

Стабилизатор пищевой

44) стабилизатор (гелеобразователь, уплотнитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор пены) - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения стабильности дисперсных систем за счет формирования на границе раздела двух несмешивающихся фаз структурно-механического барьера и представляющая собой индивидуальные химические или природные соединения и (или) их смеси;

Источник: Постановление Правительства Российской Федерации от 09.03.2010 № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза"

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/27137/>