ГОСТ 30054—93

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Издание официальное

БЗ 2—2001

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Международным техническим комитетом МТК 299 “Консервы, пресервы и металлическая тара для их фасования”

ВНЕСЕН Главным управлением технической политики в области стандартизации Госстандарта России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 4 от 21 октября 1993 г.)

За принятие стандарта проголосовали

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Азербайджан	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Таджикистан	Таджикгосстандарт
Республика Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 27.03.95 № 167 межгосударственный стандарт ГОСТ 30054—93 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1996 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2002 г.

© Издательство стандартов, 1995
© ИПК Издательство стандартов, 2002

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Общие понятия 1
3 Группы консервов и пресервов 1
4 Основные технологические процессы 2
5 Дефекты рыбных консервов и пресервов 2
Алфавитный указатель терминов 3
Приложение А Термины и определения общих понятий, применяемых в производстве консервов и пресервов 4

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой “Ндп.”.

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие термино-элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера одной статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, 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 данном стандарте.

Термины и определения более общих понятий, применяемые в производстве консервов и пресервов, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы — курсивом.

УДК 001.4:664.951:006.354

ГОСТ

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНСЕРВЫ, ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Термины и определения

Canned, preserved fish and other seaproducts.
Terms and definitions

Дата введения 1996—01—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий: консервы, пресервы из рыбного сырья, морепродукты и технологические процессы их изготовления.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы, входящих в сферу работ по стандартизации и использующих результаты этих работ.

2 ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ

2.1 **консервы из рыбы и морепродуктов:** Продукт из рыбного сырья или морепродуктов в герметично укупоренной таре, подвергнутый тепловой обработке, пригодный для длительного хранения.

Примечание — К рыбному сырью относятся: рыба, рыбный фарш, пищевые отходы при разделке рыб; к морепродуктам относятся: млекопитающие, беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки.

2.2 **пресервы из рыбы и морепродуктов:** Соленый продукт из рыбы или морепродуктов с добавлением консервантов, антисептиков, в плотно укупоренной таре, подлежащий хранению при температуре от 0 до минус 15°С.

2.3 **созревание (консервов и пресервов):** Улучшение аромата, вкуса, консистенции консервов и пресервов в результате биохимических и физико-химических процессов после определенного срока хранения.

2.4 **буферность (пресервов):** Показатель степени созревания пресервов, определяемый измерением буферной емкости продуктов расщепления белка

2.5 **филе — кусочки рыбы:** Филе рыбы, нарезанное поперек прямым срезом определенной ширины

2.6 **филе — ломтики рыбы:** Филе рыбы, нарезанное поперек наклонным срезом к внутренней стороне филе на части определенной толщины

2.7 **рыбный рулет:** Филе рыбы, свернутое в рулон внешней стороной наружу

2.8 **рубленые кусочки:** Кусочки рыбы произвольной формы

3 ГРУППЫ КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ

3.1 **натуральные консервы (из рыбы и морепродуктов):** (Ндп. *консервы в собственном соку*): Консервы из рыбного сырья и морепродуктов без предварительной тепловой обработки в собственном соку

3.2 **рыбные консервы в желе:** Консервы из рыбы, залитой желирующими бульоном или заливкой

3.3 **рыбные консервы в масле:** Консервы из рыбы с предварительной тепловой обработкой, залитой растительным маслом

Издание официальное

3.4 **рыбные консервы в томатном соусе:** Консервы из рыбного сырья, залитого томатным соусом

3.5 **рыбные консервы в бульоне [соусах]:** Консервы из рыбного сырья с добавлением растительных добавок и (или) пряностей, залитого бульоном [соусами]

3.6 **рыбные консервы в маринаде:** Консервы из обжаренной рыбы с добавлением овощей и (или) пряностей, залитой маринадом

3.7 **рыборастительные консервы:** Консервы из рыбного сырья, морепродуктов и растительных продуктов

3.8 **рыбные консервы — паштеты:** Консервы в виде однородной тонко измельченной массы из рыбного сырья, морепродуктов

3.9 **рыбные консервы — фарши:** Консервы в виде однородной измельченной массы из рыбного сырья, морепродуктов

3.10 **рыбные пресервы — пасты:** Пресервы в виде однородной тонко измельченной массы из рыбного сырья, морепродуктов

3.11 **рыбные пресервы специального посола:** Пресервы из рыбы с добавлением соли, сахара, бензойнокислого натрия

3.12 **рыбные пресервы пряного посола:** Пресервы из рыбы с добавлением дробленых пряностей, соли, сахара, бензойнокислого натрия

4 ОСНОВНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

4.1 **бланширование рыбного сырья и морепродуктов:** (Ндп. *проварка*): Тепловая обработка рыбного сырья и морепродуктов в кипящей воде, солевом или уксусно-солевом растворе, нагретом масле или острым паром, с частичным провариванием, обезвоживанием и уплотнением мяса

4.2 **подсушивание рыбы:** Тепловая обработка рыбы нагретым воздухом или инфракрасным излучением с частичным обезвоживанием, уплотнением поверхностного слоя до образования корочки на поверхности рыбы.

4.3 **панирование рыбы** (Ндп. *панировка*): Покрытие поверхности рыбы или изделий из рыбы тонким слоем муки или теста

4.4 **обжаривание рыбного сырья и морепродуктов:** Тепловая обработка рыбного сырья и морепродуктов в нагретом растительном масле с частичным обезвоживанием и уплотнением мяса до получения цвета поверхности от светло-желтой до светло-коричневой с образованием поверхностной корочки

4.5 **горячее копчение рыбы:** Тепловая обработка рыбы в коптильной среде при температуре от 80 до 180 °С до получения специфического вкуса и запаха копчености

4.6 **холодное копчение рыбы и морепродуктов:** Тепловая обработка рыбы и морепродуктов в коптильной среде при температуре не более 40°С до получения специфического запаха и вкуса копчености

5 ДЕФЕКТЫ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ

5.1 **старение рыбных консервов:** Дефект рыбных консервов, характеризующийся снижением пищевой ценности с потерей специфического аромата и вкуса, помутнением желе, соуса, бульона, потемнением мяса и заливки с изменением структуры мяса, появлением металлического привкуса

5.2 **перезревание рыбных пресервов:** Дефект рыбных пресервов, характеризующийся нарушением структуры мяса с ухудшением вкуса в результате гидролитического расщепления белковых веществ

5.3 **скисание рыбных консервов:** Дефект рыбных консервов, характеризующийся образованием кислого запаха и вкуса, изменением цвета и состояния заливки в результате размножения микроорганизмов, без вздутия герметичной тары

5.4 **сульфидное почернение рыбных консервов:** Дефект рыбных консервов, характеризующийся потемнением рыбы и морепродуктов в местах соприкосновения с внутренней поверхностью банки в результате взаимодействия продукта с металлом банки

5.5 **белковый налет в рыбных пресервах:** Дефект рыбных пресервов, характеризующийся беловатым налетом в виде точек, хлопьев или сплошной массы на поверхности рыбы

5.6 **творожистый осадок в рыбных консервах:** Дефект натуральных рыбных консервов, характеризующийся беловато-желтыми хлопьями белкового происхождения на поверхности рыбы и в бульоне

5.7 **отстой в масле рыбных консервов:** Дефект рыбных консервов в виде водно-белковой части в масле, состоящей из бульона, мелких частиц рыбы и коагулированного белка, выделившейся из рыбы при стерилизации

5.8 **струвит:** Дефект рыбных консервов и пресервов в виде беловатых полупрозрачных кристаллов фосфорно-аммонийно-магниевой соли

5.9 **бомбаж рыбных консервов [пресервов]:** Дефект рыбных консервов [пресервов] в виде выпуклости донышка и крышки банки, не исчезающей после надавливания

5.10 **хлопуша:** Дефект рыбных консервов в виде выпуклости донышка или крышки банки, исчезающей при надавливании на крышку или донышко и возникающей на донышке или крышке банки с характерным хлопающим звуком.

5.11 **птичка:** Дефект рыбных консервов, характеризующийся деформацией крышки или донышка банки в виде уголков у закаточного шва

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

бланширование рыбного сырья и морепродуктов . . . 4.1
бомбаж рыбных консервов . . . 5.9
бомбаж рыбных пресервов . . . 5.9
буферность (пресервов) . . . 2.4
консервы в собственном соку . . . 3.1
консервы из рыбы и морепродуктов . . . 2.1
консервы натуральные (из рыбы и морепродуктов) . . . 3.1
консервы рыбные в желе . . . 3.2
консервы рыбные в масле . . . 3.3
консервы рыбные в томатном соусе . . . 3.4
консервы рыбные в бульоне . . . 3.5
консервы рыбные в соусах . . . 3.5
консервы рыбные в маринаде . . . 3.6
консервы рыборастительные . . . 3.7
консервы — паштеты рыбные . . . 3.8
консервы — фарши рыбные . . . 3.9
копчение рыбы горячее . . . 4.5
копчение рыбы и морепродуктов холодное . . . 4.6
кусочки рубленые . . . 2.8
налет в рыбных пресервах белковый . . . 5.5
обжаривание рыбного сырья и морепродуктов . . . 4.4
осадок в рыбных консервах творожистый . . . 5.6
отстой в масле рыбных консервов . . . 5.7
панирование рыбы . . . 4.3
панировка . . . 4.3
перезревание рыбных пресервов . . . 5.2
подсушивание рыбы . . . 4.2
почернение рыбных консервов сульфидное . . . 5.4
пресервы из рыбы и морепродуктов . . . 2.2
пресервы — пасты рыбные . . . 3.10
пресервы рыбные специального посола . . . 3.11
пресервы рыбные пряного посола . . . 3.12
проварка . . . 4.1
птичка . . . 5.11
рулет рыбный . . . 2.7
скисание рыбных консервов . . . 5.3
созревание (консервов и пресервов) . . . 2.3
старение рыбных консервов . . . 5.1
струвит . . . 5.8
филе-кусочки рыбы . . . 2.5
филе-ломтики рыбы . . . 2.6
хлопуша . . . 5.10

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОБЩИХ ПОНЯТИЙ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВОВ И ПРЕСЕРВОВ

1 пастеризация: Нагревание продукта в герметично укупоренной таре при температуре, не превышающей 100 °С, для подавления жизнедеятельности вегетативных и некоторых споровых форм микроорганизмов

2 стерилизация: Нагревание продукта в герметично укупоренной таре при температуре выше 100°С для разрушения или подавления жизнедеятельности микроорганизмов и обеспечения длительного хранения.

3 эксгаустирование (Ндп. вакуумирование): Частичное удаление воздуха из банки с продуктом вакуумированием или нагреванием содержимого

УДК 001.4:664.951:006.354 МКС 01.040.67 Н00 ОКСТУ 9270

Ключевые слова: консервы, пресервы, рыба, морепродукты, термины, определения

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *С.В. Рябова*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 15.07.2002. Усл.печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,76.
Тираж 175 экз. С 6359. Зак. 595.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
http: //gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано и отпечатано в ИПК Издательство стандартов
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru