ГОСТ Р 52000—2002

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

БЗ 1—2003/324

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности (ГОСНИИХП)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 3 «Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 30 декабря 2002 г. № 530-ст

3 Настоящий стандарт разработан с учетом положений Федерального Закона «О качестве безопасности пищевых продуктов»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2003

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки. 1
3 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов 7

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области изготовления макаронных изделий.

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, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три, четыре и т. п.) термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера страницы.

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 данном стандарте.

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится, и вместо него ставится прочерк.

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Термины и определения

Macaroni products.
Terms and definitions

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области макаронных изделий.

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

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ 16299, ГОСТ 21391.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:
ГОСТ 16299—78 Упаковывание. Термины и определения
ГОСТ 17527—72 Упаковка. Общие понятия. Термины и определения
ГОСТ 21391—84 Средства пакетирования. Термины и определения
ГОСТ Р 51785—2001 Хлебобулочные изделия. Термины и определения

3 Термины и определения

Общие понятия

1 **макаронные изделия:** Пищевой продукт, изготовляемый из пшеничной муки и воды смешиванием, различными способами формования и высушивания.

Примечание — Допускается изготовление макаронных изделий из других зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без использования дополнительного сырья.

2 **нативные макаронные изделия:** Макаронные изделия, изготовляемые без использования дополнительного сырья.

3 **традиционные макаронные изделия:** Макаронные изделия, изготовляемые из пшеничной муки и воды с добавлением или без яичных продуктов.

4 **нетрадиционные макаронные изделия:** —

5 **макаронные изделия детского питания:** Макаронные изделия, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма.

6 **макаронные изделия быстрого приготовления:** Макаронные изделия, не требующие варки.

7 **макаронные изделия диетического питания:** Макаронные изделия, предназначенные для лечебного и профилактического питания.

8 **полуфабрикат макаронных изделий:** Технологический полуфабрикат (прошедший формование) на всех стадиях сушки или готовый к реализации в сыром или замороженном виде.

Издание официальное

9 **группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления.

10 **сорт макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся сортом основного сырья, используемого для их изготовления.

11 **тип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

12 **подтип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме и срезу.

13 **вид макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по размеру сечения.

14 **макароны:** Трубчатые макаронные изделия в форме длинной прямой трубки с прямым или волнообразным срезом.

15 **вермишель:** Нитевидные длинные или короткие макаронные изделия с различной формой сечения.

16 **лапша:** Ленточные длинные или короткие макаронные изделия с различной формой края и сечения.

17 **перья:** Трубчатые макаронные изделия в форме короткой прямой трубки с косым срезом.

18 **рожки:** Трубчатые макаронные изделия в форме короткой прямой или изогнутой трубки с прямым срезом.

19 **короткие макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной не более 150 мм.

20 **длинные макаронные изделия** (Ндп. *длиннорезаные макаронные изделия*): Макаронные изделия длиной не менее 200 мм.

21 **мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий:** Длинные макаронные изделия, сформованные в мотки [бантики, гнезда, брикеты].

22 **двойные гнутые макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, высушенные в подвесном состоянии на бастунах.

23 **бастун:** Приспособление для сушки длинных макаронных изделий.

24 **фигурные макаронные изделия:** Плоские или объемные макаронные изделия сложной конфигурации.

25 **макароны кассетной сушки:** Длинные макароны, высушенные в лотковых кассетах.

26 **(лотковая) кассета:** Форма для сушки трубчатых макаронных изделий.

27 **(макаронная) матрица:** Основная часть макаронного пресса, определяющая тип, подтип и вид макаронных изделий.

28 **тестораскаточный узел (для изготовления макаронных изделий):** Формующий узел, позволяющий получить технологический полуфабрикат.

29 **прессованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип, подпит и вид которых формируется путем продавливания через матрицу.

30 **прессованно-резаные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип, подтип и вид которых формируется путем продавливания через матрицу и резанием.

31 **прессованно-штампованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип, подтип и вид которых формируется путем продавливания через матрицу и штампованием.

32 **раскатанно-резаные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип, подтип и вид которых формируется путем раскатки и резания.

33 **раскатанно-штампованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип, подтип и вид которых формируется путем раскатки и штампованием.

34 **фасованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, помещенные в упаковочный материал, обеспечивающий защиту изделий от повреждений и потерь.

35 **потребительская тара:** Тара, поступающая к потребителю с продукцией и не выполняющая функцию транспортной (ГОСТ 17527).

36 **оптовая тара:** Тара для макаронных изделий массой не более 25 кг, выполняющая функцию транспортной.

37 **транспортная тара:** Тара, образующая самостоятельную транспортную единицу (ГОСТ 17527).

38 **однородность (макаронных изделий) в единице упаковки:** Соответствие макаронных изделий в единице упаковки одному типу, подтипу и виду, одной группе и сорту; одинаковые по длине.

39 **средняя длина макаронных изделий в единице упаковки:** Заданная длина макаронных изделий с учетом установленных допустимых отклонений.

Примечание — Для макаронных изделий с длиной реза менее 5 мм средняя длина в единице упаковки не устанавливается.

40 **ассортимент макаронных изделий** (Ндп. *товарный ассортимент макаронных изделий; товарная номенклатура макаронных изделий*): Макаронные изделия, объединенные по какому-либо одному или по совокупности признаков.

41 **осваиваемые предприятием макаронные изделия:** Макаронные изделия, впервые изготавливаемые на данном предприятии.

42 **пищевая ценность (макаронных изделий):** Совокупность свойств макаронных изделий, которые удовлетворяют физиологическим потребностям человека в необходимых веществах и энергии.

Органолептические показатели качества макаронных изделий.

43 **внешний вид (макаронных изделий):** Совокупность видимых параметров макаронных изделий.

44 **излом (макаронных изделий):** Сечение в месте перелома, разлома макаронных изделий.

45 **стекловидность излома (макаронных изделий):** Характеристика излома макаронных изделий, имеющего плотную структуру и глянцевую поверхность.

46 **форма (макаронных изделий):** Конфигурация макаронных изделий, которая формируется макаронной матрицей, штампованием, раскаткой и резанием.

47 **вкус (макаронных изделий):** Свойство макаронных изделий вызывать вкусовые ощущения.

48 **запах (макаронных изделий):** Свойство макаронных изделий, характеризующее восприимчивость органом обоняния.

49 **варочные свойства (макаронных изделий):** Свойство макаронных изделий, характеризующее их состояние после варки или заваривания до готовности.

50 **время варки [заваривания] макаронных изделий до готовности:** Интервал времени, по истечении которого непрерывная белая линия, видимая в центре кусочка макаронного изделия во время варки [заваривания], исчезает при раздавливании изделия с помощью давильной пластинки.

51 **состояние макаронных изделий после варки [заваривания] до готовности:** Свойство макаронных изделий сохранять свою форму, не склеиваться между собой, не образовывать комья, не разваливаться по швам при варке [заваривании] до готовности.

52 **сохранность формы сваренных [заваренных] макаронных изделий:** Свойство макаронных изделий сохранять пропорции геометрических размеров и формы сечения после варки [заваривания] до готовности.

53 **жесткость сваренных [заваренных] макаронных изделий:** Свойство макаронных изделий оказывать сопротивление перекусыванию зубами и растиранию между языком и небом.

54 **консистенция (макаронных изделий):** Совокупность реологических и структурно-механических характеристик макаронных изделий.

Физико-химические показатели макаронных изделий

55 **влажность (макаронных изделий):** Показатель содержания влаги в 100 г макаронных изделий, характеризующий готовность их к длительному хранению.

56 **кислотность (макаронных изделий):** Показатель качества и вкусового достоинства макаронных изделий, характеризующий количественное содержание свободных жирных кислот.

57 **нерастворимая в 10 %-ной соляной кислоте зола:** Минеральная примесь в макаронных изделиях.

58 **перешедшее в варочную воду сухое вещество:** Количество сухого вещества, перешедшего из макаронных изделий в варочную воду за установленное время варки.

59 **металломагнитная примесь (в макаронных изделиях):** Металлические частицы в макаронных изделиях, обладающие свойством притягиваться к магниту.

60 **зараженность (макаронных изделий) вредителями:** Наличие в макаронных изделиях вредителей.

Сырье и полуфабрикаты макаронного производства

61 **основное сырье (для изготовления макаронных изделий):** Рецептурный компонент, массовая доля которого преобладает в рецептуре макаронного теста.

Примечание — В качестве основного сырья для изготовления макаронных изделий используют продукты размола и переработки пшеницы, других зерновых и незерновых культур.

62 **дополнительное сырье (для изготовления макаронных изделий):** Сырье, применяемое для обеспечения специальных органолептических и физико-химических свойств макаронных изделий.

63 **пищевая добавка (для изготовления макаронных изделий):** Природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в макаронные изделия в процессе их изготовления в целях придания им определенных свойств и/или сохранения качества макаронных изделий.

64 **обогащающая добавка (для изготовления макаронных изделий):** Сырье, используемое в процессе изготовления макаронных изделий для повышения их пищевой ценности.

65 **вкусоароматическая добавка (для изготовления макаронных изделий):** Пищевая добавка, вводимая в макаронные изделия в процессе их изготовления или упаковывания с целью придания им определенного вкуса и аромата.

66 **макаронные свойства сырья:** Способность сырья определять качество макаронных изделий.

67 **улучшитель муки (для изготовления макаронных изделий):** Пищевая добавка к муке, которая изменяет макаронное свойство сырья с целью получения макаронных изделий заданного качества.

68 **продукты вторичной переработки макаронных изделий [макаронного теста]:** Технологические отходы макаронных изделий [макаронного теста], не потерявшие своих питательных свойств и отвечающие критериям безопасности, подготовленные для повторного использования в производстве.

69 **мучная смесь (для изготовления макаронных изделий)** (Ндп. *валка муки*): Смесь из муки разных сортов или разных партий муки в определенном соотношении или смесь основного и дополнительного сырья для изготовления макаронных изделий.

70 **водная смесь (для изготовления макаронных изделий)** (Ндп. *водообогатительная смесь*): Раствор или стойкая эмульсия, приготовленные из дополнительного сырья для использования при изготовлении макаронных изделий.

Технологические процессы

71 **рецептура (макаронного теста):** Совокупность сведений об основном и дополнительном сырье, его базисной влажности и количественном соотношении из расчета на 100 кг основного сырья для изготовления макаронных изделий.

72 **макаронное тесто:** Рецептурная смесь, вымешенная до однородной мелкокомковатой или крошкообразной структуры, влажность и температура которой соответствуют цели и условиям изготовления макаронных изделий.

73 **замес (макаронного теста):** Смешивание ингредиентов, входящих в рецептуру макаронного теста.

74 **технологический полуфабрикат (для изготовления макаронных изделий):** Уплотненное макаронное тесто, полученное прессованием или раскаткой.

75 **мягкий замес макаронного теста:** Замес макаронного теста влажностью 33 %—34 %.

76 **средний замес макаронного теста:** Замес макаронного теста влажностью 30 %—32 %.

77 **твердый замес макаронного теста:** Замес макаронного теста влажностью 28 %—29 %.

78 **холодный замес макаронного теста:** Замес макаронного теста на воде температурой около 20 °С.

79 **теплый замес макаронного теста:** Замес макаронного теста на воде температурой 45 °С—65 °С.

80 **горячий замес макаронного теста:** Замес макаронного теста на воде температурой, близкой к кипению.

81 **вакуумирование (макаронного теста):** Удаление воздуха из макаронного теста с целью увеличения механической прочности макаронных изделий и предотвращения разрушения каротиноидов муки.

82 **прессование (макаронного теста):** Процесс получения технологического полуфабриката с помощью нагнетающего шнека или поршня.

83 **раскатка (макаронного теста):** Процесс получения технологического полуфабриката с помощью тестораскаточного узла.

84 **резание (технологического полуфабриката для изготовления макаронных изделий):** Процесс получения макаронных изделий заданной формы.

85 **резка (полуфабриката макаронных изделий):** Процесс получения полуфабриката макаронных изделий заданной длины.

86 **обдувка (полуфабриката макаронных изделий):** Снижение температуры и/или удаление части влаги или масла с поверхности полуфабриката макаронных изделий.

87 **гидротермическая обработка (полуфабриката макаронных изделий):** Обработка полуфабриката макаронных изделий горячей водой или паром.

88 **гигротермическая обработка (полуфабриката макаронных изделий):** Обработка полуфабриката макаронных изделий перегретым паром.

89 **раскладка (полуфабриката макаронных изделий):** Размещение полуфабриката макаронных изделий в лотковых кассетах, сушильных рамках или на лентах транспортера сушилок для прохождения стадии сушки.

90 **развешивание (полуфабриката макаронных изделий):** Размещение макаронных изделий на бастунах для прохождения стадии сушки.

91 **сушка (полуфабриката макаронных изделий):** Процесс удаления влаги из полуфабриката макаронных изделий с целью предотвращения развития биохимических и микробиологических процессов при их длительном хранении.

92 **предварительная сушка (полуфабриката макаронных изделий):** Этап сушки полуфабриката макаронных изделий, при котором происходит непродолжительное интенсивное удаление из него поверхностной влаги.

93 **окончательная сушка (полуфабриката макаронных изделий):** Этап сушки полуфабриката макаронных изделий до достижения влажности, установленной нормативным документом.

94 **стабилизация (полуфабриката макаронных изделий):** Этап сушки полуфабриката макаронных изделий, при котором происходит выравнивание влаги и температуры по всей толще макаронного изделия.

95 **отволаживание (полуфабриката макаронных изделий):** Стадия окончательной сушки полуфабриката макаронных изделий, при которой происходит перераспределение влаги по всей толще макаронного изделия.

96 **конвективная сушка (для изготовления макаронных изделий):** Сушка макаронных изделий воздухом с искусственным его подогревом и принудительной циркуляцией.

97 **низкотемпературный режим сушки (для изготовления макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором температура воздуха не превышает 60 °С.

98 **высокотемпературный режим сушки (для изготовления макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором на одной или нескольких стадиях температура сушильного воздуха достигает 70 °С—90 °С.

99 **сверхвысокотемпературный режим сушки (для изготовления макаронных изделий):** Режим сушки макаронных изделий, при котором на одной или нескольких стадиях температура сушильного воздуха превышает 90 °С.

100 **естественная сушка (для изготовления макаронных изделий):** Сушка макаронных изделий на воздухе в естественных условиях.

101 **подвесная сушка (для изготовления макаронных изделий):** Сушка длинных макаронных изделий, развешенных на бастунах.

102 **сушка в масле (для изготовления макаронных изделий):** Удаление влаги из макаронных изделий в кипящем масле.

103 **замораживание (полуфабриката макаронных изделий):** Выдерживание полуфабриката макаронных изделий при отрицательной температуре с целью консервации.

Технохимический контроль производства макаронных изделий

104 **партия макаронных изделий:** Количество макаронных изделий одного ассортимента, из одинаковых партий основного и дополнительного сырья.

105 **хрупкость (макаронных изделий):** Механическая характеристика макаронных изделий, отражающая способность макаронных изделий разрушаться при деформации.

106 **увеличение объема [массы] макаронных изделий:** Отношение объема [массы] приготовленных макаронных изделий к объему [массе] сухих макаронных изделий.

107 **твердость сваренных [заваренных] макаронных изделий:** Механическая характеристика консистенции сваренных [заваренных] макаронных изделий, обусловленная силой, которую необходимо приложить для их деформации.

108 **упругость сваренных [заваренных] макаронных изделий:** Механическая характеристика консистенции сваренных [заваренных] макаронных изделий в зависимости от скорости восстановления их исходных размеров после прекращения деформирующего воздействия на изделия.

109 **липкость сваренных [заваренных] макаронных изделий:** Механическая характеристика кон-

систенции сваренных [заваренных] макаронных изделий, обусловленная усилием, необходимым для отделения изделий друг от друга.

110 **прочность сухих макаронных изделий:** Показатель качества сухих макаронных изделий, характеризующийся величиной ломающей статической нагрузки на горизонтально лежащие макаронные изделия.

111 **прочность сваренных [заваренных] макаронных изделий:** Показатель качества сваренных [заваренных] макаронных изделий, характеризующийся величиной режущей статической нагрузки на горизонтально лежащие макаронные изделия.

112 **зольность (макаронных изделий):** Содержание неорганических веществ в макаронных изделиях.

113 **отмывание клейковины:** Отделение клейковины от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки.

114 **сырая клейковина муки:** Комплекс нерастворимых белковых веществ муки, способных при набухании в воде образовывать эластичную массу (ГОСТ Р 51785).

115 **сухая клейковина муки (при изготовлении макаронных изделий):** Высушенная сырая клейковина муки.

116 **реологические свойства макаронного теста:** Соотношение упругих, пластичных и прочностных свойств макаронного теста в заданных условиях.

117 **способность пшеничной муки к потемнению:** Свойство муки приобретать темный оттенок в процессе изготовления макаронных изделий в результате ферментативного окисления.

118 **норма расхода сырья (для изготовления макаронных изделий):** Количество сырья, необходимое для изготовления одной тонны макаронных изделий установленного качества.

119 **технологические затраты (при изготовлении макаронных изделий):** Количество сырья, использованное и перешедшее в готовую продукцию в процессе изготовления макаронных изделий.

120 **потери сырья (при изготовлении макаронных изделий):** Сырье, теряющееся в процессе производства, которое не может быть собрано и взвешено.

Примечание — К потерям сырья при изготовлении макаронных изделий относят: распыл при транспортировании и замесе теста; унос с воздухом аспирационных и вентиляционных устройств, распыл на обуви и спецодежде; смыв при мытье матриц, полов, окон и оборудования и т. п.

121 **отходы (при изготовлении макаронных изделий)** (Ндп. *учтенные потери*): Сырье, теряющееся в процессе производства, которое может быть собрано и взвешено.

Примечание — К отходам при изготовлении макаронных изделий относятся: технологический полуфабрикат из головки пресса; сырые обрезки полуфабриката макаронных изделий, дефектные и слипшиеся макаронные изделия; просыпь из-под сушилок и в упаковочном отделении, выбой из мешков, сход с просеивателей, всевозможный смет, а также сырье для лабораторного контроля.

122 **смет (при изготовлении макаронных изделий):** Часть отходов при изготовлении макаронных изделий в виде муки, макаронного теста и готовой продукции, в целом составляющие санитарный брак.

123 **угар (при изготовлении макаронных изделий):** Потери сырья при изготовлении макаронных изделий за счет удаления при сушке части влаги сверх воды, добавленной для замеса макаронного теста.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

ассортимент макаронных изделий 40
ассортимент макаронных изделий товарный 40
бантики макаронных изделий 21
бастун 23
брикеты макаронных изделий 21
вакуумирование 81
вакуумирование макаронного теста 81
валка муки 69
вермишель 15
вещество сухое, перешедшее в варочную воду 58
вид внешний 43
вид макаронных изделий 13
вид макаронных изделий внешний 43
вкус 47
вкус макаронных изделий 47
влажность 55
влажность макаронных изделий 55
время варки макаронных изделий до готовности 50
время заваривания макаронных изделий до готовности 50
гнезда макаронных изделий 21
группа макаронных изделий 9
длина макаронных изделий в единице упаковки средняя 39
добавка вкусоароматическая 65
добавка обогащающая 64
добавка пищевая 63
добавка для изготовления макаронных изделий вкусоароматическая 65
добавка для изготовления макаронных изделий обогащающая 64
добавка для изготовления макаронных изделий пищевая 63
жесткость заваренных макаронных изделий 53
жесткость сваренных макаронных изделий 53
замес 73
замес макаронного теста 73
замес макаронного теста горячий 80
замес макаронного теста мягкий 75
замес макаронного теста средний 76
замес макаронного теста твердый 77
замес макаронного теста теплый 79
замес макаронного теста холодный 78
замораживание 103
замораживание полуфабриката макаронных изделий 103
запах 48
запах макаронных изделий 48
зараженность вредителями 60
зараженность макаронных изделий вредителями 60
затраты технологические 119
затраты технологические при изготовлении макаронных изделий 119
зола, нерастворимая в 10 %-ной соляной кислоте 57
зольность 112
зольность макаронных изделий 112
изделия макаронные 1
изделия макаронные быстрого приготовления 6
изделия макаронные гнутые двойные 22
изделия макаронные детского питания 5
изделия макаронные диетического питания 7
изделия макаронные длиннорезаные 20
изделия макаронные длинные 20
изделия макаронные короткие 19
изделия макаронные нативные 2
изделия макаронные нетрадиционные 4
изделия макаронные осваиваемые предприятием 41
изделия макаронные прессованно-резаные 30

изделия макаронные прессованно-штампованные 31
изделия макаронные прессованные 29
изделия макаронные раскатанно-резаные 32
изделия макаронные раскатанно-штампованные 33
изделия макаронные традиционные 3
изделия макаронные фасованные 34
изделия макаронные фигурные 24
излом 44
излом макаронных изделий 44
кассета 26
кассета лотковая 26
кислотность 56
кислотность макаронных изделий 56
клейковина муки при изготовлении макаронных изделий сухая 115
клейковина муки сухая 115
клейковина муки сырая 114
конвективная сушка 96
конвективная сушка для изготовления макаронных изделий 96
консистенция 54
консистенция макаронных изделий 54
лапша 16
липкость заваренных макаронных изделий 109
липкость сваренных макаронных изделий 109
макаронное тесто 72
макароны 14
макароны кассетной сушки 25
матрица 27
матрица макаронная 27
мотки макаронных изделий 21
номенклатура макаронных изделий товарная 40
норма расхода сырья 118
норма расхода сырья для изготовления макаронных изделий 118
обдувка 86
обдувка полуфабриката макаронных изделий 86
обработка полуфабриката макаронных изделий гигротермическая 88
обработка полуфабриката макаронных изделий гидротермическая 87
обработка гигротермическая 88
обработка гидротермическая 87
однородность в единице упаковки 38
однородность макаронных изделий в единице упаковки 38
отволаживание 95
отволаживание полуфабриката макаронных изделий 95
отмывание клейковины 113
отходы 121
отходы при изготовлении макаронных изделий 121
партия макаронных изделий 104
перья 17
подтип макаронных изделий 12
полуфабрикат для изготовления макаронных изделий технологический 74
полуфабрикат макаронных изделий 8
полуфабрикат технологический 74
потери сырья 120
потери сырья при изготовлении макаронных изделий 120
потери учтенные 121
прессование 82
прессование макаронного теста 82
примесь металломагнитная в макаронных изделиях 59
продукты вторичной переработки макаронных изделий 68
прочность заваренных макаронных изделий 111
прочность сваренных макаронных изделий 111
прочность сухих макаронных изделий 110
развешивание 90
развешивание полуфабриката макаронных изделий 90

раскатка 83
раскатка макаронного теста 83
раскладка 89
раскладка полуфабриката макаронных изделий 89
режим сушки высокотемпературный 98
режим сушки для изготовления макаронных изделий высокотемпературный 98
режим сушки для изготовления макаронных изделий низкотемпературный 97
режим сушки для изготовления макаронных изделий сверхвысокотемпературный 99
режим сушки низкотемпературный 97
режим сушки сверхвысокотемпературный 99
резание 84
резание технологического полуфабриката для изготовления макаронных изделий 84
резка 85
резка полуфабриката макаронных изделий 85
рецептура 71
рецептура макаронного теста 71
рожки 18
свойства реологические макаронного теста 116
свойства варочные 49
свойства макаронных изделий варочные 49
свойства сырья макаронные 66
смесь водная 70
смесь водообогатительная 70
смесь для изготовления макаронных изделий 70
смесь для изготовления макаронных изделий водная 70
смесь для изготовления макаронных изделий мучная 69
смесь мучная 69
смет 122
смет при изготовлении макаронных изделий 122
сорт макаронных изделий 10
состояние макаронных изделий после варки до готовности 51
состояние макаронных изделий после заваривания до готовности 51
сохранность формы 52
сохранность формы заваренных макаронных изделий 52
сохранность формы сваренных макаронных изделий 52
способность пшеничной муки к потемнению 117
стабилизация 94
стабилизация полуфабриката макаронных изделий 94
стекловидность излома 45
стекловидность излома макаронных изделий 45
сушка 91
сушка полуфабриката макаронных изделий 91
сушка в масле 102
сушка в масле для изготовления макаронных изделий 102
сушка для изготовления макаронных изделий естественная 100
сушка для изготовления макаронных изделий конвективная 96
сушка для изготовления макаронных изделий подвесная 101
сушка естественная 100
сушка конвективная 96
сушка окончательная 93
сушка подвесная 101
сушка полуфабриката макаронных изделий окончательная 93
сушка полуфабриката макаронных изделий предварительная 92
сушка предварительная 92
сырье для изготовления макаронных изделий дополнительное 62
сырье для изготовления макаронных изделий основное 61
сырье дополнительное 62
сырье основное 61
тара оптовая 36
тара потребительская 35
тара транспортная 37
твердость 107
твердость заваренных макаронных изделий 107

твердость сваренных макаронных изделий 107
тесто макаронное 72
тип макаронных изделий 11
увеличение массы макаронных изделий 106
увеличение объема макаронных изделий 106
угар 123
угар при изготовлении макаронных изделий 123
узел для изготовления макаронных изделий тестораскаточный 28
узел тестораскаточный 28
улучшитель муки 67
улучшитель муки для изготовления макаронных изделий 67
упругость заваренных макаронных изделий 108
упругость сваренных макаронных изделий 108
форма 46
форма макаронных изделий 46
хрупкость 105
хрупкость макаронных изделий 105
ценность макаронных изделий пищевая 42
ценность пищевая 42

УДК 001.4.664.694:006.354 ОКС 01.040.67 Н00 ОКП 91 4900

Ключевые слова: изделия макаронные, термины, определения, органолептические показатели, физико-химические показатели, сырье, полуфабрикаты, технологический процесс, технохимический контроль

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Кануркина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 05.06.2003. Подписано в печать 20.06.2003. Усл. печ.л. 1,86. Уч.-изд.л. 1,30.
Тираж 600 экз. С 10952. Зак. 532.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
http://www.standards.ru e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru