

67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОКС 67.080.01

Группа Н97

Изменение № 1 ГОСТ Р 51806—2001 Пектин. Термины и определения
Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по
техническому регулированию и метрологии от 13.07.2010 № 177-ст

Дата введения 2011—03—01

Предисловие изложить в новой редакции:

«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 Московским государственным университетом пищевых производств

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 сентября 2001 г. № 374-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

(Продолжение см. с. 64)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 51806—2001)

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».

Раздел 2. Термин 1. Определение изложить в новой редакции:

«Сухой, порошкообразный продукт от светло-бежевого до светло-серого цвета, состоящий преимущественно из частично этерифицированной метанолом полигалактуроновой кислоты и ее натриевых, калиевых, кальциевых и аммониевых солей, в котором массовая доля галактуроновой кислоты в сухом обеззоленном веществе составляет не менее 65 %, выделяемый из растительной ткани высших растений, обладающий стабилизирующей, загущающей, гелеобразующей способностью и функциональными свойствами, предназначенный для употребления одновременно с пищей или для применения в качестве пищевой добавки или физиологически функционального пищевого ингредиента».

Термин 10. Определение изложить в новой редакции:

«Вещество, состоящее из пектиновой кислоты, пектинатов, нейтральных полисахаридов.

П р и м е ч а н и е — К нейтральным полисахаридам относят арабинан и галактан».

(Продолжение см. с. 65)

Термин 11. Определение изложить в новой редакции:

«Водонерастворимая природная форма пектина, содержащаяся в растительной ткани высших растений, гидролизующаяся в присутствии химических реагентов или ферментов с образованием пектина при экстрагировании растительного сырья в водной среде».

Термины 12, 13. Определения. После слов «аммониевых солей,» дополнить словами: «компонентов растительных тканей высших растений».

(Продолжение см. с. 66)

Приложение А (справочное). Пояснение к термину «пектин» (1) дополнить абзацем (перед последним):

«Пектины в комбинации или по отдельности применяются в производстве пищевых продуктов, включая продукты детского питания и функциональные пищевые продукты. Технологические и функциональные свойства пектина определяются его гелеобразующей, загущающей, стабилизирующей и комплексообразующей способностью».

(ИУС № 3 2011 г.)