
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54380—
2011

Добавки пищевые

**УСИЛИТЕЛИ ВКУСА
И АРОМАТА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Термины и определения

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

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 научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 154 «Пищевые добавки и ароматизаторы»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 августа 2011 г. № 229-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 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2012

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

Содержание

1 Область применения	1
2 Термины и определения	1

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области усилителей вкуса и аромата.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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.

Для сохранения целостности терминосистемы в стандарте приведена терминологическая статья из другого стандарта, действующего на том же уровне стандартизации, которая заключена в рамки из тонких линий.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

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

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 данном стандарте.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы — светлым в алфавитном указателе.

Добавки пищевые

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Flavour enhancers of foodstuffs. Terms and definitions

Дата введения — 2012—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области усилителей вкуса и аромата пищевых продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы в области усилителей вкуса и аромата пищевых продуктов, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

Общее понятие

1

усилитель вкуса [аромата] (пищевого продукта): Пищевая добавка, предназначенная для усиления и/или модификации природного вкуса [аромата] пищевых продуктов. [ГОСТ Р 52499—2005, статья 2.24, Изменение № 1]	flavour enhancer
---	------------------

Усилители вкуса и аромата

2 глутаминовая кислота; L(+): Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый микробиологическим синтезом из α -кетоглутаровой кислоты с использованием бактериальных культур *Corynebacterium glutamicum*, содержащий основного вещества $C_5H_9NO_4$ не менее 99,0 % и не более 101 % в пересчете на сухое вещество, хлоридов — не более 0,2 %, имеющий показатель активной кислотности насыщенного раствора от 3,0 до 3,5, температуру плавления от 247 °С до 249 °С, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок с характерным кислым вкусом.

glutamic acid

Примечания

1 Е-номер: E620.

2 Для получения глутаминовой кислоты в промышленности также используют бактериальные культуры родов *Brevibacterium*, *Microbacterium*, *Micrococcus*.

3 1-замещенный глутамат натрия: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты едким натром, содержащий основного вещества $C_5H_8NaNO_4 \cdot H_2O$ не менее 99,0 % и не более 101,0 % в пересчете на сухое вещество, хлоридов — не более 0,2 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 6,7 до 7,2, температуру плавления 232 °С, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок практически без запаха.

monosodium glutamate

Примечание — Е-номер: E621.

4 1-замещенный глутамат калия: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты едким калием, содержащий основного вещества $C_5H_8KNO_4 \cdot H_2O$ не менее 99,0 % и не более 101,0 % в пересчете на сухое вещество, хлоридов — не более 0,2 %, имеющий показатель активной кислотности 2 %-ного водного раствора от 6,7 до 7,3, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок практически без запаха.

Примечание — Е-номер: E622.

monopotassium
glutamate

5 диглутамат кальция: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты гидроксидом кальция, содержащий основного вещества $C_{10}H_{16}CaN_2O_8 \cdot nH_2O$ не менее 98,0 % и не более 102,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 19,0 %, хлоридов — не более 0,2 %, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок практически без запаха.

Примечание — Е-номер: E623.

calcium
diglutamate

6 1-замещенный глутамат аммония: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты углекислым аммонием, содержащий основного вещества $C_5H_{12}N_2O_4 \cdot H_2O$ не менее 99,0 % и не более 101,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 6,0 до 7,0, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок практически без запаха.

Примечание — Е-номер: E624.

monoammonium
glutamate

7 диглутамат магния: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый нейтрализацией глутаминовой кислоты карбонатом магния, содержащий основного вещества $C_{10}H_{16}MgN_2O_8 \cdot 4H_2O$ не менее 95,0 % и не более 105,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 24 %, хлоридов — не более 0,2 %, имеющий показатель активной кислотности 10 %-ного раствора от 6,4 до 7,5, температуру плавления от 130 °С до 135 °С, представляющий собой белые или белые с сероватым оттенком кристаллы или порошок без запаха.

Примечание — Е-номер: E625.

magnesium
diglutamate

8 5'-гуаниловая кислота: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{14}N_5O_8P$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 0,25 %-ного раствора в пределах от 1,5 до 2,5, температуру плавления 208 °С, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или белый кристаллический порошок без запаха.

Примечания

1 Е-номер: E626.

2 Гуаниловую кислоту в промышленности также получают из дрожжевого экстракта или рыбы.

guanylic acid

9 2-замещенный 5-гуанилат натрия: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{12}N_5NaO_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или белый кристаллический порошок без запаха.

Примечание — Е-номер: E627.

disodium
5'-guanylate

10 2-замещенный 5-гуанилат калия: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{12}K_2N_5O_8P$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или белый кристаллический порошок без запаха.

Примечание — Е-номер: E628.

dipotassium
5'-guanylate

11 5'-гуанилат кальция: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{12}CaN_5O_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 0,05 %-ного раствора от 7,0 до 8,0, представляющий собой белые или белые с сероватым оттенком кристаллы или порошок без запаха.

Примечание — Е-номер: E629.

12 инозиновая кислота: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{13}N_4O_8P$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 1,0 до 2,0, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или порошок без запаха.

Примечания

1 Е-номер: E630.

2 Инозиновую кислоту в промышленности также получают из мяса или рыбы.

13 2-замещенный 5-инозинат натрия: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot H_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 28,5 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, температуру плавления 175 °С, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или порошок без запаха.

Примечание — Е-номер: E631.

14 5'-инозинат калия: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}K_2N_4O_8P$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 10,0 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или порошок без запаха.

Примечание — Е-номер: E632.

15 5'-инозинат кальция: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}CaN_4O_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 23,0 %, имеющий показатель активной кислотности 0,05 %-ного раствора от 7,0 до 8,0, представляющий собой бесцветные или белые кристаллы или порошок без запаха.

Примечание — Е-номер: E633.

16 5'-рибонуклеотиды кальция: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}N_4CaO_8P \cdot nH_2O$ и $C_{10}H_{12}N_5CaO_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 23,0 %, имеющий показатель активной кислотности 0,05 %-ного раствора от 7,0 до 8,0, представляющий собой белые или почти белые кристаллы или порошок без запаха.

Примечание — Е-номер: E634.

17 2-замещенные 5'-рибонуклеотиды натрия: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый ферментативным путем из глюкозы, содержащий основного вещества $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P \cdot nH_2O$ и $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$ не менее 97,0 % в пересчете на сухое вещество, влаги — не более 26,0 %, имеющий показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 7,0 до 8,5, представляющий собой белые или почти белые кристаллы или порошок без запаха.

Примечание — Е-номер: E635.

18 мальтол: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый из игл хвойных деревьев или термическим разложением лактозы и/или мальтозы, или щелочным гидролизом солей стрептомицина, содержащий основного вещества $C_6H_6O_3$ не менее 99,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления 164 °С, представляющий собой белый или белый с сероватым оттенком кристаллический порошок с характерным фруктово-карамельным запахом.

Примечания

1 Е-номер: E636.

2 Мальтол широко используется в пищевых продуктах в качестве вкусоароматического вещества.

maltol

19 этилмальтол: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый щелочным гидролизом производных стрептомицина, содержащий основного вещества $C_7H_8O_3$ не менее 99,0 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления от 89 °С до 93 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок с характерным фруктово-карамельным запахом и сладким фруктовым вкусом.

Примечания

1 Е-номер: E637.

2 Этилмальтол широко используется в пищевых продуктах в качестве вкусоароматического вещества.

ethylmaltol

20 глицин: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый взаимодействием хлоруксусной кислоты с аммиаком, содержащий основного вещества $C_2H_5NO_2$ не менее 98,5 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления от 232 °С до 236 °С, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок.

Примечание — Е-номер: E640.

glycine

21 натриевая соль глицина: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый взаимодействием хлоруксусной кислоты с аммиаком, содержащий основного вещества $C_2H_5NO_2Na$ не менее 98,5 % в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления от 232 °С до 236 °С, представляющий собой белые кристаллы или кристаллический порошок.

Примечание — Е-номер: E640.

sodium salt of glycine

22 ацетат цинка: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый взаимодействием оксида цинка или углекислого цинка с уксусной кислотой, содержащий основного вещества $C_4H_8O_4Zn \cdot 2H_2O$ не менее 98,0 % и не более 102,0 %, хлоридов — не более 50,0 мг/кг, имеющий температуру плавления 242 °С, показатель активной кислотности 5 %-ного раствора от 6,0 до 8,0, представляющий собой бесцветные кристаллы или белый с сероватым оттенком мелкий порошок.

Примечание — Е-номер: E650.

zinc acetate

Алфавитный указатель терминов на русском языке

ацетат цинка	22
глицин	20
глутамат аммония 1-замещенный	6
глутамат калия 1-замещенный	4
глутамат натрия 1-замещенный	3
диглутамат кальция	5
диглутамат магния	7
кислота глутаминовая	2
кислота инозиновая	12
кислота 5'-гуаниловая	8
мальтол	18
5'-гуанилат кальция	11
5'-гуанилат кальция 2-замещенный	10
5'-гуанилат натрия 2-замещенный	9
5'-инозинат калия	14
5'-инозинат кальция	15
5'-инозинат натрия 2-замещенный	13
5'-рибонуклеотиды кальция	16
5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные	17
соль глицина натриевая	21
усилитель аромата	1
усилитель аромата пищевого продукта	1
усилитель вкуса	1
усилитель вкуса пищевого продукта	1
этилмальтол	19

Алфавитный указатель терминов на английском языке

calcium diglutamate	5
calcium 5'-guanylate	11
calcium 5'-inosinate	15
calcium 5'-ribonucleotide	16
dipotassium 5'-guanylate	10
dipotassium 5'-inosinate	14
disodium 5'-guanylate	9
disodium 5'-inosinate	13
disodium 5'-ribonucleotide	17
ethylmaltol	19
flavour enhancer	1
glutamic acid	2
glycine	20
guanylic acid	8
inosinic acid	12
magnesium diglutamate	7
maltol	18
monoammonium glutamate	6
monopotassium glutamate	4
monosodium glutamate	3
sodium salt of glycine	21
zinc acetate	22

Ключевые слова: пищевая добавка, усилитель вкуса, усилитель аромата, пищевой продукт

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 28.12.2011. Подписано в печать 20.01.2012. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,78. Тираж 191 экз. Зак. 76.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

