



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

# **КРАХМАЛ И КРАХМАЛОПРОДУКТЫ**

**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**ГОСТ 24583—81**

**Издание официальное**

**Цена 5 коп.**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва**

**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

## КРАХМАЛ И КРАХМАЛОПРОДУКТЫ

## Термины и определения

Starch and starch products,  
Terms and definitionsГОСТ  
24583—81Взамен  
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.

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

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

Термин	Определение
16. Крахмалопродукты Ндп. <i>Производные крахмала</i>	Продукты, получаемые переработкой крахмала
<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ И ОПЕРАЦИИ</b>	
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	Измельчение замоченного зерна на части, соизмеримые с размерами зародыша
Ндп. <i>Грубое дробление зерна</i>	Технологический процесс получения зародыша с нормативной степенью чистоты, включающий операции его отделения, очистки, отцеживания и промывки
23. Выделение зародыша	Измельчение зародыша из дробленого зерна
24. Отделение зародыша	Удаление кашки из отделенного зародыша
25. Очистка зародыша	—
Ндп. <i>Контрольное отделение зародыша</i>	Измельчение зародыша (мезги) из его (ее) суспензии в крахмальном молоке ситованием
26. Отцеживание зародыша (мезги)	Удаление из зародыша (мезги) свободного крахмала разбавлением промывной жидкостью с последующим ситованием
27. Промывка зародыша (мезги)	Мокрое просеивание зародыша (мезги, кашки)
28. Ситование зародыша (мезги, кашки)	Отделение свободного крахмала при промывке зародыша и мезги
29. Отмывание крахмала	Удаление влаги из зародыша (мезги, глютена, крахмала) механическим методом
30. Обезвоживание зародыша (мезги, глютена, крахмала)	Технологический процесс получения мезги с нормативной степенью чистоты, включающий операции ее отцеживания и промывки
31. Выделение мезги	Извлечение картофельного сока из кашки механическим методом
32. Отделение картофельного сока	Разделение содержащихся в крахмальном молоке взвешенных и растворимых компонентов крахмало-содержащего сырья методами классификации и промывки осадков
33. Сепарирование крахмально-молока	Технологический процесс получения глютена с нормативной степенью чистоты, включающий операции его отделения, очистки и концентрирования
34. Выделение глютена	—

Термин	Определение
35. Отделение глютена	Извлечение глютена из крахмального молока
36. Очистка глютена	Удаление крахмала из глютеиновой фракции, извлеченной из крахмального молока
37. Осветление глютеиновой (соковой) воды	Удаление взвешенных веществ из глютеиновой (соковой) воды
38. Очистка крахмала	Удаление нерастворимого протеина и тонких фракций мезги из крахмального молока методами классификации
39. Промывка крахмала	Удаление из крахмала растворимых веществ методами промывки осадков
Идп. <i>Размывка крахмала</i>	Каталитическая реакция деполимеризации крахмала с присоединением молекулы воды $\alpha$ -1,4 и $\alpha$ -1,6 гликозидных связей
40. Гидролиз крахмала	Гидролиз крахмала с применением кислоты в качестве катализатора
41. Кислотный гидролиз крахмала	Гидролиз крахмала с применением кислоты на стадии разжижения и ферментов—
42. Кислотно-ферментативный гидролиз крахмала	на стадии осахаривания
43. Ферментативный гидролиз крахмала	Гидролиз крахмала с применением ферментов на стадиях разжижения и осахаривания
Идп. <i>Ферментативно-ферментативный гидролиз крахмала</i>	
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 рН
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	Очистка кристаллов глюкозы водой от межкристалльного раствора в процессе центрифугирования глюкозного утфеля
Идп. <i>Пробелка глюкозы</i>	
55. Клерование глюкозы	Растворение кристаллов глюкозы в воде
Идп. <i>Клеровка глюкозы</i>	

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 Идп. <i>Полукашка</i>	Масса измельченного крахмалсодержащего сырья. Примечание. По виду сырья различают картофельную кашку, кукурузную кашку и т. п.
59. Картофельный сок Идп. <i>Клеточный сок</i>	Жидкость, освобождающаяся при измельчении клубней картофеля
60. Кукурузный зародыш Идп. <i>Росток</i>	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. Глюиновая 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. Глюиновая 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 Идп. <i>Грязевой крахмал</i>	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	Расщепленный крахмал, полученный термической обработкой подсушенного крахмала, как правило, в присутствии катализатора
Ндп. <i>Декстрины</i>	
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 рН



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 utfель Utfель	Густая масса кристаллов глюкозы в смеси с межкристалльным (как правило, маточным) раствором.
104. Межкристалльный раствор utfеля	Примечание. По числу последовательных кристаллизаций различают utfель первого, второго, третьего и т. д. продуктов
105. Первый оттег	Жидкая фаза utfеля
	Маточный раствор, выделенный из utfеля центрифугированием

Термин	Определение
106. Второй оттег Ндп. Белая патока 107. Желтая глюкоза	Раствор, полученный при промывании кристаллов глюкозы в центрифуге Твердая фаза утфеля второго и третьего продуктов, выделенная механическим способом
108. Клеровка	Водный раствор глюкозы, предназначенный для повторной кристаллизации
109. Глюкоза	<i>D</i> -глюкоза, полученная полным гидролизом крахмала с последующей очисткой и кристаллизацией.
110. Медицинская глюкоза	Примечание. Глюкоза может быть получена в ангидридной или моногидратной форме Глюкоза высокой степени чистоты, удовлетворяющая требованиям Государственной фармакопеи СССР
111. Глюкозный концентрат Ндп. Пищевая глюкоза Техническая глюкоза Кукурузный сахар Глюкозный сахар Общий сахар <del>Крахмальный сахар</del>	Затвердевший или высушенный уваренный глюкозный сироп.
112. Гидрол	Примечание. По назначению различают пищевую глюкозный концентрат и технический глюкозный концентрат
113. Глюкозно-фруктозный сироп	Маточный раствор, выделенный из утфеля последнего продукта Сироп, полученный изомеризацией части <i>D</i> -глюкозы, содержащейся в глюкозном сиропе, в <i>D</i> -фруктозу
114. Высокофруктозный сироп	Глюкозно-фруктозный сироп, содержащий не менее 55% фруктозы к массе сахаров
115. Фруктоза	<i>D</i> -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 крахмалосодержащего 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. Учетные 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 учетных 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 концентрации 78% (глюкозы 9%-ной влажности)
134. Глюкозный (мальтозный) эквивалент	Восстанавливающая способность продукта гидролиза крахмала, выраженная массовой долей глюкозы (мальтозы) в пересчете на сухие вещества
Ндп. Декстрозный эквивалент	
Доброкачественность глюкозы	

## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

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

Клеровка	108
<i>Клеровка глюкозы</i>	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 гидролизванный	75
<i>Крахмал грязевой</i>	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 глютенной (соковой) воды	37
Осветление сиропа	48
Отделение глютена	35
Отделение зародыша	24
<i>Отделение зародыша контрольное</i>	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
<i>Патока белая</i>	106
<b>Патока высокоосахаренная</b>	99
<b>Патока глюкозная</b>	96
<b>Патока карамельная</b>	98
<b>Патока крахмальная</b>	95
<b>Патока мальтозная</b>	100
<b>Патока низкоосахаренная</b>	97
<b>Патока сухая</b>	101
<b>Патока сухая крахмальная</b>	101
<i>Полукашка</i>	58
<b>Потери крахмала (патоки, глюкозы) неучтенные</b>	122
<b>Потери крахмала (патоки, глюкозы) общие</b>	120
<b>Потери крахмала (патоки, глюкозы) учтенные</b>	121
<i>Пробелка глюкозы</i>	54
<i>Производные крахмала</i>	16
<b>Промывка глюкозы</b>	54
<b>Промывка зародыша (мезги)</b>	27
<b>Промывка крахмала</b>	39
<b>Разжижение крахмала</b>	44
<i>Размывка крахмала</i>	39
<b>Раствор крахмальный</b>	10
<b>Раствор утфеля межкристальный</b>	104
<b>Расход крахмала на патоку (глюкозу) удельный</b>	133
<b>Ретроградация крахмала (амилозы, амилопектина)</b>	9
<i>Росток</i>	60
<i>Сахар глюкозный</i>	111
<i>Сахар крахмальный</i>	111
<i>Сахар кукурузный</i>	111
<i>Сахар общий</i>	111
<b>Сепарирование крахмального молока</b>	33
<b>Сироп высокофруктозный</b>	114
<b>Сироп глюкозный уваренный</b>	102
<b>Сироп глюкозно-фруктозный</b>	113
<b>Сироп густой</b>	93
<b>Сироп жидкий</b>	92
<b>Сироп паточный (глюкозный)</b>	94
<b>Ситование зародыша (мезги, кашки)</b>	28
<b>Сок картофельный</b>	59
<i>Сок клеточный</i>	59
<b>Студень крахмальный</b>	14
<b>Суспензия глютенная</b>	64
<b>Суспензия крахмальная</b>	63
<b>Сырье крахмалосодержащее</b>	15
<b>Уваривание сиропа</b>	52
<b>Утфель</b>	103
<b>Утфель глюкозный</b>	103
<b>Фракционирование крахмала</b>	8
<b>Фруктоза</b>	115
<b>Центрифугирование глюкозного утфеля</b>	53
<b>Эквивалент глюкозный (мальтозный)</b>	134
<i>Эквивалент декстрозный</i>	134
<b>Экстракт кукурузный</b>	57

ПРИЛОЖЕНИЕ  
Справочное

**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ  
ПОНЯТИЙ, ИСПОЛЗУЕМЫХ В СТАНДАРТЕ**

Термин	Определение
1. Крахмальное производство	Промышленное изготовление крахмала из крахмалосодержащего сырья
2. Производство крахмалопро- дуктов	Промышленное изготовление крахмало- продуктов. Примечание. Виды крахмалопро- дуктов: модифицированные крахмалы, патока, глюкоза, глюкозные и фруктоз- ные 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 крах- мала 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 способ- ность углевода	Свойство углеводов, содержащих в мо- лекуле свободные карбонильные группы, восстанавливать некоторые металлы в нор- мализованных условиях
10. Редуцирующие вещества	Вещества, обладающие восстанавливаю- щей 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.

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