

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53029—  
2008

---

# ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ

## Термины и определения

Издание официальное

БЗ 11—2008/449



Москва  
Стандартинформ  
2008

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2008 г. № 380-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 издаваемых информационных указателях «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*

© Стандартиформ, 2009

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 . . . . .   | 5 |
| Приложение А (справочное) Пояснение к термину 51 «Быстрое замораживание фруктов [овощей, грибов]» . . . . . | 8 |

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области технологических процессов переработки фруктов, овощей и грибов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющих 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.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

Пояснение к термину дано в приложении А.

ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ,  
ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ

## Термины и определения

Fruits, vegetables and mushrooms technological processing.  
Terms and definitions

Дата введения — 2010—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области технологических процессов переработки фруктов, овощей и грибов.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендованы для применения во всех видах документации и литературы в области технологических процессов переработки фруктов, овощей и грибов, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

## 2 Термины и определения

**1 технологический процесс переработки фруктов [овощей, грибов]:** Совокупность последовательно выполняемых операций, образующих вместе единый процесс преобразования исходных фруктов [овощей, грибов] в продукт с заданными характеристиками.

**2 технологическая операция переработки фруктов [овощей, грибов]:** Элемент технологического процесса, представляющий собой преднамеренное изменение формы, размеров, состояния фруктов [овощей, грибов] или продуктов их переработки и их свойств.

**3 подготавливание фруктов [овощей, грибов]:** Совокупность технологических операций, обеспечивающих возможность использования фруктов [овощей, грибов] при дальнейшей переработке.

**4 сортирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разделения фруктов [овощей, грибов] по их пригодности для дальнейших технологических операций.

**5 калибрование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разделения фруктов [овощей, грибов] по характерным размерам механическим способом или вручную.

**6 мойка фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция удаления с поверхности фруктов [овощей, грибов] всех видов загрязнений с использованием проточной питьевой воды с добавлением или без добавления химических реагентов.

**Примечание** — К видам загрязнений относятся биологические, химические, микробиологические.

**7 отмачивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция предварительной мойки фруктов [овощей, грибов] с выдерживанием в воде для удаления с неровной поверхности контактирующих с землей присохших, труднотомываемых и застарелых загрязнений.

**8 замачивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция выдерживания фруктов [овощей, грибов] в подготовленной воде или в водных растворах солей, органических кислот для повышения тургора, набухания, пропитывания.

**9 очищение фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция отделения от фруктов [овощей, грибов] несъедобных частей механическим способом или вручную.

**Примечания**

1 К несъедобным частям относятся: кожица, кожура, чашелистики, цветоножки, плодоножки, гребни, косточки, семена, сердцевина.

2 При очищении определенных видов фруктов [овощей, грибов] производят химическую или физическую обработку.

**10 доочищение фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция отделения вручную от фруктов [овощей, грибов] оставшихся после их очищения несъедобных частей фруктов [овощей, грибов].

**11 инспекция фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция выявления и отделения вручную от фруктов [овощей, грибов] недочищенных, загрязненных фруктов [овощей, грибов], с механическими повреждениями, повреждениями сельскохозяйственными вредителями, перезревших, недозревших, загнивших, недоразвитых, непригодных к переработке фруктов [овощей, грибов] и посторонних примесей.

**12 резка фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разделения фруктов [овощей, грибов] на части механическим способом или вручную.

**13 измельчение фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разрушения структуры ткани фруктов [овощей, грибов] дроблением или резкой с целью достижения необходимой формы и размера частиц.

**14 просеивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разделения на фракции измельченных механическим способом фруктов [овощей, грибов] при помощи сит.

**15 бланширование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция кратковременной термической обработки фруктов [овощей, грибов] при определенном температурном режиме в воде, в водных растворах солей, сахара, органических кислот, щелочей для инактивации ферментов, изменения структуры ткани, кожицы и мякоти сырья.

**16 ошпаривание фруктов [овощей]:** Технологическая операция термической обработки фруктов [овощей] непосредственным контактом пара для инактивации ферментов, изменения структуры ткани.

**17 высаливание овощей:** Технологическая операция обработки подготовленных овощей солью или соевым раствором для придания эластичности и (или) удаления горечи.

**18 ферментирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция обработки измельченных механическим способом фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки ферментными препаратами для изменения структуры ткани с целью ускорения технологических процессов.

**19 разваривание фруктов [овощей]:** Технологическая операция термической обработки фруктов [овощей] в кипящей воде или паром для разрушения структуры ткани.

**20 уваривание фруктов [овощей]:** Технологическая операция термической обработки подготовленных фруктов [овощей] для изменения консистенции, объема и массы фруктов [овощей] за счет частичного удаления влаги и достижения определенных органолептических и физико-химических показателей в готовом продукте.

#### П р и м е ч а н и я

1 К органолептическим показателям относятся вкус, цвет, запах и консистенция.

2 К физико-химическим показателям относятся содержание растворимых сухих веществ, кислотность, pH.

**21 пассерование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция термической обработки в жирах фруктов [овощей, грибов] с уменьшением массы до 30 % при определенном температурном режиме для придания им специфического вкуса, цвета и запаха.

**22 обжаривание овощей [грибов]:** Технологическая операция термической обработки овощей [грибов] в жирах до уменьшения массы свыше 30 % при определенном температурном режиме для придания им специфического вкуса, цвета и запаха.

**23 смешивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция получения продукта из фруктов [овощей, грибов] заданного состава из двух или нескольких однокомпонентных продуктов в специальных аппаратах механическим способом или вручную.

**24 подогревание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция термической обработки фруктов [овощей, грибов] или подготовленного продукта до достижения заданной температуры.

**25 охлаждение фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс понижения температуры фруктов [овощей, грибов] или подготовленных к фасованию продуктов из фруктов [овощей, грибов], не допускающего замораживания, при помощи охлаждающих устройств до заданной температуры для обеспечения требуемых условий.

**26 остывание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция понижения температуры фруктов [овощей, грибов] или полуфабрикатов из фруктов [овощей, грибов] после тепловой обработки за счет теплообмена с окружающей средой.

- 27 **протирание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция отделения измельченной разваренной массы фруктов [овощей, грибов] от несъедобных частей путем механического продавливания через сита с диаметром ячеек от 3,0 до 0,4 мм.
- 28 **финиширование протертых фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция дополнительного измельчения протертых фруктов [овощей, грибов] с целью создания однородной тонкоизмельченной консистенции путем механического продавливания через сита с диаметром ячеек не более 0,4 мм.
- 29 **прессование фруктов [овощей]:** Технологическая операция обработки измельченных механическим способом фруктов [овощей] давлением на прессах для извлечения и отделения жидкой фазы от твердой.
- 30 **экстракция фруктов [овощей]:** Технологическая операция извлечения экстрагентами экстрактивных веществ из измельченных механическим способом фруктов [овощей].
- 31 **извлечение сока из фруктов [овощей]:** Технологическая операция получения сока из измельченных механическим способом фруктов [овощей] путем механического отжима или центрифугированием.
- 32 **фильтрование сока из фруктов [овощей]:** Технологическая операция отделения крупных кусочков или взвешенных частей мякоти фруктов [овощей] и посторонних примесей путем пропускания сока из фруктов [овощей] через сито или ткань.
- 33 **осветление сока из фруктов:** Технологическая операция получения прозрачного сока из фруктов путем отделения коллоидных частиц из мутного сока.
- 34 **отстаивание сока из фруктов:** Процесс осаждения в соке из фруктов взвешенных частиц под действием силы тяжести.
- 35 **декантирование сока из фруктов:** Технологическая операция отделения жидкой фазы сока из фруктов путем сливания ее с осадка.
- 36 **фильтрация сока из фруктов:** Технологическая операция механического отделения взвешенных частиц мякоти в соке из фруктов путем пропускания через пористые материалы.
- 37 **газирование сока из фруктов [овощей]:** Технологическая операция насыщения сока из фруктов [овощей] диоксидом углерода.
- 38 **гомогенизирование сока и пюре из фруктов [овощей]:** Технологическая операция интенсивной механической обработки сока и пюре из фруктов [овощей] для придания им однородной тонкоизмельченной консистенции за счет повышения степени дисперсности частиц мякоти протертых фруктов [овощей] и с целью предупреждения расслаивания.
- 39 **купажирование соков и пюре из фруктов [овощей]:** Технологическая операция смешивания различных видов и (или) наименований соков из фруктов [овощей] и (или) пюре из фруктов [овощей] для получения продукта с заданными органолептическими и физико-химическими показателями.
- 40 **деаэрирование сока и пюре из фруктов [овощей]:** Технологическая операция удаления воздуха содержащегося в соке и пюре из фруктов [овощей].
- 41 **концентрирование переработанных фруктов [овощей]:** Технологическая операция удаления влаги из переработанных фруктов [овощей] путем физических методов обработки, термического воздействия, замораживания, осмотического воздействия.
- 42 **приготовление сиропа для фруктов:** Технологическая операция растворения сахара в воде с последующей термической обработкой для заливки фруктов.
- 43 **приготовление рассола для фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция растворения соли в холодной воде для заливки фруктов [овощей, грибов].
- 44 **приготовление заливки для фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция растворения в воде соли с добавлением или без добавления сахара, и/или сахарозаменителей, пищевых органических кислот, экстрактов пряностей с последующей термической обработкой для заливки фруктов [овощей, грибов].
- 45 **квашение овощей:** Технологическая операция обработки подготовленных овощей поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта.
- 46 **мочение фруктов:** Технологическая операция обработки подготовленных фруктов раствором поваренной соли и (или) поваренной соли и сахара, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и

физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта.

**47 соленье фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция обработки подготовленных фруктов [овощей, грибов] поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта.

**48 обессоливание овощей [грибов]:** Технологическая операция обработки засоленных овощей [грибов] питьевой водой для частичного удаления соли.

**49 фарширование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция наполнения фаршем подготовленных фруктов [овощей, грибов].

**50 замораживание фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс понижения температуры фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения внутри фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки, в термическом центре, температуры минус 18 °С и ниже.

**51 быстрое замораживание фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс ускоренного понижения температуры фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения внутри фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки, в термическом центре, температуры минус 18 °С со средней скоростью не ниже 0,5 см/ч.

**52 размораживание фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс перехода содержащейся в замороженных фруктах [овощах, грибах] воды из твердого состояния в жидкое при термическом воздействии.

**53 дозирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция отмеривания заданной дозы фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки по объему и массе при смешивании и фасовании фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки.

**54 фасование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция заполнения тары дозированных фруктами [овощами, грибами] и продуктами их переработки.

**55 эксгаустирование сока и пюре из фруктов [овощей]:** Технологическая операция по частичному замещению перегретым паром воздуха из незаполненного соком или пюре из фруктов [овощей] объема тары непосредственно перед ее укупориванием.

**56 укупоривание продукции из фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция герметизации тары, наполненной продукцией из фруктов [овощей, грибов] с целью создания условий для предотвращения попадания в продукцию из фруктов [овощей, грибов] посторонней микрофлоры, воздуха и воды.

**57 пастеризация продукции из фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс тепловой обработки продукции из фруктов [овощей, грибов] в таре и без нее, при температуре не ниже 75 °С в течение заданного времени, обеспечивающая микробиологическую стабильность в течение срока годности.

**58 тепловая стерилизация продукции из фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс тепловой обработки продукции из фруктов [овощей, грибов], в таре и без нее, при температуре 100 °С и выше в течение времени, достаточного для уничтожения в них возбудителей порчи и токсигенных микроорганизмов, обеспечивающая микробиологическую стабильность в заданных условиях хранения.

**59 высушивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция термического удаления из фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки содержащейся в них воды путем ее испарения, до достижения в готовом продукте заданной массовой доли остаточной влаги, физико-химических и органолептических свойств, микробиологической стабильности в течение срока годности.

**60 сульфитирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция обработки фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки диоксидом серы для предотвращения порчи их при хранении.

**61 десульфитирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция удаления диоксида серы из сульфитированных фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки до содержания остаточного количества, не создающего угрозы для здоровья потребителя при использовании в пищу.

**62 асептическое консервирование продукции из фруктов [овощей, грибов]:** Совокупность технологических операций производства продукции из фруктов [овощей, грибов] и технических средств для их проведения, включающая в себя термическую обработку и охлаждение продукции из фруктов [овощей, грибов], стерилизацию тары для фасования в нее продукции из фруктов [овощей, грибов], асептическое фасование продукции из фруктов [овощей, грибов] и укупоривание тары, обеспечивающие длительное хранение продукции из фруктов [овощей, грибов] при заданных условиях.



**Примечание** — Стерилизация тары может быть термическая, химическая, радиационная, а также их комбинация.

**6.3 асептическое фасование продукции из фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция и технические средства для подготовки и фасования промышленно стерильной продукции из фруктов [овощей, грибов] в стерильную тару с созданием и сохранением стерильности используемых технических средств, окружающей среды, тары в зоне фасования в течение всей операции.

**Примечание** — В промышленно стерильной продукции из фруктов [овощей, грибов] отсутствуют микроорганизмы, способные развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида продукции из фруктов [овощей, грибов] и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья потребителя.

### Алфавитный указатель терминов

|  |    |
|--|----|
| бланширование грибов                     | 15 |
| бланширование овощей                     | 15 |
| бланширование фруктов                    | 15 |
| высушивание грибов                       | 59 |
| высушивание овощей                       | 59 |
| высушивание фруктов                      | 59 |
| высаливание овощей                       | 17 |
| газирование сока из овощей               | 37 |
| газирование сока из фруктов              | 37 |
| гомогенизирование сока и пюре из овощей  | 38 |
| гомогенизирование сока и пюре из фруктов | 38 |
| деаэрирование сока и пюре из овощей      | 40 |
| деаэрирование сока и пюре из фруктов     | 40 |
| декантирование сока из фруктов           | 35 |
| десульфитирование грибов                 | 61 |
| десульфитирование овощей                 | 61 |
| десульфитирование фруктов                | 61 |
| дозирование грибов                       | 53 |
| дозирование овощей                       | 53 |
| дозирование фруктов                      | 53 |
| доочищение грибов                        | 10 |
| доочищение овощей                        | 10 |
| доочищение фруктов                       | 10 |
| замачивание грибов                       | 8  |
| замачивание овощей                       | 8  |
| замачивание фруктов                      | 8  |
| замораживание грибов                     | 50 |
| замораживание овощей                     | 50 |
| замораживание фруктов                    | 50 |
| замораживание грибов быстрое             | 51 |
| замораживание овощей быстрое             | 51 |
| замораживание фруктов быстрое            | 51 |
| извлечение сока из овощей                | 31 |
| извлечение сока из фруктов               | 31 |
| измельчение грибов                       | 13 |
| измельчение овощей                       | 13 |
| измельчение фруктов                      | 13 |
| инспекция грибов                         | 11 |
| инспекция овощей                         | 11 |
| инспекция фруктов                        | 11 |

|   |    |
|---|----|
| калибрование грибов                               | 5  |
| калибрование овощей                               | 5  |
| калибрование фруктов                              | 5  |
| квашение овощей                                   | 45 |
| консервирование продукции из грибов асептическое  | 62 |
| консервирование продукции из овощей асептическое  | 62 |
| консервирование продукции из фруктов асептическое | 62 |
| концентрирование овощей переработанных            | 41 |
| концентрирование фруктов переработанных           | 41 |
| купажирование соков и пюре из овощей              | 39 |
| купажирование соков и пюре из фруктов             | 39 |
| мойка грибов                                      | 6  |
| мойка овощей                                      | 6  |
| мойка фруктов                                     | 6  |
| мочение фруктов                                   | 46 |
| обессоливание грибов                              | 48 |
| обессоливание овощей                              | 48 |
| обжаривание грибов                                | 22 |
| обжаривание овощей                                | 22 |
| операция переработки грибов технологическая       | 2  |
| операция переработки овощей технологическая       | 2  |
| операция переработки фруктов технологическая      | 2  |
| остывание грибов                                  | 26 |
| остывание овощей                                  | 26 |
| остывание фруктов                                 | 26 |
| осветление сока из фруктов                        | 33 |
| отстаивание сока из фруктов                       | 34 |
| отмачивание грибов                                | 7  |
| отмачивание овощей                                | 7  |
| отмачивание фруктов                               | 7  |
| охлаждение грибов                                 | 25 |
| охлаждение овощей                                 | 25 |
| охлаждение фруктов                                | 25 |
| очистение грибов                                  | 9  |
| очистение овощей                                  | 9  |
| очистение фруктов                                 | 9  |
| ошпаривание овощей                                | 16 |
| ошпаривание фруктов                               | 16 |
| пастеризация продукции из грибов                  | 57 |
| пастеризация продукции из овощей                  | 57 |
| пастеризация продукции из фруктов                 | 57 |
| пассерование грибов                               | 21 |
| пассерование овощей                               | 21 |
| пассерование фруктов                              | 21 |
| подготавливание грибов                            | 3  |
| подготавливание овощей                            | 3  |
| подготавливание фруктов                           | 3  |
| подогревание грибов                               | 24 |
| подогревание овощей                               | 24 |
| подогревание фруктов                              | 24 |
| прессование овощей                                | 29 |
| прессование фруктов                               | 29 |
| приготовление сиропа для фруктов                  | 42 |
| приготовление рассола для грибов                  | 43 |
| приготовления рассола для овощей                  | 43 |
| приготовление рассола для фруктов                 | 43 |
| приготовление заливки для грибов                  | 44 |
| приготовление заливки для овощей                  | 44 |
| приготовление заливки для фруктов                 | 44 |

|   |    |
|---|----|
| просеивание грибов                          | 14 |
| просеивание овощей                          | 14 |
| просеивание фруктов                         | 14 |
| протираание грибов                          | 27 |
| протираание овощей                          | 27 |
| протираание фруктов                         | 27 |
| процесс переработки грибов технологический  | 1  |
| процесс переработки овощей технологический  | 1  |
| процесс переработки фруктов технологический | 1  |
| размораживание грибов                       | 52 |
| размораживание овощей                       | 52 |
| размораживание фруктов                      | 52 |
| разваривание овощей                         | 19 |
| разваривание фруктов                        | 19 |
| резка грибов                                | 12 |
| резка овощей                                | 12 |
| резка фруктов                               | 12 |
| смешивание грибов                           | 23 |
| смешивание овощей                           | 23 |
| смешивание фруктов                          | 23 |
| соление грибов                              | 47 |
| соление овощей                              | 47 |
| соление фруктов                             | 47 |
| сортирование грибов                         | 4  |
| сортирование овощей                         | 4  |
| сортирование фруктов                        | 4  |
| стерилизация продукции из грибов тепловая   | 58 |
| стерилизация продукции из овощей тепловая   | 58 |
| стерилизация продукции из фруктов тепловая  | 58 |
| сульфитирование грибов                      | 60 |
| сульфитирование овощей                      | 60 |
| сульфитирование фруктов                     | 60 |
| уваривание овощей                           | 20 |
| уваривание фруктов                          | 20 |
| укупоривание продукции из грибов            | 56 |
| укупоривание продукции из овощей            | 56 |
| укупоривание продукции из фруктов           | 56 |
| фарширование грибов                         | 49 |
| фарширование овощей                         | 49 |
| фарширование фруктов                        | 49 |
| фасование грибов                            | 54 |
| фасование овощей                            | 54 |
| фасование фруктов                           | 54 |
| фасование грибов асептическое               | 63 |
| фасование овощей асептическое               | 63 |
| фасование фруктов асептическое              | 63 |
| ферментирование грибов                      | 18 |
| ферментирование овощей                      | 18 |
| ферментирование фруктов                     | 18 |
| финиширование грибов протертых              | 28 |
| финиширование овощей протертых              | 28 |
| финиширование фруктов протертых             | 28 |
| фильтрование сока из овощей                 | 32 |
| фильтрование сока из фруктов                | 32 |
| фильтрация сока из фруктов                  | 36 |
| экстракция овощей                           | 30 |
| экстракция фруктов                          | 30 |
| экстаустирование сока и пюре из овощей      | 55 |
| экстаустирование сока и пюре из фруктов     | 55 |

Приложение А  
(справочное)

**Пояснения к термину 51 «Быстрое замораживание фруктов [овощей, грибов]»**

Средняя скорость замораживания является отношением минимального расстояния между поверхностью и термическим центром продукта ко времени понижения его температуры до минус 18 °С в термическом центре.

Существуют следующие виды замораживания:

- быстрое замораживание со скоростью от 0,5 до 5 см/ч;
- сверхбыстрое замораживание со скоростью от 5 до 10 см/ч;
- ультрабыстрое замораживание со скоростью от 10 до 100 см/ч.

---

УДК 664.8/9.001.11:006.354

ОКС 67.080.01  
01.040.67

H00

Ключевые слова: фрукты, овощи, грибы, технологический процесс, технологическая операция, термины, определения

---

Редактор *В.Н. Колысов*  
Технический редактор *Н.С. Гришанова*  
Корректор *Е.Д. Дульнева*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 10.02.2009. Подписано в печать 26.02.2009. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 263 экз. Зак. 103.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 8.