МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы плодоовощные

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

Термины и определения

ГОСТ 19477—74

Canned fruits vegetables. Technological processes. Terms and definitions

МКС 01.040.67
67.080

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 30 января 1974 г. № 309 дата введения установлена

01.01.75

Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

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

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения в документации всех видов, учебниках, учебных пособиях, технической и справочной литературе. В остальных случаях применение этих терминов рекомендуется.

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 стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов, а также приложение терминов, употребляемых в консервной промышленности.

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

Термин	Определение
1. **Подготовка плодоовощного сырья**	Совокупность технологических операций, обеспечивающих дальнейшее использование плодоовощного сырья для изготовления готовой продукции
2. **Сортировка плодоовощного сырья** Ндп. *Калибровка плодоовощного сырья*	Разделение плодоовощного сырья по степени зрелости, цвету, пятнистости, ожогам
3. **Калибровка плодоовощного сырья** Ндп. *Сортировка плодоовощного сырья*	Разделение плодоовощного сырья по размерам
4. **Мойка плодоовощного сырья** Ндп. *Промывка плодоовощного сырья* Ндп. *Мытье плодоовощного сырья* *Отмывка плодоовощного сырья*	Удаление с поверхности плодоовощного сырья загрязнений, механических примесей, ядохимикатов и микрофлоры при помощи воды или химических препаратов, разрешенных для этих целей органами здравоохранения СССР
5. **Отмочка плодоовощного сырья** Ндп. *Замочка плодоовощного сырья*	Выдерживание плодоовощного сырья в воде для удаления с его поверхности загрязнений
6. **Замочка плодоовощного сырья** Ндп. *Отмочка плодоовощного сырья*	Выдерживание плодоовощного сырья в воде или в водных растворах солей, органических кислот для улучшения его консистенции, набухания, пропитывания

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Переиздание.

gost.e-ecolog.ru

Термин	Определение
7. **Очистка плодоовощного сырья** Ндп. *Чистка плодоовощного сырья*	Отделение от плодоовощного сырья кожицы, кожуры, чашелистиков, плодоножек
8. **Дочистка плодоовощного сырья** Ндп. *Зачистка плодоовощного сырья*	Отделение от плодоовощного сырья оставшихся после его очистки глазков, остатков кожицы, кожуры
9. **Магнитная очистка плодоовощного сырья** Ндп. *Извлечение ферропримесей*	Отделение от плодоовощного сырья ферромагнитных примесей при пропускании их через магнитные установки
10. **Просеивание плодоовощного сырья**	Отделение мелочи от нарезанного определенной формы и размера плодоовощного сырья при помощи сит
11. **Измельчение плодоовощного сырья** Ндп. *Дробление плодоовощного сырья*	Механическое разрушение структуры ткани плодоовощного сырья дроблением или резкой
12. **Дробление плодоовощного сырья**	Измельчение плодоовощного сырья на части неопределенной формы и размера при помощи дробилок
13. **Резка плодоовощного сырья**	Измельчение плодоовощного сырья на части определенной формы и размера при помощи режущих механизмов
14. **Бланширование плодоовощного сырья** Ндп. *Шпарка плодоовощного сырья* *Ошпаривание плодоовощного сырья*	Кратковременная тепловая обработка плодоовощного сырья при определенном температурном режиме в воде, паром или в водных растворах солей, сахара, органических кислот, щелочей для инактивации ферментов, очистки от кожицы и кожуры, снижения микробиальной обсемененности
15. **Разваривание плодоовощного сырья** Ндп. *Варка плодоовощного сырья*	Разрушение структуры ткани плодоовощного сырья в результате его тепловой обработки в кипящей воде или паром для облегчения протирания
16. **Обжарка овощей** Ндп. *Пассерование овощей* *Жарка овощей*	Тепловая обработка овощей в жирах до уменьшения массы сырья свыше 30 % при определенном температурном режиме для придания им специфического вкуса и цвета, для повышения калорийности
17. **Пассерование овощей** Ндп. *Обжарка овощей*	Обжарка овощей с уменьшением массы до 30 %
18. **Охлаждение плодоовощного сырья** Ндп. *Остывание плодоовощного сырья*	Снижение температуры после тепловой обработки плодоовощного сырья при помощи охлаждающих агентов. Примечание. Охлаждение консервов производится аналогичным образом
19. **Остывание плодоовощного сырья** Ндп. *Охлаждение плодоовощного сырья*	Снижение температуры плодоовощного сырья без применения охлаждающих агентов
20. **Протирание плодоовощного сырья** Ндп. *Финиширование плодоовощного сырья*	Отделение измельченной массы плодоовощного сырья от семян, кожицы, кожуры пропусканием через сита с диаметром ячеек от 0,7 до 1,5 мм
21. **Финиширование плодоовощного сырья** Ндп. *Протирание плодоовощного сырья*	Дополнительное измельчение протертой массы плодоовощного сырья пропусканием через сита с диаметром ячеек не более 0,4 мм для придания однородной консистенции
22. **Прессование дробленого плодоовощного сырья**	Обработка давлением в прессах дробленого плодоовощного сырья для отделения жидкой фазы от твердой
23. **Экстракция дробленого плодоовощного сырья** Ндп. *Выщелачивание дробленого плодоовощного сырья*	Извлечение водой экстрактивных веществ из дробленого плодоовощного сырья или его выжимок
24. **Отжим сока**	Извлечение сока из измельченного плодоовощного сырья прессованием
25. **Процеживание сока** Ндп. *Грубое фильтрование сока*	Отделение крупных кусочков плодовой мякоти и посторонних примесей при пропускании сока через сито или полотно
26. **Осветление сока**	Удаление из мутного сока коллоидных частиц
27. **Самоосветление сока**	Осветление вследствие происходящих в соке ферментативных и химических процессов с последующим отстаиванием без применения дополнительных средств и веществ

Продолжение

Термин	Определение
28. **Отстаивание сока** Ндп. *Осаждение сока*	Осаждение взвешенных частиц в соке плодовой мякоти под действием силы тяжести
29. **Оклеивание сока**	Осветление путем добавления к соку растворов желатина, танинов, бентонита
30. **Декантирование сока** Ндп. *Снятие с осадка*	Сливание прозрачного сока с осадка
31. **Фильтрация сока**	Фильтрация для отделения взвешенных частиц или осадка от сока
32. **Центрифугирование сока**	Центрифугирование для отделения сока от взвешенных частиц или осадка
33. **Гомогенизация продукции плодоовощного сырья**	Интенсивная механическая обработка плодоовощного сырья для придания продукту нежной консистенции, улучшающей вкусовые качества
34. **Купажирование сока**	Смешивание различных видов соков для получения продукта с высокими органолептическими показателями
35. **Деаэрация сока**	Удаление содержащегося в соке воздуха и других газов
36. **Концентрирование продукции плодоовощного сырья** Ндп. *Сгущение плодоовощного сырья*	Выпаривание или вымораживание влаги из протертой массы плодоовощного сырья
37. **Засол овощей** Ндп. *Посол овощей*	Обработка подготовленных овощей поваренной солью или ее раствором с последующим выдерживанием их в течение интервала времени и при температурном режиме, предусмотренном нормативно-технической документацией для обеспечения надлежащих органолептических показателей готового продукта и устойчивости при хранении
38. **Обессоливание овощей**	Обработка засоленных овощей водой для удаления соли
39. **Сульфитация плодоовощного сырья** Ндп. *Окуривание плодоовощного сырья*	Обработка плодоовощного сырья сернистым ангидридом, растворами сернистой кислоты или ее солей
40. **Десульфитация плодоовощного сырья**	Удаление сернистого ангидрида из сульфитированных плодов, пюре, сока

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Бланширование плодоовощного сырья 14
Варка плодоовощного сырья 15
Выщелачивание дробленого плодоовощного сырья 23
Гомогенизация продукции плодоовощного сырья 33
Деаэрация сока 35
Декантирование сока 30
Десульфитация плодоовощного сырья 40
Дочистка плодоовощного сырья 8
Дробление плодоовощного сырья 11
Дробление плодоовощного сырья 12
Жарка овощей 16
Замочка плодоовощного сырья 5
Замочка плодоовощного сырья 6
Засол овощей 37
Зачистка плодоовощного сырья 8
Извлечение ферропримесей 9
Измельчение плодоовощного сырья 11
Калибровка плодоовощного сырья 2

Калибровка плодоовощного сырья 3
Концентрирование продукции плодоовощного сырья 36
Купажирование сока 34
Мойка плодоовощного сырья 4
Мытье плодоовощного сырья 4
Обессоливание овощей 38
Обжарка овощей 16
Обжарка овощей 17
Оклеивание сока 29
Окуривание плодоовощного сырья 39
Осаждение сока 28
Осветление сока 26
Остывание плодоовощного сырья 18
Остывание плодоовощного сырья 19
Отжим сока 24
Отмочка плодоовощного сырья 5
Отмочка плодоовощного сырья 6
Отмывка плодоовощного сырья 4
Отстаивание сока 28
Охлаждение плодоовощного сырья 18
Охлаждение плодоовощного сырья 19
Очистка плодоовощного сырья 7
Очистка плодоовощного сырья магнитная 9
Ошпаривание плодоовощного сырья 14
Пассерование овощей 16
Пассерование овощей 17
Подготовка плодоовощного сырья 1
Посол овощей 37
Прессование дробленого плодоовощного сырья 22
Промывка плодоовощного сырья 4
Просеивание плодоовощного сырья 10
Протирание плодоовощного сырья 20
Протирание плодоовощного сырья 21
Процеживание сока 25
Разваривание плодоовощного сырья 15
Резка плодоовощного сырья 13
Самоосветление сока 27
Сгущение плодоовощного сырья 36
Снятие с осадка 30
Сортировка плодоовощного сырья 2
Сортировка плодоовощного сырья 3
Сульфитация плодоовощного сырья 39
Фильтрация сока 31
Фильтрование сока грубое 25
Финиширование плодоовощного сырья 20
Финиширование плодоовощного сырья 21
Центрифугирование сока 32
Чистка плодоовощного сырья 7
Шпарка плодоовощного сырья 14
Экстракция дробленого плодоовощного сырья 23

ПРИЛОЖЕНИЕ
Рекомендуемое

ТЕРМИНЫ ОБЩИХ ПОНЯТИЙ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термин	Определение
1. **Эксгаустирование**	Частичное удаление воздуха из незаполненного продуктом пространства тары перед закаткой, основанное на использовании свойства теплового расширения воздуха
2. **Давление в стерилизующих аппаратах** Ндп. *Противодавление*	Давление среды, окружающей консервы в стерилизующих аппаратах, необходимое для компенсации развиваемого давления внутри тары
3. **Пастеризация пищевых продуктов**	Тепловая обработка пищевых продуктов при температуре более 75°С в течение времени, достаточного для уничтожения в них неспоровых бактерий, дрожжей и плесеней, и обеспечивающая в комплексе с каким-либо ингибирующим фактором длительное сохранение бактериологической доброкачественности консервов
4. **Стерилизация пищевых продуктов**	Тепловая обработка пищевых продуктов при температуре 100°С и выше в течение времени, достаточного для уничтожения возбудителей пищевых отравлений и микрофлоры, и обеспечивающая длительное сохранение бактериологической доброкачественности консервов
5. **Консервирование пищевых продуктов**	Обработка пищевых продуктов различными способами, которые приводят или к подавлению и уничтожению микроорганизмов или к подавлению и к прекращению биохимических процессов, происходящих в продуктах под действием ферментов для обеспечения длительного сохранения доброкачественности продукта

gost.e-ecolog.ru