

ГОСТ 26884—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термины и определения

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Российским научно-исследовательским институтом сахарной промышленности (РНИИСП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 397 «Продукция сахарной промышленности» при участии Межгосударственного технического комитета по стандартизации МТК 182 «Продукция сахарной промышленности»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Армения	Артгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 14 октября 2002 г. № 373-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 26884—2002 введен в действие в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 октября 2003 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 26884—86

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
Алфавитный указатель терминов на русском языке	5
Алфавитный указатель терминов на немецком языке	6
Алфавитный указатель терминов на английском языке	7
Алфавитный указатель терминов на французском языке	8

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий основных продуктов сахарной промышленности.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Заклоченная 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.

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, изменить, 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.

В стандарте приведены иноязычные эквиваленты стандартизованных терминов на немецком (de), английском (en) и французском (fr) языках.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, представленные в алфавитном указателе, — светлым.

ПРОДУКТЫ САХАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термины и определения

Products of sugar industry.
Terms and definitions.

Дата введения 2003—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных продуктов сахарной промышленности.

Установленные настоящим стандартом термины обязательны для применения во всех видах документации и литературы по продуктам сахарной промышленности, входящим в сферу работ по стандартизации и/или использующим результаты этих работ.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована ссылка на следующий стандарт:
ГОСТ 20578—85 Свекла сахарная. Термины и определения.

3 Термины и определения

1 **сахар-песок**: Пищевой продукт, представляющий собой сахарозу в виде отдельных кристаллов размером от 0,2 до 2,5 мм с содержанием примесей до 0,45 %

de Weißzucker
en white sugar
fr cristallisé

2 **сахар-рафинад**: Пищевой продукт, представляющий собой сахарозу с содержанием примесей до 0,1 % в виде кусков, кристаллов и измельченных кристаллов

de Raffinade
en refined sugar
fr sucre raffiné

3 **прессованный сахар-рафинад**: Сахар-рафинад в виде отдельных кусков определенных размеров, изготовленных путем прессования

de Würfelraffinade
en pressed refined sugar
fr sucre granule raffiné

4 **рафинированный сахар-песок**: Пищевой продукт, представляющий собой кристаллы сахарозы размером от 0,2 до 2,5 мм с содержанием примесей до 0,1%

de Raffinadeweißzucker
en refined granulated sugar
fr sucre raffiné comprimé

5 **сахарная пудра**: Измельченные кристаллы сахара-песка размером не более 0,2 мм

de Zuckerpuder
en castor sugar
fr sucre en poudre

6 **рафинадная пудра**: Измельченные кристаллы рафинированного сахара-песка размером не более 0,2 мм

de Raffinadepuder
en refined castor sugar
fr poudre raffiné

7 **сахар-сырец**: Продукт переработки сахарной свеклы или сахарного тростника в виде отдельных кристаллов, состоящих из сахарозы и несахаров, являющийся сырьем для производства сахара-песка, сахара-рафинада и жидкого сахара

de Rohrzucker
en raw sugar
fr sucre de canne brut

Издание официальное

<p>8 жидкий сахар: Водный раствор сахарозы различной степени очистки, используемый как готовый пищевой продукт, а также для переработки на предприятиях пищевой промышленности</p>	<p>de Flüssigzucker en liquid sugar fr sucre liquide</p>
<p>9 обогащенный сахар: Пищевой продукт, представляющий собой сахар с биологически активными добавками, повышающими его пищевую ценность.</p>	<p>de angereicherter Zucker en enriched sugar fr sucre enrichie</p>
<p><i>Примечание</i> — К биологически активным веществам относят микроэлементы, витамины и др. вещества</p>	
<p>10 сахарная свекла: Свекла, возделываемая преимущественно для получения сахара (ГОСТ 20578)</p>	<p>de Zuckerrübe en sugar beet fr betterave à sucre</p>
<p>11 свекловичная стружка: Срезы свеклы определенных размеров и формы, получаемые путем изрезывания корнеплодов в свеклорезках</p>	<p>de Rübenschnitzel en beet cossettes fr cossettes de betterave</p>
<p>12 жом: Свекловичная стружка, обессахаренная в диффузионном аппарате</p>	<p>de extrahierte Schnitzel en exhausted cossettes fr cossettes epulpées</p>
<p>13 кислый жом: Жом, подвергшийся брожению под действием микроорганизмов в жомохранилище</p>	<p>de saure Schnitzel en fermented pulp fr pulpes fermentées</p>
<p>14 прессованный жом: Жом, отжатый в прессах</p>	<p>de Preßschnitzel en pressed pulp fr cossettes epuisées pressées</p>
<p>15 сушеный жом: Жом с остаточным содержанием влаги не более 14 %</p>	<p>de Trockenschnitzel en dried pulp fr cossettes epuisées sechées</p>
<p>16 обогащенный жом: Сушеный жом, обогащенный добавками, повышающими его кормовую ценность</p>	<p>de Trockenschnitzel mit Zusätzen en enriched dried pulp fr cossettes epuisées sechées enriches</p>
<p>17 брикетированный [гранулированный] жом: Сушеный жом, спрессованный в брикеты [гранулы] определенной формы</p>	<p>de Pressling (Briketts) en briquette pulp fr briquette de pulpe</p>
<p>18 свеклосахарный сироп: Продукт, полученный в результате выпаривания воды из очищенного сока сахарной свеклы в выпарной установке</p>	<p>de Zuckerrübendicksaft en sugar beet syrup fr sirop de betterave à sucre</p>
<p>19 меласса: Побочный продукт сахарного производства, представляющий собой межкристальный раствор, отделяемый при центрифугировании утфеля последней кристаллизации</p>	<p>de Melasse en molasses fr melasse</p>
<p>20 фильтрационный осадок сахарного производства: Совокупность твердых частиц с жидкостью, заполняющей их поры и пространство между ними, полученная в процессе разделения соковой или сиропной суспензии в сахарном производстве</p>	<p>de Filtrationsschlamm en filtration sludge fr boue de filtration</p>
<p>21 рафинадная кашка: Смесь кристаллов сахара и клерса с определенной влажностью, полученная после центрифугирования утфелей рафинадных кристаллизаций и направляемая на прессование</p>	<p>de Raffinadebrei en sugar-melt mixture fr melange du sucre et de claire</p>
<p>22 рафинадная патока: Побочный продукт сахарорафинадного производства, представляющий собой межкристальный раствор, отделяемый при центрифугировании утфеля последней кристаллизации</p>	<p>de Raffinationsmelasse en refinery molasses fr melasse de raffinade</p>

<p>23 крепость сахара-рафинада: Показатель, определяющий сопротивление давлению на единицу площади, под действием которого кусочек сахара-рафинада определенных размеров полностью разрушается</p>	<p>de Raffinadestärke en hardness of refined sugar fr solidite de raffinade</p>
<p>24 продолжительность производства сахара: Интервал времени в сутках от начала изрезывания свеклы или получения клеровки в рафинадном производстве и при переработке сахара-сырца до окончания центрифугирования утфеля последней кристаллизации</p>	<p>de Kampagnedauer en length of the campaign fr durée de la production</p>
<p>25 выход сахара: Количество сахарозы, выработанной из сырья, выраженное в процентах к его массе</p>	<p>de Zuckerausbeute en yield of sugar fr recolt du sucre</p>
<p>26 верстат завода по сахарозе: Масса сахарозы, содержащейся в промежуточных продуктах технологического потока.</p> <p>Примечание — К промежуточным продуктам относят сок, сироп, клеровку, утфель, оттек, сахар второй и третьей кристаллизации</p>	<p>de Saccharosenmasse im Produktionsprozess der Fabrik en sugar filling lines and apparatus fr masse du sucre contenu dans les communications et les appareils de fabrication</p>
<p>27 общие потери сахара в производстве: Разность между количеством сахарозы, введенной в производство, и количеством ее в готовых продуктах, продуктах незавершенного производства и в мелассе или рафинадной патоке, выраженная в процентах к массе переработанного сырья или к массе введенной сахарозы в сахарорафинадном производстве</p>	<p>de Gesamtzuckerverluste en total sugar losses fr pertes totales de sucre</p>
<p>28 учтенные потери сахара в производстве: Количество сахарозы, содержащейся в жоме, фильтрационном осадке, адсорбенте и стоках, выраженное в процентах к массе переработанного сырья или к массе введенной сахарозы в сахарорафинадном производстве</p>	<p>de bestimmbare Zuckerverluste en determined sugar losses fr pertes déterminées de sucre</p>
<p>29 неучтенные потери сахара в производстве: Разность между общими и учтенными потерями сахара в производстве, выраженная в процентах к массе переработанного сырья или к массе введенной сахарозы в сахарорафинадном производстве</p>	<p>de unbestimmbare Zuckerverluste en undetermined sugar losses fr pertes non-déterminées de sucre</p>
<p>30 баланс сахарозы: Сопоставление количества сахарозы, введенной с сырьем, с количеством сахарозы в выработанном сахаре, мелассе или рафинадной патоке, продуктах незавершенного производства и потерями ее в производстве на определенную дату</p>	<p>de Saccharosenbilanz en sugar balance fr bilan en sucre</p>
<p>31 сахаристость: Содержание сахарозы в свекле и свекловичной стружке, выраженное в процентах к их массе</p>	<p>de Saccharosengehalt en sugar content fr teneur en sucre</p>
<p>32 сухие вещества (продукта сахарного производства): Твердые вещества, растворимые и не растворимые в воде, содержащиеся в сырье и продуктах сахарного производства</p>	<p>de Trockensubstanz en dry substances fr matières sèches</p>
<p>33 видимые сухие вещества (продукта сахарного производства): Массовая доля сухих веществ продукта сахарного производства, определенная косвенным методом, выраженная в процентах.</p> <p>Примечание — При косвенном методе определения массовой доли применяются рефрактометры, ареометры и др. приборы</p>	<p>de scheinbar Trockensubstanzgehalt en apparent dry substances fr matières sèches apparentes</p>

<p>34 истинные сухие вещества (продукта сахарного производства): Массовая доля сухих веществ продукта сахарного производства, определенная прямым методом, выраженная в процентах.</p> <p>Примечание — К прямому методу относится метод высушивания и др.</p> <p>35 чистота (продукта сахарного производства): Массовая доля сахарозы в пересчете на сухие вещества продукта сахарного производства, выраженная в процентах</p> <p>36 видимая чистота (продукта сахарного производства): Массовая доля сахарозы в видимых сухих веществах продукта сахарного производства, выраженная в процентах</p> <p>37 истинная чистота (продукта сахарного производства): Массовая доля сахарозы в истинных сухих веществах продукта сахарного производства, выраженная в процентах</p> <p>38 несахар: Сухие вещества, кроме сахарозы, в продуктах сахарного производства</p> <p>39 инверсия сахарозы: Процесс разложения сахарозы в водных растворах на глюкозу и фруктозу под действием ионов водорода или ферментов</p> <p>40 инвертный сахар: Продукт инверсии сахарозы, содержащий глюкозу и фруктозу</p> <p>41 редуцирующие вещества (продукта сахарного производства): органические вещества, способные восстанавливать в щелочной среде оксид меди в закись в продуктах сахарного производства</p> <p>42 зольность сахара: Массовая доля минеральных веществ в сахаре, выраженная в процентах</p> <p>43 цветность сахара: Показатель, характеризующий степень окраски раствора сахара, выраженный в условных единицах или единицах оптической плотности</p> <p>44 влажность сахара: Массовая доля влаги в кристаллическом сахаре, выраженная в процентах</p> <p>45 гранулометрический состав сахара: Соотношение фракций кристаллов сахара определенных размеров в общей массе, выраженное в процентах</p> <p>46 нормальная меласса: Меласса, являющаяся насыщенным сахарным раствором при температуре центрифугирования утфеля 40°C</p> <p>47 условная меласса: Меласса, массовая доля сухих веществ которой пересчитана на 85% при неизменной ее чистоте</p> <p>48 сумма сбраживаемых сахаров: Массовая доля сахаров в мелассе, способных к сбраживанию, выраженная в процентах</p> <p>49 сырой протеин (сахарной свеклы): Нативный комплекс клеточной ткани сахарной свеклы, состоящий из веществ белковой природы и сопутствующих азотистых соединений</p>	<p>de wahr Trockensubstanzgehalt en true dry substances fr matières sèches réelles</p> <p>de Reinheit en purity fr pureté</p> <p>de scheinbare Reinheit en apparent purity fr pureté apparente</p> <p>de wahre Reinheit en true purity fr pureté réelle</p> <p>de Nichtsaccharose en non-sugar fr non-sucre</p> <p>de Saccharoseninversion en sugar inversion fr inversion du sucre</p> <p>de Invertzucker en invert sugar fr sucre inverté</p> <p>de reduzierende Substanzen en reducing substances fr malieres redukleures</p> <p>de Aschegehalt en ash fr cendre</p> <p>de Farbe en colourity fr coloration</p> <p>de Wassergehalt en humidity fr humidité</p> <p>de Zuckergranulometrie en sugar granulometry fr granulometrie du sucre</p> <p>de Normalmelasse en standard molasses fr melasse normale</p> <p>de 85er Melasse en 85 % molasses fr melasse de 85 %</p> <p>de Summe der vergarbaren Zucker en sum of fermentable sugars fr somme de sucres fermentes</p> <p>de Rohprotein en crude protein fr proteine drut</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Алфавитный указатель терминов на русском языке

Баланс сахарозы	30
Верстат завода по сахарозе	26
Вещества сухие	32
Вещества сухие продукта сахарного производства	32
Вещества видимые сухие	33
Вещества видимые сухие продукта сахарного производства	33
Вещества истинные сухие	34
Вещества истинные сухие продукта сахарного производства	34
Вещества редуцирующие	41
Вещества редуцирующие продукта сахарного производства	41
Влажность сахара	44
Выход сахара	25
Жом	12
Жом брикетированный	17
Жом гранулированный	17
Жом кислый	13
Жом обогащенный	16
Жом прессованный	14
Жом сушеный	15
Зольность сахара	42
Инверсия сахарозы	39
Кашка рафинадная	21
Крепость сахара-рафинада	23
Меласса	19
Меласса нормальная	46
Меласса условная	47
Несахар	38
Осадок фильтрационный сахарного производства	20
Патока рафинадная	22
Потери сахара в производстве неучтенные	29
Потери сахара в производстве общие	27
Потери сахара в производстве учтенные	28
Продолжительность производства сахара	24
Протеин сырой	49
Протеин сырой сахарной свеклы	49
Пудра рафинадная	6
Пудра сахарная	5
Сахаристость	31
Сахар жидкий	8
Сахар инвертный	40
Сахар обогащенный	9
Сахар-песок	1
Сахар-песок рафинированный	4
Сахар-рафинад	2
Сахар-рафинад прессованный	3
Сахар-сырец	7
Свекла сахарная	10
Сироп свеклосахарный	18
Состав сахара гранулометрический	45
Стружка свекловичная	11
Сумма сбраживаемых сахаров	48
Цветность сахара	43
Чистота	35
Чистота продукта сахарного производства	35
Чистота видимая	36
Чистота видимая продукта сахарного производства	36
Чистота истинная	37
Чистота истинная продукта сахарного производства	37

Алфавитный указатель терминов на немецком языке

angereicherter Zucker	9
Aschegehalt	42
bestimmbare Zuckerverluste	28
extrahierte Schnitzel	12
Farbe	43
Filtrationsschlamm	20
Flüssigzucker	8
Gesamtzuckerverluste	27
Invertzucker	40
Kampagnedauer	24
Melasse	19
85er-Melasse	47
Nichtsaccharose	38
Normalmelasse	46
Preßschnitzel	14
Pressling	17
Raffinade	2
Raffinadebrei	21
Raffinadepuder	6
Raffinadestärke	23
Raffinadeweißzucker	4
Raffinationsmelasse	22
reduzierende Substanzen	41
Reinheit	35
Rohprotein	49
Rohzucker	7
Rübenschnitzel	11
Saccharosenbilanz	30
Saccharosengehalt	31
Saccharoseninversion	39
Saccharosenmasse im Produktionsprozess der Fabrik	26
säure Schnitzel	13
scheinbare Reinheit	36
scheinbar Trockensubstanzgehalt	33
Summe der vergarbaren Zucker	48
Trockenschnitzel	15
Trockenschnitzel mit Zusätzen	16
Trockensubstanz	32
unbestimmbare Zuckerverluste	29
wahre Reinheit	37
wahr Trockensubstanzgehalt	34
Wassergehalt	44
Weißzucker	1
Würfelraffinade	3
Zuckerausbeute	25
Zuckergranulometrie	45
Zuckerpuder	5
Zuckerrübe	10
Zuckerrübendicksaft	18

Алфавитный указатель терминов на английском языке

apparent dry substances	33
apparent purity	36
ash	42
beet cossettes	11
briquette pulp	17
castor sugar	5
colourity	43
crude protein	49
determined sugar losses	28
dried pulp	15
dry substances	32
enriched dried pulp	16
enriched sugar	9
exhausted cossettes	12
fermented pulp	13
filtration sludge	20
hardness of refined sugar	23
humidity	44
invert sugar	40
length of the campaign	24
liquid sugar	8
molasses	19
85 % molasses	47
non-sugar	38
pressed pulp	14
pressed refined sugar	3
purity	35
raw sugar	7
reducing substances	41
refined castor sugar	6
refined granulated sugar	4
refined sugar	2
refinery molasses	22
standard molasses	46
sugar balance	30
sugar beet	10
sugar beet syrup	18
sugar content	31
sugar filling lines and apparatus	26
sugar granulometry	45
sugar inversion	39
sugar-melt mixture	21
sum of fermentable sugars	48
total sugar losses	27
true dry substances	34
true purity	37
undetermined sugar losses	29
white sugar	1
yield of sugar	25

Алфавитный указатель терминов на французском языке

betterave à sucre	10
bilan en sucre	30
boue de filtration	20
briquelette de pulpe	17
cencre	42
coloration	43
cossettes de betterave	11
cossettes epulpées	12
cossettes epuisées pressées	14
cossettes epuisées sechées	15
cossettes epuisées sechées enriches	16
crystallise	1
durée de laproduction	24
granulometrie du sucre	45
humidité	44
inversion du sucre	39
masse du sucre contenu dans les communications et les appareils de fabrication	26
malières redukleures	41
matières seches	32
matières seches apparentes	33
matières seches réelles	34
melange du sucre et de chairce	21
melasse	19
melasse de 85 %	47
melasse de raffinade	22
melasse normale	46
non-sucre	38
pertes déterminées de sucre	28
pertes non-déterminées de sucre	29
pertes totales de sucre	27
poudre raffine	6
proteine drut	49
pulpes fermentées	13
pureté	35
pureté apparente	36
pureté réelle	37
recolt du sucre	25
sirop de betterave à sucre	18
solidite de raffinade	23
somme de sucres fermentes	48
sucere de canne brut	7
sucere en poudre	5
sucere enrichie	9
sucere granule raffine	3
sucere inverté	40
sucere liquide	8
sucere raffine	2
sucere raffine comprime	4
teneur en sucre	31

МКС 67.180.10
01.040.67

H00

ОКСТУ 9101

Ключевые слова: сахар-песок, сахар-рафинад, сахар-сырец, свекла сахарная, меласса, жом, чистота, сахаристость