

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52349—  
2005

---

Продукты пищевые

## ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

Термины и определения

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2005

## Предисловие

Задачи, основные принципы и правила проведения работ по национальной стандартизации в Российской Федерации установлены ГОСТ Р 1.0—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные положения» и ГОСТ Р 1.2—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки государственных стандартов»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» Министерства образования Российской Федерации (МГУПП)

2 ВНЕСЕН Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств» Министерства образования Российской Федерации (МГУПП)

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 мая 2005 г. № 138-ст

### 4 ВВЕДЕНИЕ В ПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»*

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2006 г.

© Стандартинформ, 2005  
© Стандартинформ, 2006

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 . . . . .	3
Алфавитный указатель терминов на английском языке . . . . .	3
Приложение А (справочное) Пояснения к терминам, установленным настоящим стандартом . . . . .	3

## Введение

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, 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 настоящем стандарте.

Пояснения к терминам, установленным в настоящем стандарте, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## Продукты пищевые

## ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

## Термины и определения

Foodstuffs. Functional foods. Terms and definitions

Дата введения — 2006—07—01

**1 Область применения**

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

Термины, установленные настоящим стандартом, предназначены для применения во всех видах документации и литературы по функциональным пищевым продуктам и физиологически функциональным пищевым ингредиентам, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

**2 Термины и определения**

**1 функциональный пищевой продукт:** Пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов (термин 3).

**2 обогащенный пищевой продукт:** Функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ.

**3 физиологически функциональный пищевой ингредиент:** Вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, а также живые микроорганизмы, входящие в состав функционального пищевого продукта, обладающие способностью оказывать благоприятный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10 % до 50 % от суточной физиологической потребности.

**П р и м е ч а н и е** — К физиологически функциональным пищевым ингредиентам относят биологически активные и/или физиологически ценные, безопасные для здоровья, имеющие точные физико-химические характеристики ингредиенты, для которых выявлены и научно обоснованы свойства, установлены нормы ежедневного потребления в составе пищевых продуктов, полезные для сохранения и улучшения здоровья: пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, пробиотики (термин 5), пребиотики (термин 6) или синбиотики (термин 7).

functional food

enriched food

physiologically functional food ingredient

**4 пробиотический пищевой продукт:** Функциональный пищевой продукт, содержащий в качестве физиологически функционального пищевого ингредиента специально выделенные штаммы полезных для человека (непатогенных и нетоксикогенных) живых микроорганизмов, которые благоприятно воздействуют на организм человека через нормализацию микрофлоры пищеварительного тракта.

probiotic food

**5 пробиотик:** Физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека (непатогенных и нетоксикогенных) живых микроорганизмов, обеспечивающий при систематическом употреблении человеком в пищу непосредственно в виде препаратов или биологически активных добавок к пище, либо в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника.

probiotic

**6 пребиотик:** Физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающий при систематическом употреблении в пищу человеком в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника.

prebiotic

**Примечание —** Основными видами пребиотиков являются: ди- и трисахариды; олиго- и полисахариды; многоатомные спирты; аминокислоты и пептиды; ферменты; органические низкомолекулярные и ненасыщенные высшие жирные кислоты; антиоксиданты; полезные для человека растительные и микробные экстракти и другие.

**7 синбиотик:** Физиологически функциональный пищевой ингредиент, представляющий собой комбинацию пробиотиков и пребиотиков, в которой пробиотики и пребиотики оказывают взаимно усиливающее воздействие на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме человека.

synbiotic

**Алфавитный указатель терминов на русском языке**

ингредиент физиологически функциональный пищевой	3
пребиотик	6
пробиотик	5
продукт обогащенный пищевой	2
продукт пробиотический пищевой	4
продукт функциональный пищевой	1
синбиотик	7

**Алфавитный указатель терминов на английском языке**

enriched food	2
functional food	1
physiologically functional food ingredient	3
prebiotic	6
probiotic	5
probiotic food	4
synbiotic	7

**Приложение А  
(справочное)****Пояснения к терминам, установленным настоящим стандартом****A.1 К термину «Физиологически функциональный пищевой ингредиент» (3)**

При использовании в качестве физиологически функционального пищевого ингредиента известных биологически активных добавок с учетом рекомендуемых для них доз, экспертиза содержащего их функционального пищевого продукта может проводиться без дополнительной оценки его эффективности в эксперименте.

УДК 663/.664.777:006.354

ОКС 67.040  
01.020

Н00

ОКСТУ 9100

Ключевые слова: продукты пищевые, функциональные пищевые продукты, физиологически функциональные пищевые ингредиенты, обогащенные пищевые продукты, пробиотики, пробиотические пищевые продукты, пробиотики, синбиотики

Редактор Л.В. Коротникова  
Технический редактор В.Н. Прусакова  
Корректор Т.И. Кононенко  
Компьютерная верстка И.А. Налейкиной

Подписано в печать 15.02.2006. Формат 60 × 84<sup>1/8</sup>. Бумага офсетная, Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,44. Тираж 56 экз. Зак. 119. С 2484.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ

Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.