МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термины и определения

ГОСТ 17481—72

Technological processes in confectionary industry.
Terms and definitions

МКС 01.040.67
67.180.10

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 15 января 1972 г. № 221 дата введения установлена

01.01.73

Настоящий стандарт устанавливает применяемые в науке, технике и производстве термины и определения основных понятий технологических процессов в кондитерской промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения в документации всех видов, учебниках, учебных пособиях, технической и справочной литературе.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Применение терминов-синонимов стандартизованного термина запрещается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены «Ндп».

В случаях, когда существенные признаки понятия содержатся в буквальном значении термина, определение не приведено и соответственно в графе «Определение» поставлен прочерк.

Для ряда стандартизованных терминов в стандарте в качестве справочных приведены иностранные эквиваленты на немецком (*D*), английском (*E*), французском (*F*) языках.

В конце стандарта приведены алфавитные указатели содержащихся в нем терминов на русском языке и их иностранных эквивалентов.

В приложении к стандарту приведены рекомендуемые термины и их определения.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а недопустимые синонимы — курсивом.

Термин	Определение
ОСНОВНОЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	
1. **Какао-бобы** Ндп. *Бобы какао* D. Kakaobohnen E. Cocoa bean F. Féves de cacao	Семена дерева какао
2. **Агар** Ндп. *Агар-агар*	Студнеобразующее вещество, полученное из багряных водорослей анфельции или из водорослей фурцеллярии
3. **Агароид**	Студнеобразующее вещество, полученное из водорослей филофора нервоза
4. **Мыльный корень** D. Seifenwurzel E. Soap root F. Racine de saponaire	Высушенный корень растения «мыльнянки лекарственной», применяемый как пенообразователь в производстве халвы

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1977 г., сентябре 1982 г. (ИУС 5—77, 1—83).

gost.e-ecolog.ru

Продолжение

Термин	Определение
5. **Подварка**	Продукт, получаемый увариванием плодовой мякоти с сахаром
6. **Припас**	Продукт из свежего фруктово-ягодного сырья, консервированный с сахаром
7. **Кондитерская пульпа** D. Pulpe E. Pulp F. Pulpe	Плоды, обработанные консервантом, употребляемые для получения фруктово-ягодного пюре
8. **Фруктово-ягодное пюре** Ндп. *Фруктово-ягодное тесто* D. Fruchtpüree E. Fruit berry purée F. Puree de fruit	Протертая плодовая мякоть
9. **Сухое фруктово-ягодное пюре** D. Trockenes Püree E. Dry purée F. Puree sèche	Концентрат фруктово-ягодного пюре
10. **Концентрированное фруктово-ягодное пюре** Ндп. *Уплотненное фруктово-ягодное пюре*	Фруктово-ягодное пюре с повышенным содержанием сухих веществ
11. **Кондитерские сухие духи** D. Gewürze E. Dry perfume	Пряности, применяемые для ароматизации изделий
12. **Химический разрыхлитель теста** Ндп. *Пекарский порошок* D. Backpulver E. Baking powder F. Levure chimique	Химический препарат, который, разлагаясь, выделяет газообразные вещества, разрыхляющие тесто
ПОЛУФАБРИКАТЫ	
13. **Кондитерский полуфабрикат**	Продукты, полученные из отдельных видов основного и дополнительного сырья и нуждающиеся в дальнейшей обработке для превращения их в готовые кондитерские изделия
14. **Кондитерская масса** D. Konditoreimasse E. Candy mass F. Masse de confiserie	Полуфабрикат, из которого формуют кондитерские изделия
ПОЛУФАБРИКАТЫ КАРАМЕЛЬНОГО И ИРИСНОГО ПРОИЗВОДСТВА	
15. **Ирисная масса** D. Weichbonbonmasse E. Toffee mass F. Masse de caramel au lait	Кондитерская масса, полученная увариванием сахаро-паточно-молочного сиропа
16. **Литая ирисная масса**	Ирисная масса аморфной структуры
17. **Тираженная ирисная масса**	Частично закристаллизованная ирисная масса
18. **Карамельная масса** D. Karamellmasse E. Caramel mass F. Pâte de caramel	Масса, полученная увариванием карамельного сиропа
19. **Тянутая карамельная масса**	Карамельная масса микрокапиллярного строения
20. **Карамельный батон** D. Karamellrolle E. Caramel roll F. Baton de caramel	Карамельная масса, которой придана форма конуса

Продолжение

Термин	Определение
21. **Ирисный батон** D. Toffeerolle E. Toffee roll F. Baton de caramel au lait	Ирисная масса, которой придана форма конуса
22. **Карамельный пирог** Ндп. *Карамельный конверт*	Полуфабрикат карамельного производства, состоящий из карамельной массы и начинки внутри нее
23. **Карамельный жгут** D. Karamellstrang E. Caramel rope F. Boudin de sucre cuit	Карамельная масса с начинкой или без нее, которой придана форма жгута с определенным поперечным сечением
24. **Ирисный жгут** D. Toffeestrang E. Toffee rope F. Boudin de caramel au lait	Ирисная масса, которой придана форма жгута с определенным поперечным сечением
25. **Карамельная цепочка**	Отформованный карамельный жгут
26. **Агаровый клей** D. Agarleim E. Agar glue F. Colle d'agar	Агаро-сахаро-паточный сироп
27. **Жженка** D. Karamellissierter zucker E. Caramelization sugar F. Sucre caramelisé	Продукт карамелизации сахара
28. **Инвертный сироп** Ндп. *Инверт* *Инвертный сахар* D. Invertsirup E. Invert syrup F. Sirop inverti	Раствор, приготовленный из сахарозы путем ее инверсии
29. **Карамельный сироп**	Высококонцентрированный раствор сахара с добавлением патоки или инвертного сиропа
ПОЛУФАБРИКАТЫ ШОКОЛАДНО-КОНФЕТНОГО ПРОИЗВОДСТВА	
30. **Какао-велла** Ндп. *Какавелла* *Оболочка* *Шелуха* *Велла* D. Kakaoschalen E. Cocoa shell F. Coque de cacao	Оболочка какао-бобов
31. **Какао-мель** Ндп. *Мель какао* D. Kakaokernstaub F. Poussière de cacao	Мельчайшая фракция дробленых какао-бобов
32. **Какао-крупка** Ндп. *Крупка какао* D. Kakaokernbruch E. Crushed cocoa F. Cacao granulé	Обжаренные и дробленые ядра какао-бобов
33. **Какао тертое** Ндп. *Масса какао* *Какао масса* D. Kakaomasse E. Chocolate liquor F. Masse de cacao	Измельченная какао-крупка

Продолжение

Термин	Определение
34. **Какао-жмых** Ндп. *Жмых какао* D. Kakaopreßkuchen E. Cocoa oil cake F. Gateau pressé	Частично обезжиренное прессованием какао тертое
35. **Какао-масло** D. Kakaobutter E. Cocoa butter F. Beurre de cacao	—
36. **Шоколадная масса** D. Schokoladenmasse E. Sweet chocolate paste F. Masse de chocolat	Тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная смешиванием какао тертого с какао-маслом, сахаром и другими компонентами, применяемыми при производстве шоколадных изделий
37. **Конфетная масса** D. Konfektmasse E. Candy mass F. Pâte de bonbon	Кондитерская масса, идущая на приготовление конфет
38. **Конфетный корпус** D. Pralinenneinlage E. Candy center F. Corp de bonbon	Оформованная конфетная масса, предназначенная для дальнейшей обработки
39. **Помада** Ндп. *Помадка* D. Fondant E. Fondant F. Fondant	Однородная мелкокристаллическая кондитерская масса
40. **Помадный сироп** D. Fondantsirup E. Fondant syrup F. Sirop de fondant	Уваренный сахаро-паточный сироп
41. **Глазурь** Ндп. *Кувертюр* D. Glasieren F. Glace	Кондитерский полуфабрикат, употребляемый для покрытия кондитерских изделий
42. **Пралине** D. Pralinenmasse E. Praline F. Praliné	Тонко измельченная кондитерская масса, получаемая из сахара, обжаренных орехов и жира
ПОЛУФАБРИКАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ДРАЖЕ, МАРМЕЛАДА, ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ХАЛВЫ	
43. **Нонпарель** Ндп. *Мачок* D. Nonpareille E. Nonparell F. Nonpareille	Крупные кристаллы сахарного песка, на которые накатан слой сахарной пудры
44. **Кунжутная масса** Ндп. *Белковая масса* D. Tachinmasse E. Tachin mass F. Pâte de sesame	Масса, полученная из обжаренных и растертых ядер семян кунжута
45. **Подсолнечная масса** Ндп. *Подбелковая масса* D. Sonnenblumenölmasse E. Sunflower mass F. Pâte de tournesol	Масса, полученная из растертых обжаренных ядер семян подсолнечника
46. **Пенообразная кондитерская масса** Ндп. *Пенная масса*	Сбитая кондитерская масса, содержащая пузырьки воздуха

Продолжение

Термин	Определение
ПОЛУФАБРИКАТЫ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	
47. **Выпеченный полуфабрикат** Ндп. *Основной полуфабрикат* D. Gebackenes Halbprodukt E. Baked unfinished product F. Semi-produit cuit	Кондитерский полуфабрикат после выпечки тестовой заготовки
48. **Отделочный полуфабрикат**	Продукт для прослаивания и украшения выпеченных кондитерских полуфабрикатов и готовых изделий
49. **Крем** D. Kreme E. Cream F. Crème	Кондитерская масса, приготовленная сбиванием масла, сливок, яиц с добавлением сахарной пудры, молока, ароматизирующих веществ
50. **Сахарная пудра** D. Puderzucker E. Sugar powder F. Poudre de sucre	Сахар, измельченный в порошок
51. **Ванильная пудра** D. Vanillepuderzucker E. Vanilla powder F. Poudre de vanille	Смесь сахарной пудры со спиртовым раствором ванилина
52. **Вафельный лист** D. Waffelblatt F. Feuille de gaufrette	Мучной тонкостенный пористый лист для производства кондитерских изделий на вафельной основе

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

Общие процессы

53. **Очистка кондитерского сырья** D. Reinigung E. Cleaning of raw materials	Освобождение кондитерского сырья от посторонних примесей
54. **Сортировка кондитерского сырья** D. Grossensortierung E. Sorting F. Triage	Разделение кондитерского сырья по форме, размеру и плотности
55. **Дробление кондитерского сырья (полуфабрикатов)**	Грубое измельчение кондитерского сырья (полуфабрикатов)
56. **Размол кондитерского сырья (полуфабрикатов)**	Тонкое измельчение кондитерского сырья (полуфабрикатов)
57. **Обжарка ядер орехов** D. Rösten E. Roasting of nuts F. Torrefaction	—
58. **Смешивание кондитерского сырья (полуфабрикатов)** Ндп. *Размешивание* D. Mischen E. Mixing F. Malaxage	—
59. **Шпарка фруктово-ягодного сырья** D. Bebrühen E. Scalding of fruit meat F. Ebouillantage	Обработка фруктово-ягодного сырья паром или горячей водой
60. **Протирка фруктово-ягодного сырья**	Отделение плодовой мякоти от несъедобной части

Продолжение

Термин	Определение
61. **Уваривание кондитерского полуфабриката** Ндп. *Варка кондитерской массы*	Частичное удаление влаги из кондитерского полуфабриката
62. **Темперирование кондитерского полуфабриката** D. Temperierung E. Tempering F. Temperage	Доведение кондитерского полфабриката до заданной температуры при перемешивании
63. **Кристаллизация кондитерской массы** D. Kristallisation E. Cristallization F. Cristallisation	Образование кристаллической структуры в кондитерской массе
64. **Подкисление кондитерского полуфабриката** D. Säuren E. Acidification F. Acidification	Добавление в кондитерский полуфабрикат пищевых кислот
65. **Окрашивание кондитерского полуфабриката** Ндп. *Окраска* *Подкраска кондитерского полуфабриката* D. Färbung E. Colouring F. Coloration	Придание кондитерскому полуфабрикату определенного цвета добавлением в него красителей
66. **Сбивание кондитерского полуфабриката** Ндп. *Взбивание кондитерского полуфабриката* D. Einschlagen E. Beating F. Battage	Интенсивное перемешивание кондитерского полуфабриката с одновременным насыщением его воздухом
67. **Ароматизация кондитерского полуфабриката** Ндп. *Отдушка* D. Aromatisierung E. Perfuming F. Aromatisation	Добавление ароматизирующих веществ в кондитерский полуфабрикат
68. **Формование кондитерской массы** Ндп. *Формовка кондитерской массы* D. Formen E. Moulding F. Formage	Получение из кондитерской массы кондитерских изделий определенной формы и размеров
69. **Выстойка кондитерского полуфабриката (готового кондитерского изделия)** D. Ablagerung des Halbfabrikaten E. Maturing F. Repos du semi-produit	Выдерживание кондитерского изделия или полуфабриката в течение определенного времени
70. **Выборка кондитерского изделия** Ндп. *Выколотка* D. Ausformen E. Taking out. F. Démoulage	Освобождение кондитерского изделия от формы
71. **Глазирование кондитерского изделия** Ндп. *Глазировка* D. Überziehen E. Enrobing F. Enrobage	Покрытие кондитерского изделия глазурью

Продолжение

Термин	Определение
72. **Глянцевание кондитерского изделия** Ндп. *Глянцовка* D. Glänzen E. Polishing F. Glaçage	Покрытие кондитерского изделия при вращении высокожировым составом
73. **Дражирование кондитерского изделия** Ндп. *Дражировка* *Дражерование* *Дражеровка* *Накатка* D. Dragieren E. Panning F. Dragéification	Покрытие кондитерского изделия при вращении оболочкой из сахарной пудры, шоколада или другого продукта
74. **Кондирование кондитерского изделия** Ндп. *Кондировка*	Покрытие кондитерского изделия тонкой корочкой закристаллизовавшегося сахара
ПРОЦЕССЫ КАРАМЕЛЬНОГО И ИРИСНОГО ПРОИЗВОДСТВА	
75. **Обкатывание карамельной массы** Ндп. *Обкатка* *Подкатка* *Подкатывание*	Образование карамельного батона и поддержание его формы
ПРОЦЕССЫ ШОКОЛАДНО-КОНФЕТНОГО ПРОИЗВОДСТВА	
76. **Конширование шоколадной массы** Ндп. *Отделка шоколадной массы* D. Konschierung E. Conching F. Conchage	Механическая обработка шоколадной массы при повышенной температуре с целью улучшения вкуса и аромата изделия
77. **Виброобработка шоколадной массы** Ндп. *Утряска* *Расколотка шоколада* D. Rutteln E. Vibration F. Vibration	Колебание форм с шоколадной массой с целью равномерного заполнения форм и удаления из массы пузырьков воздуха
78. **Прокатка кондитерской массы** D. Walzen E. Rolling F. Laminage	Образование из кондитерской массы пласта определенной толщины
79. **Выпрессование кондитерской массы** Ндп. *Выдавливание* *Экструзия* D. Pressen E. Extrusion F. Extrusion	Формирование кондитерской массы под давлением через матрицы
80. **Отливка шоколадной (конфетной) массы** D. Giessen E. Moulding F. Moulage	Наполнение форм шоколадной или конфетной массой
ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ДРАЖЕ, МАРМЕЛАДА, ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ХАЛВЫ	
81. **Студнеобразование фруктово-ягодной желейной массы** Ндп. *Садка фруктово-ягодной желейной массы*	Формирование структуры фруктово-ягодной желейной массы при остывании
82. **Соломурирование кунжута**	Отделение оболочки семян кунжута от ядра в растворе соли

Продолжение

Термин	Определение
ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	
83. **Замес теста** D. Mischen E. Kneading F. Pétrissage	Перемешивание муки с водой и другими компонентами до получения массы определенной консистенции
84. **Вылеживание теста** Ндп. *Отлежка* *Вылежка* D. Ausruhen E. Maturing F. Repos de la pâte	Выдерживание теста в покое в течение определенного времени
85. **Подпыливание теста** Ндп. *Подпыл* D. Bemehlen E. Dusting F. Saupoudrage	Нанесение на тестовую ленту муки или крахмала
86. **Формование заготовок из тестовой ленты** Ндп. *Высечка* *Вырубка* D. Ausstechen E. Stamping F. Matriqage	—
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	
87. **Кондитерское изделие** D. Konditoreiwaren E. Confectionery F. Confiserie	Пищевой продукт преимущественно с большим содержанием сахара
88. **Конфета** D. Praline E. Sweet F. Bonbon	Кондитерское изделие, полученное из одной или нескольких конфетных масс
89. **Карамель** D. Bonbon E. Hard candy F. Sucre cuit	Кондитерское изделие, приготовленное из карамельной массы с начинкой или без нее
90. **Драже** D. Dragees E. Pan work F. Drageés	Кондитерское изделие округлой формы, небольших размеров, с накатанной оболочкой
91. **Ирис** D. Toffees E. Toffee F. Caramel au lait	Кондитерское изделие, приготовленное из ирисной массы
92. **Какао-порошок** Ндп. *Порошок какао* D. Kakaopulver E. Cocoa powder F. Poudre de cacao	Тонкоизмельченный продукт какао-жмыха
93. **Мучное кондитерское изделие** Ндп. *Мучнистое кондитерское изделие* D. Süsswarengebäck E. Flour confectionery F. Pâtisserie	Кондитерское изделие из муки преимущественно с высоким содержанием сахара, жира и яиц
94. **Печенье** Ндп. *Бисквит* D. Keks E. Biscuit cookies F. Gateau sec	Мучное кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира, яиц, молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей

Продолжение

Термин	Определение
95. **Галета** D. Dauerbrot F. Galette	Мучное кондитерское изделие, изготовленное на дрожжах, преимущественно без сахара и жира
96. **Крекер** Ндп. *Сухое печенье* D. Crackers E. Cracker F. Cracker	Мучное кондитерское изделие слоистой и хрупкой структуры, преимущественно с большим содержанием жира
97. **Вафли** D. Waffeln E. Waffle F. Gaufrettes	Мучное кондитерское изделие, состоящее из вафельных листов, прослоенных или не прослоенных начинкой
98. **Кекс** D. Keks E. Cake F. Gateau	Мучное кондитерское изделие с большим содержанием меланжа, масла, сахара, цукатов, фруктов и орехов
99. **Пирожное** D. Kuchen E. Pastry F. Patisserie	Мучное кондитерское изделие из выпеченных полуфабрикатов разной формы и с разнообразной отделкой
100. **Торт** D. Torte E. Tart F. Tarte	Мучное кондитерское изделие, отличающееся от пирожного большим размером и более сложной декоративной отделкой
101. **Шоколад** D. Schokolade E. Chocolate F. Chocolat	Кондитерское изделие, изготовленное из шоколадной массы с начинкой или без нее
102. **Халва** D. Khalva E. Khalva F. Khalva	Кондитерское изделие слоисто-волокнистой структуры в виде массы, состоящей из растертых обжаренных масличных ядер с находящимися в ней тонкими волокнами сбитой карамельной массы
103. **Марципан** D. Marzipane E. Marchpane	Кондитерское изделие, изготовленное из массы необжаренного миндаля, растертого с сахарной пудрой или сахарным сиропом
104. **Пряничное кондитерское изделие**	Мучное кондитерское изделие, изготовленное с добавлением химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов, преимущественно глазированное сахарным сиропом. Примечание. Пряничное кондитерское изделие может быть с начинкой или без нее
(Измененная редакция, Изм. № 2).	
104а. **Пряник** D. Lebkuchen E. Gingerbread E. Pain d'épice	Штучное пряничное кондитерское изделие
104б. **Коврижка** D. Susser Schichtkuchen	Весовое пряничное кондитерское изделие, изготовленное из пластов выпеченного полуфабриката
104а, 104б. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**	
105. **Мармелад** D. Marmelade E. Marmalade F. Marmelade	Кондитерское изделие студнеобразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре или водного раствора желирующих веществ, сахара и других компонентов
106. **Пастильное изделие**	Кондитерское изделие пенообразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре, сахара и пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя

Продолжение

Термин	Определение
106а. **Пастила** D. Pastila E. Pastila F. Pastila	Пастильное изделие плотностью 0,6—0,7 г/см^3, формуемое отливкой в пласт с последующей резкой
106б. **Зефир**	Пастильное изделие плотностью не более 0,6 г/см^3, формуемое отсадкой

ИЗМЕНЕНИЯ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ ПРИ ХРАНЕНИИ

107. **Увлажнение кондитерского изделия** Ндп. *Намокание* *Отмокание кондитерского изделия* D. Anfeuchten E. Wetting F. Humection	Поглощение кондитерскими изделиями влаги из окружающей среды
108. **Засахаривание кондитерского изделия** Ндп. *Просахаривание кондитерского изделия* D. Verzuckerung	Образование кристаллов сахара на поверхности и внутри кондитерских изделий
109. **Поседение шоколада** Ндп. *Цветение шоколада*	Образование серого налета на поверхности шоколада вследствие выделения кристаллов сахара или жира

(Измененная редакция, Изм. № 1).

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Агар 2
Агар-агар (Ндп) 2
Агароид 3
Ароматизация кондитерского полуфабриката 67
Батон ирисный 21
— **карамельный** 20
Бисквит (Ндп) 94
Бобы какао (Ндп) 1
Варка кондитерской массы (Ндп) 61
Вафли 97
Велла (Ндп) 30
Взбивание кондитерского полуфабриката (Ндп) 66
Виброобработка шоколадной массы 77
Выборка кондитерского изделия 70
Выдавливание (Ндп) 79
Выколотка (Ндп) 70
Вылеживание теста 84
Вылежка (Ндп) 84
Выпрессование кондитерской массы 79
Высечка (Ндп) 86
Выстойка кондитерского полуфабриката (готового кондитерского изделия) 69
Вырубка (Ндп) 86
Галета 95
Глазурь 41
Глазирование кондитерского изделия (Ндп) 71
Глазировка (Ндп) 71

Глянцевание кондитерского изделия 72
Глянцовка (Ндп) 72
Драже 90
Дражерование (Ндп) 73
Дражеровка (Ндп) 73
Драже́рование кондитерского изделия 73
Дражировка (Ндп) 73
Дробление кондитерского сырья (полуфабрикатов) 55
Духи сухие кондитерские 11
Жгут ирисный 24
— **карамельный** 23
Жженка 27
Жмых какао (Ндп) 34
Замес теста 83
Засахаривание кондитерского изделия 108
Зефир 1066
Изделие кондитерское 87
— **кондитерское мучное** 93
— *кондитерское мучнистое* (Ндп) 93
— **пастильное** 106
Инверт (Ндп) 28
Ирис 91
Какао-бобы 1
— **-жмых** 34
— **-крупка** 32
Какао-масло 35
Какао-масса (Ндп) 33
Какао-мель 31
— **-порошок** 92
— **-тертое** 33
Какавелла (Ндп) 30
Какао-велла 30
Карамель 89
Кекс 98
Клей агаровый 26
Конверт карамельный (Ндп) 22
Кондировка (Ндп) 74
Кондирование кондитерского изделия 74
Конфета 88
Конширование шоколадной массы 76
Корень мыльный 4
Корпус конфетный 38
Крекер 96
Крем 49
Кристаллизация кондитерской массы 63
Крупка какао (Ндп) 32
Кувертюр (Ндп) 41
Лист вафельный 52
Мармелад 105
Марципан 103
Масса белковая (Ндп) 44
— **ирисная** 15
— **ирисная литая** 16
— **ирисная тираженная** 17
— *какао* (Ндп) 33
— **карамельная** 18
— **карамельная тянутая** 19
— **кондитерская** 14
— **кондитерская пенообразная** 46
— **конфетная** 37
— **кунжутная** 44
— *пенная* (Ндп) 46
— *подбелковая* (Ндп) 45

— **подсолнечная** 45
— **шоколадная** 36
Мачок (Ндп) 43
Мель какао (Ндп) 31
Накатка (Ндп) 73
Намокание (Ндп) 107
Нонпарель 43
Обжарка ядер орехов 57
Обкатка (Ндп) 75
Обкатывание карамельной массы 75
Оболочка (Ндп) 30
Окраска (Ндп) 65
Окрашивание кондитерского полуфабриката 65
Отделка шоколадной массы (Ндп) 76
Отдушка (Ндп) 67
Отлежка (Ндп) 84
Отливка шоколадной (конфетной) массы 80
Отмокание кондитерского изделия (Ндп) 107
Очистка кондитерского сырья 53
Пастильное изделие 106
Пастила 106а
Печенье 94
— *сухое* (Ндп) 96
Пирог карамельный 22
Пирожное 99
Подварка 5
Подкатка (Ндп) 75
Подкатывание (Ндп) 75
Подкисление кондитерского полуфабриката 64
Покраска кондитерского полуфабриката (Ндп) 65
Подпыл (Ндп) 85
Подпыливание теста 85
Полуфабрикат выпеченный 47
— **кондитерский** 13
— *основной* (Ндп) 47
— **отделочный** 48
Помада 39
Помадка (Ндп) 39
Порошок какао (Ндп) 92
— *пекарский* (Ндп) 12
Поседение шоколада 109
Пралине 42
Припас 6
Прокатка кондитерской массы 78
Просахаривание кондитерского изделия (Ндп) 108
Протирка фруктово-ягодного сырья 60
Пряник 104
Пудра ванильная 51
Пудра сахарная 50
Пульпа кондитерская 7
Пюре фруктово-ягодное 8
— — **концентрированное** 10
— — **сухое** 9
— — *уплотненное* (Ндп) 10
Размешивание (Ндп) 58
Размол кондитерского сырья (полуфабрикатов) 56
Разрыхлитель теста химический 12
Расколотка шоколада (Ндп) 77
Садка фруктово-ягодной желейной массы (Ндп) 81
Сахар инвертный (Ндп) 28
Сбивание кондитерского полуфабриката 66
Сироп инвертный 28
— **карамельный** 29

Сироп помадный 40
Смешивание кондитерского сырья (полуфабрикатов) 58
Соломурирование кунжута 82
Сортировка кондитерского сырья 54
Студнеобразование фруктово-ягодной желейной массы 81
Темперирование кондитерского полуфабриката 62
Тесто фруктово-ягодное (Ндп) 8
Торт 100
Уваривание кондитерского полуфабриката 61
Увлажнение кондитерского изделия 107
Утряска (Ндп) 77
Формирование заготовок из тестовой ленты 86
Формование кондитерской массы 68
Формовка кондитерской массы (Ндп) 68
Халва 102
Цветение шоколада (Ндп) 109
Цепочка карамельная 25
Шелуха (Ндп) 30
Шоколад 101
Шпарка фруктово-ягодного сырья 59
Экструзия (Ндп) 79

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ НЕМЕЦКИХ ТЕРМИНОВ

Ablagerung des Halbfabrikaten 69
Agarleim 26
Aromatisierung 67
Anfeuchten 107
Ausformen 70
Ausruhen 84
Ausstechen 86
Backpulver 12
Bebruhen 59
Bemehlen 85
Bonbon 89
Brechen 54
Crackers 96
Dauerbrot 95
Dragee 90
Dragieren 73
Einkochen 60
Einschlagen 66
Einweissmasse 43
Färbung 65
Fettreif 109
Fondant 39
Fondantsirup 40
Formen 68
Fruchtpüree 8
Gebackenes Halbprodukt 47
Gewürze 11
Giessen 80
Glänzen 72
Glasieren 41
Grossensortierung 54
Invertsirup 28
Kakaobohnen 1
Kakaobutter 35
Kakaokernbruch 32
Kakaokernstaub 31
Kakaomasse 33
Kakaopresskuchen 34

Kakaopulver	92
Kakaoschalen	30
Karamellissierter Zucker	27
Karamellmasse	18
Karamellrolle	20
Karamellstrang	23
Keks	94, 98
Khalva	102
Konditoreimasse	14
Konschierung	76
Konzentriertes Püree	9
Konfektmasse	37
Konditoreiwaren	87
Kreme	49
Kristallisation	63
Kuchen	99
Lebkuchen	104
Marmelade	105
Marzipane	103
Mischen	58, 83
Nonpareille	43
Pastila	106a
Praline	42
Pralineneinlage	38
Pralinen	88
Pralinenmasse	42
Pressen	79
Puderzucker	50
Pulpe	7
Reinigung	53
Rösten	57
Rütteln	77
Säuren	64
Schaummasse	45
Schokoladenmasse	36
Schokolade	101
Seifenwurzel	4
Sonnenblumenölmasse	44
Süsswaren	86
Süsswarengebäck	93
Tachinmasse	44
Temperierung	24
Toffees	62
Toffeestrang	91
Toffeerolle	21
Torte	100
Trockenes Püree	9
Überziehen	71
Vanillepuderzucker	51
Verdünnungsmittel	10
Vezuckerung	108
Walzen	78
Wafellblatt	52
Waffeln	97
Weichbonbonmasse	15

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ АНГЛИЙСКИХ ТЕРМИНОВ

Acidification	64
Agar glue	26
Baking powder	12
Baked unfinished product	47
Beating	66
Biscuit cookies	94
Blooming	109
Boiling of candy mass	60
Cake	98
Candy centre	38
Candy mass	14, 37
Caramel mass	18
Caramel roll	20
Caramel rope	23
Caramel syrup	29
Caramelization sugar	27
Chocolate	101
Chocolate liquor	33
Cleaning of raw materials	53
Cocoa beans	1
Cocoa butter	35
Cocoa oil cake	34
Cocoa shell	30
Colouring	65
Cocoa powder	92
Conching	76
Confectionery	87
Cracker	96
Cream	49
Cristallization	63
Crushed cocoa	32
Diluent	10
Dry perfume	11
Dry purée	9
Dusting	85
Enrobing	71
Extrusion	79
Flour confectionery	93
Fondant	39
Fondant syrup	40
Fruit berry purée	8
Hard candy	89
Invert syrup	28
Khalva	102
Kneading	83
Marchpane	103
Marmalade	105
Maturing	69, 84
Mixing	58
Moulding	68, 80
Nonparell	43
Panning	73
Pan work	90
Pastila	106a
Pastry	99
Perfuming	67
Polishing	72
Praline	42
Pulp	7
Roasting of nuts	57
Rolling	78

Scalding of fruit meat 59
Soap root 4
Sorting 54
Stamping 86
Sugar powder 50
Sunflower mass 44
Sweet chocolate paste 36
Sweet 88
Tachin mass 44
Tart 100
Taking out 70
Tempering 62
Toffee 91
Toffee mass 15
Toffee roll 21
Toffee rope 24
Vanilla powder 51
Vibration 77
Waffle 97
Wetting 107

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ФРАНЦУЗСКИХ ТЕРМИНОВ

Acidification 64
Aromatisation 67
Baton de caramel 20
Baton de caramel au lait 21
Battage 66
Boudin de sucre cuit 23
Blanchissage 109
Bonbon 88
Boudin de caramel au lait 24
Beurre de cacao 35
Cacao granulé 32
Caramel au lait 91
Chocolat 101
Colle d'agar 26
Coloration 65
Conchage 76
Confiserie 87
Corp de bonbon 38
Coque de cacao 30
Cracker 96
Crème 49
Cristallisation 63
Démoulage 70
Dragées 90
Dragéification 73
Ebouillantage 59
Enrobage 71
Extrusion 79
Fèves de cacao 1
Fondant 39
Fromage 68
Feulle de gaufrette 52
Galette 95
Gaufrettes 97
Gateau 98
Gateau pressé 34
Gateau sec 94
Glace 41
Glacage 72

Humection	107
Khalva	102
Laminage	78
Levure chimique	12
Malaxage	58
Marmelade	105
Masse de caramel au lait	15
Masse de cacao	33
Masse de chocolat	36
Masse de confiserie	14
Matriqage	86
Moulage	80
Nonpareille	43
Pain d'épice	104
Pastila	106a
Pâte de bonbon	37
Pâte de caramel	18
Pâte de tournesol	45
Pâte de sesame	44
Pâtisserie	93, 99
Pétrissage	83
Poudre de cacao	92
Poudre de vanille	51
Poudre de sucre	50
Poussière de cacao	31
Praliné	42
Pulpe	7
Puree de fruit	8
Puree sèche	9
Racine de saponaire	4
Repos de la pâte	84
Repos du semi-produit	69
Saupoudrage	85
Semi-produit cuit	46
Sucre cuit	89
Sirop de caramel	17
Sirop inverti	28
Sirop de fondant	40
Sucre caramelisé	27
Tarte	100
Temperage	62
Torrefaction	57
Triage	54
Vibration	77

ПРИЛОЖЕНИЕ
Рекомендуемое

ТЕРМИНЫ, ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ В СТАНДАРТЕ

Термин	Определение
1. **Ароматизирующее вещество**	Вещество, придающее приятный аромат продуктам
2. **Консервант**	Вещество, добавляемое в пищевой продукт для придания ему микробиологической стойкости
3. **Карамелизация**	Образование продуктов распада сахара под влиянием сильного теплового воздействия
4. **Инверсия**	Расщепление сахарозы с образованием смеси равных количеств фруктозы и глюкозы

gost.e-ecolog.ru