

# ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения (с Изменением N 1)

ГОСТ Р 52349-2005

Группа Н00

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Продукты пищевые

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

Термины и определения

Foodstuffs. Functional foods.  
Terms and definitions

ОКС 67.040  
01.020  
ОКСТУ 9100

Дата введения 2006-07-01

### 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"](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

**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. N 138-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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"*

ВНЕСЕНО [Изменение N 1](#), утвержденное и введенное в действие на территории РФ Приказом Росстандарта от 10.09.2010 N 239-ст с 01.03.2011

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 12, 2010 год

## Введение

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

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометкой "Нрк".

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия.

В стандарте приведены эквиваленты стандартизованных терминов на английском языке.

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, а синонимы - курсивом.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## 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:** Специальный *functional food* пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов.

**2 обогащенный пищевой продукт:** Функциональный *enriched food* пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам в количестве, обеспечивающем предотвращение или восполнение имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ и (или) собственной микрофлоры.

**3 функциональный пищевой ингредиент** (Нрк. функциональный ингредиент; физиологически функциональный ингредиент; функциональный компонент; физиологически функциональный компонент; физиологически функциональный пищевой компонент): Живые микроорганизмы, вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, входящие в состав функционального пищевого продукта в количестве не менее 15% от суточной физиологической потребности, в расчете на одну порцию продукта, обладающие способностью оказывать научно обоснованный и подтвержденный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.

Примечание - К функциональным пищевым ингредиентам относят физиологически активные, ценные и безопасные для здоровья ингредиенты с известными физико-химическими характеристиками, для которых выявлены и научно обоснованы полезные для сохранения и улучшения здоровья свойства, установлена суточная физиологическая потребность: растворимые и нерастворимые пищевые волокна (пектины и др.), витамины (витамин Е, токоферолы, фолиевая кислота и др.), минеральные вещества (кальций, магний, железо, селен и др.), жиры и вещества, сопутствующие жирам (полиненасыщенные жирные кислоты, растительные стеролы, конъюгированные изомеры линолевой кислоты, структурированные липиды, сфинголипиды и др.), полисахариды, вторичные растительные соединения (флавоноиды/полифенолы, каротиноиды, ликопин и др.), пробиотики, пребиотики и синбиотики.

**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.

**5 пробиотик:** Функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека непатогенных и

нетоксикогенных живых микроорганизмов, обеспечивающий при систематическом употреблении в пищу в виде препаратов или в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника.

**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 экстракты 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

**8 натуральный функциональный пищевой продукт:** Функциональный пищевой продукт, употребляемый в пищу в переработанном виде, содержащий в своем составе естественные функциональные пищевые ингредиенты исходного растительного и (или) животного сырья в количестве, составляющем в одной порции продукта не менее 15% от суточной потребности. natural functional food

Примечание - К натуральным функциональным пищевым продуктам относятся продукты, изготовленные из природного растительного и (или) животного сырья путем его ферментации в целях накопления в составе конечного продукта естественных функциональных пищевых ингредиентов в количестве, составляющем в одной порции

продукта не менее 15% от суточной потребности. К натуральным функциональным пищевым продуктам не относятся продукты, полученные с применением генно-модифицирующих технологий.

**9 эффективность функционального пищевого продукта:** Совокупность характеристик или свойств функционального пищевого продукта, которая обеспечивает снижение риска развития заболеваний, связанных с питанием, и (или) восполнение, а также предотвращение дефицита питательных веществ, сохранение и улучшение здоровья.

efficiency of functional food

Примечание - Эффективность функционального пищевого продукта подлежит научному обоснованию и подтверждению в рамках экспериментальных исследований в порядке, установленном нормативными правовыми актами Российской Федерации, национальными и международными стандартами, сводами правил и (или) правилами и методами исследований (испытаний) и измерений, в том числе правилами отбора образцов.

**10 заявление об эффективности функционального пищевого продукта:** Маркировка, приводимая изготовителем на потребительской таре функционального пищевого продукта, содержащая информацию о научно обоснованных и подтвержденных функциональных свойствах, снижающих риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающих дефицит или восполняющих имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов.

claim of efficiency of functional food

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## Алфавитный указатель терминов на русском языке

заявление об эффективности функционального пищевого продукта	10
ингредиент пищевой функциональный	3
ингредиент физиологически функциональный	3

ингредиент функциональный	3
компонент пищевой физиологически функциональный	3
компонент физиологически функциональный	3
компонент функциональный	3
пребиотик	6
пробиотик	5
продукт пищевой обогащенный	2
продукт пищевой пробиотический	4
продукт пищевой функциональный	1
продукт пищевой функциональный натуральный	8
синбиотик	7
эффективность функционального продукта пищевого	9

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## Алфавитный указатель терминов на английском языке

claim of efficiency of functional food	10
enriched food	2
efficiency of functional food	9
functional food	1
functional food ingredient	3
natural functional food	8
prebiotic	6
probiotic	5
probiotic food	4
symbiotic	7

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

# Приложение А (справочное). Пояснения к терминам, установленным настоящим стандартом

## Приложение А (справочное)

### **А.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.

Текст документа сверен по:  
официальное издание  
М.: Стандартинформ, 2005

Редакция документа с учетом  
изменений и дополнений  
подготовлена АО "Кодекс"