкозы), которое должно быть получено из 100 единиц массы сухих веществ крахмала
130. **Практический выход патоки (глюкозы)**	Число единиц массы сухих веществ патоки (глюкозы), фактически полученное из 100 единиц массы сухих веществ крахмала
131. **Теоретический выход сухих веществ глюкозного сиропа**	Расчетное число единиц массы сухих веществ глюкозы и гидрола, которое должно быть получено из 100 единиц массы сухих веществ крахмала
132. **Практический выход сухих веществ глюкозного сиропа**	Число единиц массы сухих веществ глюкозы и гидрола, фактически полученное из 100 единиц массы сухих веществ крахмала
133. **Удельный расход крахмала на патоку (глюкозу)**	Масса сухих веществ крахмала, израсходованного на выработку 1 т патоки концентрацией 78% (глюкозы 9%-ной влажности)
134. **Глюкозный (мальтозный) эквивалент** Ндп. *Декстрозный эквивалент Доброкачественность глюкозы*	Восстанавливающая способность продукта гидролиза крахмала, выраженная массовой долей глюкозы (мальтозы) в пересчете на сухие вещества

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Амилоза 4
Амилопектин 5
Баланс крахмала 116
Вода глютеновая 66
Вода соковая 65
Выделение глютена 34
Выделение зародыша 23
Выделение мезги 31
Выпаривание сиропа 51
Выход крахмала 117
Выход патоки (глюкозы) практический 130
Выход патоки (глюкозы) теоретический 129
Выход сухих веществ глюкозного сиропа практический 132
Выход сухих веществ глюкозного сиропа теоретический 131
Гель крахмальный 14
Гидрол 112
Гидролизат 91
Гидролизат крахмала 91
Гидролиз крахмала 40
Гидролиз крахмала кислотный 41
Гидролиз крахмала кислотно-ферментативный 42
Гидролиз крахмала ферментативно-ферментативный 43
Гидролиз крахмала ферментативный 43
Глюкоза 109
Глюкоза желтая 107
Глюкоза медицинская 110
Глюкоза пищевая 111
Глюкоза техническая 111
Глютен 67
Гранула крахмальная 3
Декстрин 80
Декстрин квасцовый 83
Декстрин кислотный 81
Декстрин солевой 82
Декстрин щелочной 84
Декстрины 80
Доброкачественность глюкозы 134
Дробление зерна 22
Дробление зерна грубое 22
Желатинизация крахмала 11
Желирование крахмального клейстера 13
Замачивание зерна 17
Замочная вода 56
Зародыш кукурузный 60
Застудневание крахмального раствора (клейстера) 13
Зерно крахмальное 3
Измельчение крахмалосодержащего сырья 19
Измельчение крахмалосодержащего сырья тонкое 20
Истирание картофеля 21
Кашка 58
Кислотность крахмала 127
Клейстер 12
Клейстер крахмальный 12
Клейстеризация крахмала 11
Клерование глюкозы 55

Клеровка 108
Клеровка глюкозы 55
Концентрат глюкозный 111
Концентрирование сиропа 50
Коэффициент вымывания крахмала 126
Коэффициент извлечения крахмала 125
Коэффициент измельчения картофеля 124
Крахмал 1
Крахмал амилозный 6
Крахмал амилопектиновый 7
Крахмал амфотерный 89
Крахмал анионный 87
Крахмал высокоамилозный 6
Крахмал гидролизованный 75
Крахмал грязевой 69
Крахмал диальдегидный 79
Крахмал замещенный 85
Крахмал картофельный (кукурузный, рисовый, пшеничный, маниоковый) 68
Крахмал катионный 88
Крахмал ловушечный 69
Крахмал модифицированный 73
Крахмал набухающий 76
Крахмал нативный 2
Крахмал облученный 77
Крахмал окисленный 78
Крахмал расщепленный 74
Крахмал свободный 119
Крахмал связанный 118
Крахмал сухой 72
Крахмал сырой 70
Крахмал сшитый 86
Крахмал фосфатный 90
Крахмалистость сырья 123
Крахмалопродукты 16
Крупка крахмальная 71
Мезга 61
Мойка картофеля 18
Молоко крахмальное 62
Некрахмал 128
Нейтрализация гидролизата крахмала 46
Обезвоживание зародыша (мезги, глютена, крахмала) 30
Обесцвечивание сиропа 49
Осахаривание крахмала 45
Осветление глютеновой (соковой) воды 37
Осветление сиропа 48
Отделение глютена 35
Отделение зародыша 24
Отделение зародыша контрольное 25
Отделение картофельного сока 32
Отмывание крахмала 29
Оттек второй 106
Оттек первый 105
Отцеживание зародыша (мезги) 26
Очистка глютена 36
Очистка зародыша 25
Очистка крахмала 38
Очистка сиропа 47

Патока 95
Патока белая 106
Патока высокоосахаренная 99
Патока глюкозная 96
Патока карамельная 98
Патока крахмальная 95
Патока мальтозная 100
Патока низкоосахаренная 97
Патока сухая 101
Патока сухая крахмальная 101
Полукашка 58
Потери крахмала (патоки, глюкозы) неучтенные 122
Потери крахмала (патоки, глюкозы) общие 120
Потери крахмала (патоки, глюкозы) учтенные 121
Пробелка глюкозы 54
Производные крахмала 16
Промывка глюкозы 54
Промывка зародыша (мезги) 27
Промывка крахмала 39
Разжижение крахмала 44
Размывка крахмала 39
Раствор крахмальный 10
Раствор утфеля межкристальный 104
Расход крахмала на патоку (глюкозу) удельный 133
Ретроградация крахмала (амилозы, амилопектина) 9
Росток 60
Сахар глюкозный 111
Сахар крахмальный 111
Сахар кукурузный 111
Сахар общий 111
Сепарирование крахмального молока 33
Сироп высокофруктозный 114
Сироп глюкозный уваренный 102
Сироп глюкозно-фруктозный 113
Сироп густой 93
Сироп жидкий 92
Сироп паточный (глюкозный) 94
Ситование зародыша (мезги, кашки) 28
Сок картофельный 59
Сок клеточный 59
Студень крахмальный 14
Суспензия глютеновая 64
Суспензия крахмальная 63
Сырье крахмалосодержащее 15
Уваривание сиропа 52
Утфель 103
Утфель глюкозный 103
Фракционирование крахмала 8
Фруктоза 115
Центрифугирование глюкозного утфеля 53
Эквивалент глюкозный (мальтозный) 134
Эквивалент декстрозный 134
Экстракт кукурузный 57

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ПОНЯТИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В СТАНДАРТЕ

Термин	Определение
1. Крахмальное производство	Промышленное изготовление крахмала из крахмалосодержащего сырья
2. Производство крахмалопродуктов	Промышленное изготовление крахмалопродуктов. Примечание. Виды крахмалопродуктов: модифицированные крахмалы, патока, глюкоза, глюкозные и фруктозные сиропы и др.
3. Крахмальный завод	Завод, вырабатывающий крахмал из крахмалосодержащего сырья
4. Декстриновый завод	Завод, вырабатывающий декстрин из крахмала
5. Паточный завод	Завод, вырабатывающий патоку из крахмала или крахмалосодержащего сырья
6. Глюкозный завод	Завод, вырабатывающий глюкозу из крахмала или крахмалосодержащего сырья
7. Крахмало-паточный комбинат	Комбинат, объединяющий производство крахмала и патоки
8. Глюкозно-паточный комбинат	Комбинат, объединяющий производство глюкозы и патоки
9. Восстанавливающая способность углевода	Свойство углеводов, содержащих в молекуле свободные карбонильные группы, восстанавливать некоторые металлы в нормализованных условиях
10. Редуцирующие вещества	Вещества, обладающие восстанавливающей способностью
11. Декстрины	Смесь олигосахаридов, получаемая при кислотном или ферментативном гидролизе крахмала
12. Сироп	Водный раствор отдельных сахаров или смеси их
13. Маточный раствор	Раствор, оставшийся после выпадения из него кристаллов

Редактор *И. В. Виноградская*
Технический редактор *Н. П. Замолодчикова*
Корректор *Т. А. Камнева*

Сдано в наб. 18.02.81 Подп. в печ. 25.05.81 1,0 п. л. 1,06 уч.-изд. л. Тир. 12000 Цена 5 коп.

Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, Новопресненский пер., 3
ипп. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 287

gost.e-ecolog.ru