

ГОСТ 33782-2016

Группа Н00

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Добавки пищевые

СТАБИЛИЗАТОРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Stabilizers of foodstuffs. Terms and definitions

МКС 01.040.67

67.220.20

Дата введения 2017-03-01

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 87-П от 20 апреля 2016 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Код страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	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. N 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"

---

\* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым в тексте, можно получить, обратившись в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе "Национальные стандарты", а официальный текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя "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 ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

## **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.

## **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 - E-номер: E 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 - E-номер: E 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 - E-номер: E 337.

**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 E-номер: E 459.

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

croscarmellose  
(crosslinked)  
sodium  
carboxymethyl  
cellulose

#### Примечания

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

2 E-номер: E 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 E-номер: E 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 E-номер: E 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 E-номер: E 1200.



**1 0 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°C гигроскопичный порошок от желтого до коричневого цвета.

dextrins, roasted starch white and yellow

Примечания

1 Декстрины могут быть использованы как загуститель.

2 E-номер: E 1400.

**1 1 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 E-номер: E 1401.

**1 2 крахмал, обработанный щелочью:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый обработкой растворенного или нативного крахмала гипохлоритом натрия, представляющий собой белый порошок.

alkaline treated  
starch

#### Примечания

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

2 E-номер: E 1402.

**1 3 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 E-номер: E 1403.

1 **4 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 E-номер: E 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 E-номер: E 1412.

**1 6 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 E-номер: E 1413.

**1 7 ацелированный крахмал:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый взаимодействием нативного крахмала с ацетангидридом или винилацетатом, представляющий собой белый порошок.

acetylated starch

#### Примечания

1 Ацелированный крахмал может быть использован как загуститель.

2 E-номер: E 1420.

1 **8 ацетилованный дикрахмаладипат:** Стабилизатор пищевого продукта, получаемый сшиванием разведенного нативного крахмала с адипиновым ангидридом, представляющий собой белый порошок, гранулы или хлопья.

acetylated distarch  
adipate

#### Примечания

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

2 E-номер: E 1422.

1 **9 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 E-номер: E 1442.

**2 0 эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной 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 октениллантарной кислоты выполняет в пищевых продуктах ряд других функций: носитель в комплексных пищевых добавках; загуститель; глазирователь; агент влагоудерживающий; эмульгатор.

2 E-номер: E 1450.

**2 1 эфир крахмала и алюминиевой соли октениллантарной 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 октениллантарной кислоты может быть использован как глазирователь.

2 E-номер: E 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.

**2 3 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**

<b>бета-циклодекстрин</b>	5
<b>декстрины, обработанный термически белый и желтый крахмал</b>	10
<b>дикрахмаладипат ацелированный</b>	18
<b>дикрахмалфосфат</b>	15
<b>дикрахмалфосфат оксипропилированный</b>	19
<b>дикрахмалфосфат фосфатированный</b>	16
<i>квасцы алюмо-аммиачные</i>	7
<b>кислоты жирные</b>	8
<b>крахмал ацелированный</b>	17
<b>крахмал отбеленный</b>	13
<b>крахмал, обработанный кислотой</b>	11
<b>крахмал, обработанный щелочью</b>	12
<b>кроскармеллоза</b>	6
<b>монокрахмалфосфат</b>	14



<i>натриевая соль кроссвязанная карбоксиметилцеллюлозы</i>	6
<b>полидекстрозы</b>	9
стабилизатор	1
<b>стабилизатор пищевого продукта</b>	1
<b>сульфат алюминия-аммония</b>	7
<b>тарtrat калия-натрия</b>	4
<b>тарtrаты калия</b>	3
<b>тарtrаты натрия</b>	2
<b>экстракт мыльного корня</b>	23
<b>экстракт солодкового корня</b>	22
<b>эфир крахмала и алюминиевой соли октениллантарной кислоты</b>	21
<b>эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты</b>	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
croscarmellose (cross-linked) sodium carboxymethyl 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

H00

---

Ключевые слова: пищевая добавка, стабилизатор, пищевой продукт

---

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
М.: Стандартинформ, 2018