
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
2019

Предисловие

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

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». 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)

© Стандартиформ, оформление, 2012, 2019

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 |
| Алфавитный указатель терминов на русском языке | 5 |
| Алфавитный указатель терминов на английском языке | 6 |

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

| | |
|--|------------------|
| <p>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]</p> | flavour enhancer |
|--|------------------|

Усилители вкуса и аромата

| | |
|--|---------------|
| <p>2 глутаминовая кислота; L(+)-: Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый микробиологическим синтезом из α-кетоглутаровой кислоты с использованием бактериальных культур <i>Corynebacterium glutamicum</i>, 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.</p> | glutamic acid |
|--|---------------|

Примечания

1 Е-номер: E620.

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

| | |
|---|----------------------|
| <p>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.</p> | 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 $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot nH_2O$ 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.
- calcium
5'-guanylate
- 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.
- inosinic acid
- 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.
- disodium
5'-inosinate
- 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.
- dipotassium
5'-nosinate
- 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.
- calcium
5'-inosinate
- 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.
- calcium
5'-ribonucleotide
- 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.
- disodium
5'-ribonucleotide

- 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 $C_6H_8O_3$ 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 22 ацетат цинка:** Усилитель вкуса и аромата пищевого продукта, получаемый взаимодействием оксида цинка, или углекислого цинка с уксусной кислотой, содержащий основного вещества $C_4H_6O_4Zn \cdot 2H_2O$ 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.

maltol

ethylmaltol

glycine

sodium salt
of glycine

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 |

УДК:663.051:006.354

ОКС 01.040.67
67.220.20

Н00

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

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 18.12.2018. Подписано в печать 28.01.2019. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,78.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru