

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Добавки пищевые

КОНСЕРВАНТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Food additives. Preservatives of foodstuffs. Terms and definitions

ОКС 01.040.67

67.220.20

Дата введения 2013-04-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004](#)* "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"

* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 1.0-2012](#). - Примечание изготовителя базы данных.

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт 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 7 августа 2012 г. N 221-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 издаваемом информационном указателе "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

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области консервантов пищевых продуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Заклученная 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 изменять, вводя в них произвольные 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.

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения в области консервантов пищевых продуктов.

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

2 Термины и определения

Общее понятие

1

консервант (пищевого продукта): Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения или годности.

[[ГОСТ Р 52499-2005](#), статья 2.11]

preservative

Консерванты

2 сорбиновая кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый из кетена и кротонового альдегида, содержащий основного вещества $C_6H_8O_2$ не менее 99,0% в пересчете на сухое вещество, влаги - не более 0,5%, имеющий температуру плавления в пределах от 132 °С до 135 °С, представляющий собой бесцветные кристаллы или белый порошок со слабым специфическим запахом и слабокислым вкусом.

sorbic acid

Примечание - E-номер: E 200.

3 сорбат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией сорбиновой кислоты карбонатом натрия в водном растворе, содержащий основного вещества $C_6H_7O_2Na$ не менее 99,0%, имеющий температуру кипения 233 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок.

sodium sorbate

Примечания

1 Е-номер: Е 201.

2 Применение сорбата натрия в странах ЕС не разрешено.

4 сорбат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый реакцией сорбиновой кислоты и хлорида калия в водном растворе при нагревании, содержащий основного вещества $C_6H_7KO_2$ не менее 99,0% после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 132 °С до 135 °С, представляющий собой белый или светло-желтый кристаллический порошок или гранулы с горьким вкусом.

potassium sorbate

Примечание - Е-номер: Е 202.

5 сорбат кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый реакцией сорбиновой кислоты и хлорида кальция в водном растворе при нагревании, содержащий основного вещества $C_{12}H_{14}CaO_4$ не менее 98,0% после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 132 °С до 135 °С, представляющий собой мелкий белый кристаллический порошок.

calcium sorbate

Примечание - Е-номер: Е 203.

6 бензойная кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый окислением толуола, содержащий основного вещества $C_7H_6O_2$ не менее 99,5% в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности водного раствора 4,0, температуру плавления в пределах от 121,5 °С до 123,5 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок с характерным запахом и горьковатым вкусом.

benzoic acid

Примечание - E-номер: E 210.

7 бензоат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией бензойной кислоты едким натром или карбонатом натрия, содержащий основного вещества $C_7H_5NaO_2$ не менее 99% после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 121,5 °С до 123,5 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок.

sodium benzoate

Примечание - E-номер: E 211.

8 бензоат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией бензойной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий основного вещества $C_7H_5KO_2 \cdot 3H_2O$ не менее 99% после сушки, представляющий собой белый кристаллический порошок.

potassium
benzoate

Примечание - E-номер: E 212.

9 бензоат кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией бензойной кислоты гидроксидом кальция или карбонатом кальция, содержащий основного вещества $C_{14}H_{10}CaO_4$ не менее 99% после сушки, представляющий собой белый кристаллический порошок.

calcium benzoate

Примечания

1 Бензоат кальция существует также в форме моногидрата и тригидрата.

2 E-номер: E213.

1 0 этиловый эфир пара-гидрооксибензойной кислоты: Консервант пищевого продукта, получаемый карбоксилированием фенолята натрия диоксидом углерода под давлением с последующей обработкой этанолом, содержащий основного вещества $C_9H_{10}O_3$ не менее 99,5% после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 115 °С до 118 °С, представляющий собой мелкие бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок.

ethyl p-hydroxybenzoate

Примечание - E-номер: E 214.

1 1 натриевая соль этилового эфира пара-гидрооксибензойной кислоты: Консервант пищевого продукта, получаемый из этил-пара-оксибензоата и едкого натра, содержащий этиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты не менее 83% в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления в пределах от 115 °С до 118 °С, показатель активной кислотности 0,1%-ного водного раствора в пределах от 9,9 до 10,3, представляющий собой белый кристаллический гигроскопичный порошок.

sodium ethyl p-hydroxybenzoate

Примечание - E-номер: E 215.

1 2 метиловый эфир пара-гидроксибензойной кислоты: Консервант пищевого продукта, получаемый карбоксилированием фенолята натрия диоксидом углерода, содержащий основного вещества $C_8H_8O_3$ не менее 99,0% после сушки, имеющий температуру плавления в пределах от 125 °С до 128 °С, представляющий собой мелкие бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок.

methyl p-hydroxybenzoate

Примечание - E-номер: E 218.

1 3 натриевая соль метилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты: Консервант пищевого продукта, получаемый из метил-пара-оксибензоата и едкого натра, содержащий основного вещества $C_8H_7O_3Na$ не менее 99,5% в пересчете на сухое вещество, имеющий температуру плавления в пределах от 125 °С до 128 °С, показатель активной кислотности 0,1%-ного водного раствора в пределах от 9,7 до 10,3, представляющий собой белый гигроскопичный порошок.

sodium methyl p-hydroxybenzoate

Примечание - E-номер: E 219.

1 4 диоксид серы: Консервант пищевого продукта, получаемый сжиганием серы или обжигом сульфитных руд, или действием серной кислоты на сульфит натрия, содержащий основного вещества SO_2 не менее 99%, влаги - не более 0,05%, представляющий собой бесцветный негорючий газ с резким удушливым запахом.

sulphur dioxide

Примечания

1 Диоксид серы допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.

2 E-номер: E 220.

1 5 сульфит натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием карбоната натрия с диоксидом серы в водном растворе, содержащий основного вещества Na_2SO_3 не менее 95%, а SO_2 - не менее 48%, имеющий показатель активной кислотности 10%-ного водного раствора в пределах от 8,5 до 10,0, представляющий собой бледно-розовый кристаллический порошок со слабым запахом диоксида серы.

sodium sulphite

Примечания

1 Безводный сульфит натрия содержит не менее 50,8% SO_2 .

2 Сульфит натрия существует также в форме гептагидрата, содержащего основного вещества Na_2SO_3 не менее 48,0%, а SO_2 - не менее 24,0%.

3 Сульфит натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.

4 E-номер: E 221.

1 6 гидросульфит натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием карбоната натрия с диоксидом серы в кипящем водном растворе, содержащий основного вещества бисульфита NaHSO_3 не менее 32%, имеющий показатель активной кислотности 10%-ного водного раствора в пределах от 2,5 до 5,5, представляющий собой бесцветный или бледно-желтый раствор с запахом диоксида серы.

sodium hydrogen sulphite

Примечания

1 Гидросульфит натрия в кристаллической форме содержит основного вещества NaHSO_3 не менее 58,5%, а SO_2 - не более 67,4%.

2 Гидросульфит натрия использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.

3 E-номер: E 222.

1 7 пиросульфит натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием сернистого ангидрида с содово-сульфитным раствором, содержащий основного вещества $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ не менее 95%, а SO_2 - не менее 64%, имеющий показатель активной кислотности 10%-ного водного раствора в пределах от 4,0 до 5,5, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом диоксида серы.

sodium metabisulphite

Примечания

1 Пиросульфит натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель, отбеливающий агент.

2 E-номер: E 223.

1 8 пиросульфит калия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием сульфита калия с диоксидом серы в кипящем растворе, содержащий основного вещества $K_2S_2O_5$ не менее 90%, а SO_2 - не менее 51,8%, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом диоксида серы.

potassium
metabisulphit

Примечания

1 Пиросульфит калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.

2 E-номер: E 224.

1 9 сульфит калия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием карбоната калия или гидроксида калия с диоксидом серы в водном растворе, содержащий основного вещества K_2SO_3 не менее 90,0%, представляющий собой белый гранулированный порошок.

potassium sulphite

Примечания

1 Сульфит калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.

2 E-номер: E 225.

20 сульфит кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый пропусканием диоксида серы через водную суспензию гидроксида или карбоната кальция, с последующим упариванием досуха полученного гидросульфита кальция, содержащий основного вещества $\text{CaSO}_3 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ не менее 95,0%, а SO_2 - не менее 39%, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом диоксида серы.

calcium sulphite

Примечания

1 Сульфит кальция допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.

2 E-номер: E 226.

2 1 гидросульфит кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый пропусканием диоксида серы через водную суспензию гидроксида или карбоната кальция, содержащий от 6% до 8% двуокиси серы и от 2,5% до 3,5% двуокиси кальция, представляющий собой светлый зеленовато-желтый водный раствор с отчетливым запахом диоксида серы.

calcium hydrogen sulphite

Примечания

1 Гидросульфит кальция допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.

2 E-номер: E 227.

2 2 гидросульфит [бисульфит] калия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием карбоната [гидроксида] калия с диоксидом серы в кипящем водном растворе, содержащий основного вещества бисульфита KHSO_3 не менее 280 г/дм³ или SO_2 - не менее 150 г/дм³, представляющий собой бесцветный водный раствор.

potassium
bisulphite

Примечания

1 Гидросульфит калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как антиокислитель.

2 E-номер: E 228.

2 3 дифенил: Консервант пищевого продукта, получаемый пиролизом бензола, содержащий основного вещества $\text{C}_{12}\text{H}_{10}$ не менее 99,8%, имеющий температуру плавления в пределах от 68,5 °С до 70,5 °С, представляющий собой белое или бледно-желтое до янтарного кристаллическое вещество или воскоподобную массу.

diphenyl

Примечания

1 E-номер: E 230.

2 Применение дифенила в странах ЕС не разрешено.

2 4 орто-фенилфенол: Консервант пищевого продукта, получаемый нагреванием циклогексана в присутствии кислотных катализаторов при 120 °С с последующим каталитическим дегидрированием образующегося циклогексенилциклогексанона, а также каталитической изомеризацией дифенилового эфира, содержащий основного вещества $C_{12}H_{10}O$ не менее 99%, имеющий температуру плавления в пределах от 56 °С до 58 °С, представляющий собой белый или бледно-желтый кристаллический порошок.

ortho-phenylphenol

Примечания

1 Е-номер: Е 231.

2 Применение орто-фенилфенола в странах ЕС не разрешено с 1 декабря 2012 г.

25 натриевая соль орто-фенилфенола: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией орто-фенилфенола едким натром, содержащий основного вещества $C_{12}H_9ONa \cdot 4H_2O$ не менее 97%, представляющий собой белый или бледно-желтый кристаллический порошок или хлопья.

sodium o-phenylphenol

Примечания

1 Е-номер: Е 232.

2 Применение натриевой соли орто-фенилфенола в странах ЕС не разрешено с 1 декабря 2012 г.

26 **низин**: Консервант пищевого продукта, получаемый ферментацией культур вида *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, содержащий основного вещества $C_{143}H_{230}N_{42}O_{37}S_7$ не менее 900 МЕ/мг и не менее 50% NaCl, представляющий собой белый или бледно-желтый или бледно-серый порошок.

nisin

Примечание - E-номер: E 234.

2 7 **натамицин**: Консервант пищевого продукта, получаемый ферментацией и выделением из культур *Streptomyces natalensis* или *Streptococcus lactis*, содержащий основного вещества натамицина $C_{33}H_{47}O_{13}N$ не менее 95% в пересчете на сухое вещество, представляющий собой белый или светло-кремовый кристаллический порошок.

natamycin,
pimaricin

Примечание - E-номер: E 235.

2 8 **муравьиная кислота**: Консервант пищевого продукта, получаемый пропусканием окиси углерода через нагретый едкий натр с последующим разложением образующегося формиата натрия серной кислотой, содержащий основного вещества CH_2O_2 не менее 98,5%, имеющий температуру плавления 8,25 °С, температуру кипения 100,7 °С, представляющий собой бесцветную прозрачную жидкость с резким запахом.

formic acid

Примечания

1 E-номер: E 236.

2 Применение муравьиной кислоты в странах ЕС не разрешено.

2 9 диметилдикарбонат: Консервант пищевого продукта, получаемый мягким гидролизом метилового эфира хлормуравьиной кислоты, содержащий основного вещества $C_4H_6O_5$ не менее 99,8%, имеющий температуру плавления 17 °С, температуру кипения 172 °С с разложением, представляющий собой бесцветную жидкость с отчетливым фруктовым запахом.

dimethyl
dicarbonate

Примечание - E-номер: E 242.

3 0 нитрит калия: Консервант пищевого продукта, получаемый пропуская диоксида серы через нагретую смесь нитрата калия и оксида кальция, содержащий основного вещества KNO_2 не менее 95% в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5%-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой белые или бледно-желтые расплывающиеся на воздухе гранулы.

potassium nitrite

Примечания

1 Нитрит калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как фиксатор окраски.

2 E-номер: E 249.

3 1 нитрит натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый поглощением оксидов азота щелочными растворами с последующим разделением нитрата и нитрита натрия, содержащий основного вещества NaNO_2 не менее 97% в пересчете на сухое вещество, представляющий собой белый кристаллический порошок или бледно-желтые гигроскопичные гранулы или плавкие массы.

sodium nitrite

Примечания

1 Нитрит натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как фиксатор окраски.

2 E-номер: E 250.

3 2 нитрат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый поглощением оксидов азота щелочными растворами с последующим окислением образовавшегося нитрита натрия, содержащий основного вещества NaNO_3 не менее 99% после сушки, имеющий показатель активной кислотности 5%-ного водного раствора в пределах от 5,5 до 8,3, представляющий собой белый или бесцветный кристаллический слегка гигроскопичный порошок.

sodium nitrate

Примечания

1 Нитрат натрия существует также в виде чистой бесцветной жидкости, содержащей основного вещества в пределах от 33,5% до 40,0%.

2 Нитрат натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как фиксатор окраски.

3 E-номер: E 251.

33 нитрат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый взаимодействием нитрата натрия с хлоридом калия, содержащий основного вещества KNO_3 не менее 99% в пересчете на сухое вещество, имеющий показатель активной кислотности 5%-ного водного раствора в пределах от 4,5 до 8,5, представляющий собой белый кристаллический порошок или бесцветные кристаллы.

potassium nitrate

Примечания

1 Нитрат калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как фиксатор окраски.

2 E-номер: E 252.

34 ледяная уксусная кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый уксуснокислым брожением этанола, содержащий основного вещества $C_2H_4O_2$ не менее 99,8%, представляющий собой бесцветную жидкость с едким запахом и кислым вкусом.

acetic acid glacial

Примечания

1 Ледяную уксусную кислоту допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.

2 E-номер: E 260.

3 5 ацетат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий основного вещества $C_2H_3O_2K$ не менее 99% в пересчете на сухое вещество, муравьиной кислоты, ферментов и окисленных веществ - не более 100 мг/кг в пересчете на муравьиную кислоту, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический порошок, расплывающийся на воздухе, со слабым щелочным вкусом.

potassium acetate

Примечания

1 Ацетат калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.

2 Е-номер: Е 261 (i).

3 6 диацетат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом калия или едким кали, содержащий $C_4H_7O_4K$ в пределах от 65% до 67%, а $C_2H_4O_2$ - в пределах от 33% до 35%, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический порошок, расплывающийся на воздухе.

potassium diacetate

Примечания

1 Диацетат калия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.

2 Е-номер: Е 261 (ii).

3 7 ацетат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий основного вещества $C_2H_3NaO_2 \cdot nH_2O$ не менее 98,5% по безводному основанию, имеющий показатель активной кислотности 1%-ного водного раствора в пределах от 8,0 до 9,5, представляющий собой белый или бесцветный кристаллический гигроскопичный порошок, расплывающийся на воздухе, со слабым запахом уксусной кислоты.

sodium acetate

Примечания

1 Ацетат натрия существует также в форме тригидрата, представляющего собой бесцветные кристаллы или гранулированный порошок.

2 Ацетат натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.

3 E-номер: E 262 (i).

3 8 диацетат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом натрия или едким натром, содержащий $C_4H_7NaO_4$ в пределах от 58,0% до 60,0%, а $C_2H_4O_2$ - в пределах от 39% до 41%, следы муравьиной кислоты, окисленных веществ и альдегидов, имеющий показатель активной кислотности 10%-ного водного раствора в пределах от 4,5 до 5,0, представляющий собой бесцветный или беловатый кристаллический гигроскопичный порошок со слабым запахом уксусной кислоты.

sodium diacetate

Примечания

1 Диацетат натрия допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности.

2 E-номер: E 262 (ii).

3 9 ацетат кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией уксусной кислоты карбонатом кальция или гидроксидом кальция, содержащий основного вещества $C_4H_6O_4Ca$ не менее 98%, следы муравьиной кислоты, окисленных веществ и альдегидов, имеющий показатель активной кислотности 10%-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой белое кристаллическое вещество со слабыми горьким вкусом и запахом уксусной кислоты.

calcium acetate

Примечания

1 Ацетат кальция существует также в форме моногидрата, который может быть в виде кристаллов, гранул или порошка.

2 Ацетат кальция допускается использовать в ряде пищевых продуктов как регулятор кислотности или стабилизатор.

3 E-номер: E 263.

4 0 дегидрацетовая кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый полимеризацией дикетена, содержащий основного вещества $C_8H_8O_4$ не менее 98%, имеющий температуру кипения 269,9 °С, температуру плавления в пределах от 108,5 °С до 111 °С, представляющий собой белый кристаллический порошок.

dehydroacetic acid

Примечания

1 E-номер: E 265.

2 Применение дегидрацетовой кислоты в странах ЕС не разрешено.

4 1 дегидроацетат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией дегидрацетовой кислоты едким натром, содержащий основного вещества $C_8H_7O_4Na \cdot H_2O$ не менее 98%, влаги - не более 2,5, имеющий температуру плавления 270 °С, температуру кипения 295 °С, представляющий собой кристаллический порошок белого цвета с желтоватым оттенком.

sodium
dehydroacetate

Примечания

1 Е-номер: Е 266.

2 Применение дегидрацетата натрия в странах ЕС не разрешено.

4 2 пропионовая кислота: Консервант пищевого продукта, получаемый карбонилированием этилена и тетракарбонила никеля в присутствии воды с последующим окислением пропионового альдегида, содержащий основного вещества $C_3H_6O_2$ не менее 99,5%, имеющий температуру плавления минус 22 °С, температуру кипения в пределах от 138,5 °С до 142,5 °С, представляющий собой бесцветную или бледно-желтую маслянистую жидкость с резким запахом и кислым вкусом.

propionic acid

Примечание - Е-номер: Е 280.

43 пропионат натрия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией пропионовой кислоты едким натром, содержащий основного вещества $C_3H_5O_2Na$ не менее 99,0% после сушки, имеющий показатель активной кислотности 10%-ного водного раствора в пределах от 7,5 до 10,5, представляющий собой белый кристаллический гигроскопичный порошок с запахом пропионовой кислоты.

sodium propionate

Примечание - E-номер: E 281.

44 пропионат кальция: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией пропионовой кислоты хлоридом кальция или гидроксидом кальция, содержащий основного вещества $C_6H_{10}O_4Ca$ не менее 99,0% после сушки, имеющий показатель активной кислотности 10%-ного водного раствора в пределах от 6,0 до 9,0, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом пропионовой кислоты.

calcium propionate

Примечание - E-номер: E 282.

45 пропионат калия: Консервант пищевого продукта, получаемый нейтрализацией пропионовой кислоты едким кали, содержащий основного вещества $C_3H_5O_2K$ не менее 99,0% после сушки, представляющий собой белый кристаллический порошок с запахом пропионовой кислоты.

potassium propionate

Примечание - E-номер: E 283.

Алфавитный указатель терминов на русском языке

ацетат калия	35
ацетат кальция	39
ацетат натрия	37
бензоат калия	8
бензоат кальция	9
бензоат натрия	7
бисульфит калия	22
гидросульфит калия	22
гидросульфит кальция	21
гидросульфит натрия	16
дегидроацетат натрия	41
диацетат калия	36
диацетат натрия	38
диметилдикарбонат	29

диоксид серы	14
дифенил	23
кислота бензойная	6
кислота дегидрацетовая	40
кислота муравьиная	28
кислота пропионовая	42
кислота сорбиновая	2
кислота уксусная ледяная	34
консервант	1
консервант пищевого продукта	1
натамицин	27
низин	26
нитрат калия	33
нитрат натрия	32
нитрит калия	30

нитрит натрия	31
орто-фенилфенол	24
пиросульфит калия	18
пиросульфит натрия	17
пропионат калия	45
пропионат кальция	44
пропионат натрия	43
соль метилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты натриевая	13
соль орто-фенилфенола натриевая	25
соль этилового эфира пара-гидроксибензойной кислоты натриевая	11
сорбат калия	4
сорбат кальция	5
сорбат натрия	3
сульфит калия	19

сульфит кальция	20
сульфит натрия	15
эфир пара-оксибензойной кислоты метиловый	12
эфир пара-оксибензойной кислоты этиловый	10

Алфавитный указатель терминов на английском языке

acetic acid glacial	34
benzoic acid	6
calcium acetate	39
calcium benzoate	9
calcium hydrogen sulphite	21
calcium propionate	44
calcium sorbate	5
calcium sulphite	20

dehydroacetic acid	40
dimethyl dicarbonate	29
diphenyl	23
ethyl p-hydroxybenzoate	10
formic acid	28
methyl p-hydroxybenzoate	12
natamycin	27
nisin	26
orto-phenylphenol	24
pimaricin	27
potassium acetate	35
potassium benzoate	8
potassium bisulphite	22
potassium diacetate	36
potassium metabisulphit	18

potassium nitrate	33
potassium nitrite	30
potassium propionate	45
potassium sorbate	4
potassium sulphite	19
preservative	1
propionic acid	42
sodium acetate	37
sodium benzoate	7
sodium dehydroacetate	41
sodium diacetate	38
sodium ethyl p-hydroxybenzoate	11
sodium hydrogen sulphite	16
sodium metabisulphite	17

sodium methyl p-hydroxybenzoate	13
sodium nitrate	32
sodium nitrite	31
sodium o-phenylphenol	25
sodium propionate	43
sodium sorbate	3
sodium sulphite	15
sorbic acid	2
sulphur dioxide	14

Электронный текст документа
подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
М.: Стандартинформ, 2013