

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
33310—  
2015

---

**Добавки пищевые**

**ЗАГУСТИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Термины и определения**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2015

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, 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 29 мая 2015 г. № 77-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 6 августа 2015 г. № 1098-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33310-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2016 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 – загустители 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*

© Стандартинформ, 2015

В Российской Федерации 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 |
| Общее понятие.....                                     | 1 |
| Алфавитный указатель терминов на русском языке.....    | 7 |
| Алфавитный указатель терминов на английском языке..... | 7 |

## ЗАГУСТИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

## Термины и определения

Food additives. Thickeners of foodstuffs. Terms and definitions

Дата введения — 2016—04—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области загустителей пищевых продуктов.

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

## 2 Термины и определения

## Общее понятие

**1 загуститель (пищевого продукта):** Пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевой продукции. thickener

## Загустители

**2 альгиновая кислота:** Загуститель пищевого продукта, получаемый измельчением и обработкой водорослей вида *Macrocystis pyrifera* нагретым щелочным раствором, содержащий основного вещества от 91,0 % до 104,5 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком волокнистый порошок или гранулы. alginic acid

## Примечания

1 Е-номер: E400.

2 Альгиновая кислота может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

**3 альгинат натрия:** Загуститель пищевого продукта, получаемый нейтрализацией альгиновой кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий основного вещества от 90,8 % до 106,0 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком волокнистый порошок, гранулы или пластинки. sodium alginate

## Примечания

1 Е-номер: E401.

2 Альгинат натрия может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

**4 альгинат калия:** Загуститель пищевого продукта, получаемый нейтрализацией альгиновой кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий основного вещества от 89,2 % до 105,5 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком волокнистый порошок, гранулы или пластинки. potassium alginate

## Примечания

1 Е-номер: E402.

2 Альгинат кальция может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.

|  |   |
|--|---|
| <p><b>5 альгинат аммония:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый нейтрализацией альгиновой кислоты гидроксидом или карбонатом аммония, содержащий основного вещества от 88,7 % до 103,6 %, представляющий собой желтовато-белый с сероватым оттенком, волокнистый порошок или гранулы со слабым запахом аммиака.</p>  | ammonium alginate   |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E403.<br/>2 Альгинат аммония может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.</p>  |   |
| <p><b>6 альгинат кальция:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый нейтрализацией альгиновой кислоты гидроксидом или карбонатом кальция, содержащий основного вещества от 89,6 % до 104,5 %, представляющий собой волокнистый порошок или гранулы цвета от белого до желтовато-коричневого.</p>   | calcium alginate  |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E404.<br/>2 Альгинат кальция может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор, пеногаситель или носитель.</p>  |   |
| <p><b>7 пропиленгликольальгинат:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый этерификацией альгиновой кислоты 1,2-пропандиолом, содержащий основного вещества от 16,0 % до 20,0 %, представляющий собой желтовато-белый волокнистый порошок или гранулы.</p>   | propylene glycol alginate   |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E405.<br/>2 Пропиленгликольальгинат может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор и/или носитель.</p>   |   |
| <p><b>8 агар:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый экстрагированием из бурых и красных водорослей <i>Gelidium amansii</i>, <i>Gelidium robustum</i>, <i>Gracilaria tenuistipitata</i>, <i>Rhodophyceae</i> phylum, содержащий полисахаридов от 70,0 % до 80,0 %, представляющий собой порошок или хлопья от белого до желтоватого цвета или студнеобразную массу в водном растворе.</p>         | agar  |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E406.<br/>2 Агар может использоваться в ряде пищевых продуктов как агент желеобразующий, стабилизатор и/или носитель.</p>  |   |
| <p><b>9 каррагинан (и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фулцеллеран):</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый экстрагированием из красных морских водорослей <i>Euchema spinosum</i>, <i>Furcellaria fastigata</i>, <i>Chondrus crispus</i>, содержащий растворителей: этанола, пропан-2-ола или метанола не более 0,1 %, представляющий собой желтовато-белый мелкий порошок.</p> | carrageenan and its Na, K, NH <sub>4</sub> salts includes furcellaran |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E 407, E 407a.<br/>2 Каррагинан может использоваться в ряде пищевых продуктов как агент желеобразующий, стабилизатор и/или носитель.</p>   |   |
| <p><b>10 арабиногалактан:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый осветлением, обесцвечиванием и высушиванием водного экстракта древесины лиственницы <i>Larix occidentalis</i>, содержащий влаги от 3 % до 5 %, имеющий показатель активной кислотности 20 %-ного раствора 3,8 ед. рН, представляющий собой желтовато-белый порошок.</p>  | arabinogalactan   |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E409.<br/>2 Арабиногалактан может использоваться в ряде пищевых продуктов как агент желеобразующий и/или стабилизатор.</p>   |   |

**11 камедь рожкового дерева:** Загуститель пищевого продукта, получаемый из бобов рожкового дерева термомеханическим или химическим путем, содержащий галактоманнанов не менее 75,0 %, кислотонерастворимых веществ не более 4,0 %, представляющий собой белый или желтовато-белый порошок.

**Примечания**

1 Е-номер: E410.

2 Камедь рожкового дерева может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

carob bean gum

**12 гуаровая камедь:** Загуститель пищевого продукта, получаемый из семян гуара термомеханическим путем, содержащий галактоманнанов не менее 75,0 %, кислотонерастворимых веществ не более 7,0 %, представляющий собой серовато- или желтовато-белый порошок.

**Примечания**

1 Е-номер: E412.

2 Гуаровая камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

guar gum

**13 трагакант камедь:** Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из смолы бобовых деревьев *Astragalus gummifer* Labill. и *A. Microcephalus* Willd, содержащий основного вещества не менее 86,0 %, кислотонерастворимых веществ не более 2,0 %, представляющий собой твердые кусочки смолы от светло-желтого до темно-желтого или белого цвета.

**Примечания**

1 Е-номер: E413.

2 Трагакант камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор, эмульгатор и/или носитель.

tragacanth gum

**14 гуммиарабик:** Загуститель пищевого продукта, получаемый рафинированием смолы акации *Acacia Senegal* или *Acacia seyal*, содержащий глюкоуроновой кислоты от 6,5 % до 14,5 %, кислотонерастворимых веществ не более 1,0 %, представляющий собой желтовато-белый или янтарный порошок или хлопья.

**Примечания**

1 Е-номер: E414.

2 Гуммиарабик может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

gum arabic

**15 ксантановая камедь:** Загуститель пищевого продукта, получаемый контролируемой аэробной ферментацией культур *Xanthomonas campestris* на сахаросодержащих субстратах, содержащий основного вещества от 91,0 % до 108,0 %, представляющий собой кремово-белый или серовато-белый сыпучий порошок.

**Примечания**

1 Е-номер: E415.

2 Ксантановая камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.

xantan gum

**16 камедь карайи:** Загуститель пищевого продукта, экссудат которого получают из стеблей и веток *Sterculia urens* или *Cochlospermum gossypium*, содержащий не менее 37,0 % остатков уроновой кислоты, представляющий собой розовато-серый порошок со слабым запахом уксуса.

**Примечания**

1 Е-номер: E416.

2 Карайи камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.

karaya gum

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <p><b>17 камедь тары:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый измельчением эндосперма семян растения вида <i>Caesalpinia spinosa</i> или дерева тара, содержащий галактоманнана не менее 80,0 %, представляющий собой белый или светло-желтый порошок.</p>   | tara gum              |
| <p><b>Примечания</b><br/>         1 Е-номер: E417.<br/>         2 Тары камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.</p>  |                       |
| <p><b>18 геллановая камедь:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый микробиологическим синтезом с помощью микроорганизмов <i>Sphingomonas elodea</i> на сахаро-содержащих субстратах, содержащий основного вещества не менее 85,0 %, представляющий собой желтовато-белый сыпучий порошок.</p>   | gellan gum            |
| <p><b>Примечания</b><br/>         1 Е-номер: E418.<br/>         2 Геллановая камедь может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор или агент желеобразующий.</p>   |                       |
| <p><b>19 конжак [конжаковая мука]:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из корневых клубней конжака, содержащий углеводов не менее 75,0 %, представляющий собой серовато-коричневый порошок с характерным запахом.</p>   | konjac (konjac flour) |
| <p><b>Примечание</b> – Е-номер: E425.</p>  |                       |
| <p><b>20 конжаковая камедь:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из корневых клубней конжака, содержащий углеводов не менее 75,0 %, представляющий собой порошок от белого до кремового цвета.</p>   | konjac gum            |
| <p><b>Примечание</b> – Е-номер: E425 (i).</p>  |                       |
| <p><b>21 конжаковый глюкоманнан:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из корневых клубней конжака, содержащий клетчатки не менее 95,0 % по сухому остатку, представляющий собой порошок от белого до кремового цвета.</p>  | konjac glucomannan    |
| <p><b>Примечание</b> – Е-номер: E425 (ii).</p>   |                       |
| <p><b>22 гемицеллюлоза сои:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый выделением из окары в процессе нагревания в подкисленной воде, содержащий углеводов не менее 74,0 %, представляющий собой белый или желто-белый сыпучий порошок.</p>   | soybean hemicellulose |
| <p><b>Примечания</b><br/>         1 Е-номер: E426.<br/>         2 Гемицеллюлоза сои может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.</p>  |                       |
| <p><b>23 камедь кассии:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый выщипыванием семян вечнозеленых деревьев <i>Cassia tora</i> и <i>Cassia obtusifoli</i> с последующей экстракцией молотого эндосперма изопропиловым спиртом, содержащий галактоманнана не менее 75,0 %, представляющий собой порошок от белого до бледно-желтого цвета.</p> | cassia gum            |
| <p><b>Примечания</b><br/>         1 Е-номер: E427.<br/>         2 Камедь кассии может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор.</p>  |                       |

**24 пектины:** Загуститель пищевого продукта, выделяемый из растительной ткани высших растений, содержащий галактуроновой кислоты не менее 65,0 % по сухому остатку, после промывки кислотой и спиртом, представляющий собой сухой, порошкообразный продукт от светло-бежевого до светло-серого цвета.

pectin's

**Примечания**

1 Существует еще амидированный пектин: низкоэтерифицированный пектин, в котором часть эфирных групп в молекуле полигалактуроновой кислоты замещена на амидные группы.

2 E-номер: E440.

3 Пектины используются в ряде пищевых продуктов как стабилизатор, агент желирующий и/или носитель.

**25 метилцеллюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый взаимодействием набухшей в щелочной среде целлюлозной пульпы с метилхлоридом, содержащий метокси - групп не менее 25,0 % и не более 33,0 % и гидроксипропиловых групп не более 5,0 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтоватого или сероватого цвета.

methyl cellulose

**Примечания**

1 E-номер: E461.

2 Метилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор, стабилизатор и/или носитель.

**26 гидроксипропилцеллюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый набуханием целлюлозной пульпы в щелочном растворе и взаимодействием с 50 % - 230 % массой пропиленоксида, содержащий гидроксипропиловых групп не менее 80,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтоватого или сероватого цвета.

hydroxypropyl cellulose

**Примечания**

1 E-номер: E463.

2 Гидроксипропилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор и/или стабилизатор.

**27 гидроксипропилметилцеллюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый набуханием целлюлозной пульпы в щелочном растворе и взаимодействием с метилхлоридом и пропиленоксидом, содержащий метокси - групп не менее 19,0 % и не более 30,0 % и гидроксипропиловых групп не менее 3,0 % и не более 12,0 % по сухому остатку, представляющий собой гигроскопичный порошок от белого до светло-кремового цвета.

hydroxypropyl methyl cellulose

**Примечания**

1 E-номер: E464.

2 Гидроксипропилметилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор, стабилизатор и/или носитель.

**28 метилэтилцеллюлоза:** Загуститель пищевого продукта, получаемый набуханием целлюлозной пульпы в щелочном растворе и взаимодействием с метил- и этилхлоридом, с последующей промывкой и сушкой, содержащий метокси - групп не менее 3,5 % и не более 6,5 %, этокси - групп не менее 14,5 % и не более 19,0 %, алкокси - групп не менее 13,2 % и не более 19,6 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтого цвета.

methyl ethyl cellulose

**Примечания**

1 E-номер: E465.

2 Метилэтилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь и/или носитель.



|   |   |
|---|---|
| <p><b>29 карбоксиметилцеллюлоза:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый в результате реакции монохлоруксусной кислоты с алкилцеллюлозой, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до светло-бежевого цвета.</p>   | carboxymethyl<br>cellulose                                |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E466.<br/>2 Карбоксиметилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.</p>   |   |
| <p><b>30 натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый взаимодействием щелочной целлюлозы с монохлоруксусной кислотой или её натриевой солью, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтоватого или сероватого цвета.</p>   | sodium carboxy-<br>methyl cellulose                       |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E466.<br/>2 Натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.</p>  |   |
| <p><b>31 камедь целлюлозы:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый из целлюлозы путем обработки щелочью и монохлоруксусной кислотой, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой светлый порошок от белого до желтого цвета.</p>  | cellulose gum   |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E466.<br/>2 Камедь целлюлозы может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.</p>   |   |
| <p><b>32 ферментативно гидролизованная карбоксиметил-целлюлоза:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый ферментативным гидролизом целлюлозной пульпы, предварительно замоченной в щелочном растворе, с последующей обработкой монохлоруксусной кислотой, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок от белого до желтоватого или сероватого цвета.</p> | enzymatically<br>hydrolysed<br>carboxymethyl<br>cellulose |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E469.<br/>2 Карбоксиметилцеллюлоза может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.</p>   |   |
| <p><b>33 ферментативно гидролизованная камедь целлюлозы:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый ферментативным гидролизом целлюлозной пульпы определенных пород древесины или хлопкового линта, содержащий основного вещества не менее 99,5 %, представляющий собой гранулированный или волокнистый порошок белого или желтоватого цвета.</p>  | enzymatically<br>hydrolysed<br>cellulose gum              |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E469.<br/>2 Камедь целлюлозы может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.</p>   |   |
| <p><b>34 поливинилпирролидон:</b> Загуститель пищевого продукта, получаемый радикальной полимеризацией N-винилпирролидона в массе или водном растворе, содержащий азота не менее 11,5 % и не более 12,8 % по сухому остатку, имеющий температуру плавления от 150 °С до 180 °С, представляющий собой белый порошок.</p>   | polyvinyl-<br>pyrrolidone                                 |
| <p><b>Примечания</b><br/>1 Е-номер: E1201.<br/>2 Поливинилпирролидон может использоваться в ряде пищевых продуктов как стабилизатор и/или носитель.</p>   |   |

**35 обработанный ферментами крахмал:** Загуститель пищевого продукта, получаемый обработкой нативного крахмала амилолитическими ферментами с расщеплением  $\alpha$ -(1→4)- и  $\alpha$ -(1→6)-связей амилопектина, представляющий собой белый или желтый порошок.

starches enzyme-treated

Примечание – E-номер: E1405.

#### Алфавитный указатель терминов на русском языке

|  |    |
|--|----|
| агар   | 8  |
| альгинат аммония   | 5  |
| альгинат калия   | 4  |
| альгинат кальция   | 6  |
| альгинат натрия  | 3  |
| арабиногалактан  | 10 |
| гидроксипропилметилцеллюлоза   | 27 |
| гидроксипропилцеллюлоза  | 26 |
| глюкоманнан конжаковый   | 21 |
| гуммиарабик  | 14 |
| загуститель  | 1  |
| загуститель пищевого продукта  | 1  |
| камедь геллановая  | 18 |
| камедь гуаровая  | 12 |
| камедь рожкового дерева  | 11 |
| камедь карайи  | 16 |
| камедь кассии  | 23 |
| камедь конжаковая  | 20 |
| камедь ксантановая   | 15 |
| камедь тары  | 17 |
| камедь трагакант   | 13 |
| камедь целлюлозы   | 31 |
| камедь целлюлозы ферментативно гидролизованная                             | 33 |
| каррагинан   | 9  |
| каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фурцеллеран | 9  |
| карбоксиметилцеллюлоза   | 29 |
| карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная                       | 32 |
| кислота альгиновая   | 2  |
| конжак   | 19 |
| крахмал обработанный ферментами  | 35 |
| метилцеллюлоза   | 25 |
| метилэтилцеллюлоза   | 28 |
| мука конжаковая  | 19 |
| пектины  | 24 |
| поливинилпирролидон  | 34 |
| пропиленгликольальгинат  | 7  |
| сои гемицеллюлоза  | 22 |
| соль карбоксиметилцеллюлозы натриевая                                      | 30 |

#### Алфавитный указатель терминов на английском языке

|                   |    |
|-------------------|----|
| agar              | 8  |
| alginic acid      | 2  |
| ammonium alginate | 5  |
| arabinogalactan   | 10 |
| calcium alginate  | 6  |

|   |    |
|---|----|
| carboxymethyl cellulose   | 29 |
| carrageenan and its Na, K, NH <sub>4</sub> salts includes furcellaran | 9  |
| carob bean gum  | 11 |
| cassia gum  | 23 |
| cellulose gum   | 31 |
| enzymatically hydrolysed carboxymethyl cellulose                      | 32 |
| enzymatically hydrolysed cellulose gum                                | 33 |
| gellan gum  | 18 |
| guar gum  | 12 |
| gum arabic  | 14 |
| hydroxypropyl cellulose   | 26 |
| hydroxypropyl methyl cellulose  | 27 |
| karaya gum  | 16 |
| konjac  | 19 |
| konjac flour  | 19 |
| konjac glucomannane   | 21 |
| konjac gum  | 20 |
| methyl cellulose  | 25 |
| methyl ethyl cellulose  | 28 |
| pectin  | 24 |
| polyvinylpyrrolidone  | 34 |
| potassium alginate  | 4  |
| propylene glycol alginate   | 7  |
| sodium alginate   | 3  |
| sodium carboxymethyl cellulose  | 30 |
| soybean hemicellulose   | 22 |
| starches enzyme-treated   | 35 |
| tara gum  | 17 |
| thickener   | 1  |
| tragacanth gum  | 13 |
| xantan gum  | 15 |

УДК 663.05: 006.354

МКС 01.040.67  
67.220.20

Ключевые слова: пищевая добавка, загуститель, пищевой продукт

Редактор *Н.Н. Кузьмина*  
Технический редактор *А.Б. Завакина*  
Корректор *В.Г. Смолин*  
Компьютерная верстка *Д.Е. Першин*

Сдано в набор 24.09.2015. Подписано в печать 8.10.2015. Формат 60x84/8. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 40 экз. Зак. 3363.

Набрано в ООО «Академиздат»  
www.academizdat.com lenin@academizdat.ru

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