ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СЫРОДЕЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ГОСТ 27599—88

Издание официальное

Цена 5 коп БЗ 2—88/176

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 001.4 : 637.3.002 : 006.354 Группа Н00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СЫРОДЕЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Термины и определения

Cheese-making industry. Terms and definitions

ГОСТ 27599—88

ОКСТУ 9225

Дата введения 01.07.89

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области сыродельной промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы, входящих в сферу действия стандартизации или использующих результаты этой деятельности.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ 17164—71, ГОСТ 25509—82.

1. Стандартизованные термины с определениями приведены в табл. 1.

2. Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Применение терминов-синонимов стандартизованного термина не допускается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены пометкой «Ндп».

2.1. 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 настоящем стандарте.

2.2. В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приведено и в графе «Определение» поставлен прочерк.

3. Алфавитный указатель содержащихся в стандарте терминов на русском языке приведен в табл. 2.

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

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988

Таблица 1

Термин	Определение
ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ	
1. **Сыр**	Пищевой продукт, получаемый из сыропригодного сырья с использованием молокосвертывающих ферментов и молочнокислых бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей
2. **Сычужный сыр**	Сыр, полученный в результате свертывания сыропригодного сырья молокосвертывающим ферментом в присутствии молочной кислоты с последующей специальной обработкой сгустка, формованием, прессованием и созреванием при определенной температуре
3. **Плавленый сыр**	Сыр, выработанный из сырья для плавленого сыра путем тепловой обработки с добавлением солей-плавителей
4. **Свежий сыр**	Сычужный сыр, выработанный без специальной стадии созревания
5. **Зрелый сыр**	Сычужный сыр, выдержанный при определенной температуре и влажности в течение установленного нормативно-технической документацией времени
6. **Белок сыра**	Составная часть сухого вещества сыра, представляющая собой высокомолекулярное, азотсодержащее вещество, состоящее из аминокислот, соединенных между собой посредством пептидных связей
7. **Сырное зерно**	Уплотненные частицы сгустка, образующиеся после его разрезания, выделения сыворотки и дальнейшей обработки
8. **Сырный пласт**	Сформованное в монолит сырное зерно
9. **Сырная масса**	Полуфабрикат, получающийся после разрезания сырного пласта, его формования и прессования
10. **Тесто сыра** *Ндп. Сырное тесто*	Часть сыра, находящаяся под коркой
11. **Корка сычужного сыра**	Уплотнившийся поверхностный слой сыра
12. **Глазки сыра**	Пустоты в сыре, образующиеся при его формовании и созревании
13. **Возраст сыра**	Период времени, исчисляемый с даты выработки сыра
СЫРЬЕ И ОСНОВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	
14. **Сыропригодное сырье**	Молоко, обезжиренное молоко, сливки, пахта, являющиеся благоприятной средой для развития микрофлоры, используемой при производстве сычужного сыра, обладающие способностью образовывать сгусток под действием молокосвертывающих ферментов и отвечающие требованиям нормативно-технической документации

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
15. **Сырье для плавленого сыра**	Сычужные сыры любых видов, молочные продукты, компоненты животного и растительного происхождения, морепродукты, а также вкусовые наполнители, подлежащие дальнейшей переработке при производстве плавленых сыров
16. **Закваска для сычужного сыра**	Культуры молочнокислых и других бактерий, применяемые при производстве сычужного сыра
17. **Гидролизованная закваска для сычужного сыра**	Закваска, приготовленная с добавлением молокосвертывающего фермента
18. **Бактериальный препарат для сычужного сыра**	Концентрат жизнеспособных молочнокислых и других бактерий
19. **Молокосвертывающий фермент**	Протеолитический фермент животного, растительного или микробного происхождения, преобразующий молоко в сгусток
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА	
20. **Резервирование сыропригодного сырья**	Хранение охлажденного сыропригодного сырья при температуре 2—6°С в течение 12—24 ч
21. **Созревание сыропригодного сырья**	Выдерживание сыропригодного сырья при температуре 8—12°С с добавлением закваски для сыра в течение 10—12 ч. Примечание. Созревание сыропригодного сырья может проводиться и без добавления закваски
22. **Подготовка молока к свертыванию**	Получение нормализованной смеси по соотношению жир—белок, установление определенной температуры, внесение закваски для сыра, хлористого кальция, биологических и химических компонентов, используемых в сыроделии
23. **Свертывание нормализованной смеси**	Преобразование нормализованной смеси в сгусток под действием молокосвертывающих ферментов и молочной кислоты
24. **Постановка сырного зерна**	Разрезание сгустка и частичная его обработка с целью получения частиц определенного размера
25. **Обработка сырного зерна** Ндп. *Обсушка сырного зерна*	Вымешивание сырного зерна в сыворотке при определенной температуре
26. **Посолка сычужного сыра**	Выдерживание сычужного сыра (сырного зерна) в растворе поваренной соли, нанесение соляной гущи или сухой соли на поверхность сыра, внесение соли в сырное зерно
27. **Чеддеризация**	Изменение сырной массы под воздействием молочной кислоты до образования волокнисто-слоистой структуры в результате усиления молочнокислого процесса
28. **Формование сычужного сыра**	Совокупность технологических операций, направленных на образование головок сыра из сырного зерна

Продолжение табл 1

Термин	Определение
29. **Плавление чеддеризованной сырной массы**	Пластификация измельченной чеддеризованной сырной массы под воздействием температуры
30. **Самопрессование сычужного сыра**	Уплотнение сырной массы под действием собственной массы
31. **Прессование сычужного сыра**	Уплотнение сырной массы под действием внешних нагрузок
32. **Созревание сычужного сыра**	Выдерживание сычужного сыра при определенных температурно-влажностных условиях в течение определенного времени в зависимости от вида сыра
33. **Обработка сырья для плавленого сыра**	Зачистка, мойка, просеивание, измельчение компонентов для получения сырной смеси
34. **Составление сырной смеси для плавленого сыра**	Взвешивание и смешивание компонентов для сыра в количествах, соответствующих рецептурам, составленным по данным физико-химических анализов исходного сырья.
35. **Созревание сырной смеси для плавленого сыра**	Выдерживание сырной смеси и (или) отдельных компонентов с биологически активными веществами и солями-плавителями в течение определенного времени в зависимости от вида сырья
36. **Плавление сырной смеси для плавленого сыра**	Нагрев сырной смеси с солями-плавителями, осуществляемый теплоносителем
37. **Гомогенизация расплавленной сырной массы для плавленого сыра**	Механическая обработка расплавленной сырной массы для плавленого сыра с целью улучшения эмульгирования жира и получения однородной структуры
38. **Копчение плавленого сыра**	Обработка плавленого сыра дымом

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА СЫРА

39. **Вкус сыра**	—
40. **Запах сыра**	—
41. **Консистенция сыра**	Показатель качества сыра, учитывающий совокупность его свойств: степень плотности, твердости, однородности и ощущений, возникающих при возбуждении механических и осязательных рецепторов в полости рта
42. **Внешний вид сыра**	Видимое состояние сыра, его формы, поверхности и защитного покрытия
43. **Рисунок сычужного сыра**	Вид сычужного сыра на разрезе, характеризующийся определенной формой, количеством, размером и расположением глазков
44. **Горький вкус сыра**	Порок вкуса сыра, обусловленный присутствием в сыре горьких веществ
45. **Кислый вкус сыра**	Порок вкуса сыра, обусловленный избытком молочной кислоты
46. **Прогорклый вкус сыра**	Порок вкуса сыра, обусловленный накоплением избытка масляной кислоты
47. **Салистый привкус сыра**	Порок сыра, обусловленный окислением молочного сыра

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
48. **Кормовой вкус (запах) сыра**	Порок вкуса (запаха) сыра, полученного из молока, содержащего стойкие летучие вещества кормов
49 **Затхлый вкус (запах) сыра**	Порок вкуса (запаха) сыра, обусловленный развитием газообразующей микрофлоры в сыре, а также плесени или слизи на его поверхности
50. **Щелочной вкус плавленого сыра**	Порок вкуса плавленого сыра, возникающий от избытка солей-плавителей, а также глубокого окисления жира
51. **Твердая консистенция сычужного сыра** Ндп *Грубая консистенция сычужного сыра*	Порок консистенции сычужного сыра, обусловленный излишней обработкой сырного зерна и замедленным развитием микробиологических и биохимических процессов, сопровождающихся слабым расщеплением белков и недостаточным накоплением в сыре водорастворимых продуктов протеолиза
52. **Резинистая консистенция сычужного сыра**	Порок консистенции сычужного сыра, обусловленный чрезмерной связанностью и эластичностью теста и плохой его растворимостью вследствие недостаточного набухания белка
53 **Колющаяся консистенция сычужного сыра** Ндп *Самокол*	Порок консистенции сычужного сыра, обусловленный наличием в тесте сыра трещин различной величины и идущих в разных направлениях, а также излишней кислотностью теста сыра или поздним газообразованием, вызванным маслянокислыми бактериями
54 **Крошливая консистенция сычужного сыра**	Порок консистенции сычужного сыра, обусловленный недостаточной связанностью и эластичностью теста сыра
55 **Несвязная консистенция сычужного сыра** Ндп *Рыхлая консистенция сычужного сыра*	Порок консистенции сычужного сыра, обусловленный снижением пластичности сырного теста из-за излишней потери кальция
56. **Мучнистая консистенция плавленого сыра**	Порок консистенции плавленого сыра, обусловленный недостаточным количеством солей-плавителей, а также использованием сырной смеси с высокой активной кислотностью
57. **Рыхлая консистенция плавленого сыра**	Порок консистенции плавленого сыра, обусловленный переработкой перезревших сычужных сыров
58 **Липкая консистенция плавленого сыра**	Порок консистенции плавленого сыра, обусловленный использованием незрелого сырья и отсутствием гомогенизации
59 **Губчатый рисунок сычужного сыра**	Порок рисунка сычужного сыра, обусловленный образованием излишне крупных для данного вида сыра и часто расположенных глазков сплюснутой формы
60 **Пустотный рисунок сычужного сыра**	Порок рисунка сычужного сыра, обусловленный образованием глазков неправильной, угловатой формы в сырах, формуемых из пласта

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
61. **Рваный рисунок сычужного сыра**	Порок рисунка сычужного сыра, выражающийся в наличии на разрезе сыра часто расположенных глазков крупной, овальной или неправильной формы с нарушенными между ними перегородками
62. **Неравномерный рисунок сычужного сыра**	Порок рисунка сычужного сыра, выражающийся в наличии неравномерных по величине и расположению глазков
63. **Отсутствие рисунка сычужного сыра**	Отсутствие глазков на разрезе сычужного сыра
64. **Сетчатый рисунок сычужного сыра**	Порок рисунка сычужного сыра, выражающийся в наличии на разрезе сыра, формуемого из пласта, часто расположенных глазков сплюснутой формы
65. **Щелевидный рисунок сычужного сыра**	Порок рисунка сычужного сыра, выражающийся в наличии на разрезе сыра глазков щелевидной формы
66. **Подопревшая корка сычужного сыра**	Порок внешнего вида сычужного сыра, выражающийся в наличии на поверхности сыра влажных сильно размягченных участков
67. **Подкорковая плесень**	Порок внешнего вида сычужного сыра, обусловленный развитием плесени в пустотах и трещинах сыра
68. **Деформированный сыр**	Порок внешнего вида сыра с наличием вмятин, искривлений, срезов граней
69. **Плесневелый плавленый сыр**	Порок внешнего вида плавленого сыра, обусловленный наличием плесени на поверхности сыра

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Таблица 2

Термин	Номер термина
Белок сыра	6
Вид сыра внешний	42
Вкус плавленого сыра щелочной	50
Вкус сыра	39
Вкус сыра горький	44
Вкус сыра затхлый	49
Вкус сыра кислый	45
Вкус сыра кормовой	48
Вкус сыра прогорклый	46
Возраст сыра	13
Глазки сыра	12
Гомогенизация расплавленной сырной массы для плавленого сыра	37
Закваска для сычужного сыра	16
Закваска для сычужного сыра гидролизованная	17
Запах сыра	40
Запах сыра затхлый	49
Запах сыра кормовой	48
Зерно сырное	7
Консистенция плавленого сыра липкая	58
Консистенция плавленого сыра мучнистая	56
Консистенция плавленого сыра рыхлая	57
Консистенция сыра	41
Консистенция сычужного сыра грубая	51
Консистенция сычужного сыра несвязная	55
Консистенция сычужного сыра колющаяся	53
Консистенция сычужного сыра крошливая	54
Консистенция сычужного сыра резинистая	52
Консистенция сычужного сыра твердая	51
Консистенция сычужного сыра рыхлая	55
Копчение плавленого сыра	38
Корка сычужного сыра	11
Корка сычужного сыра подопревшая	66
Масса сырная	9
Обработка сырного зерна	25
Обработка сырья для плавленого сыра	33
Обсушка сырного зерна	25
Отсутствие рисунка сычужного сыра	63
Плавление сырной смеси для плавленого сыра	36
Плавление чеддеризованной сырной массы	29
Пласт сырный	8
Плесень подкорковая	67
Подготовка молока к свертыванию	22
Посолка сычужного сыра	26
Постановка сырного зерна	24
Препарат для сычужного сыра бактериальный	18
Прессование сычужного сыра	31
Привкус сыра салистый	47
Резервирование сыропригодного сырья	20
Рисунок сычужного сыра	43
Рисунок сычужного сыра губчатый	59

Продолжение табл. 2

Термин	Номер термина
Рисунок сычужного сыра неравномерный	62
Рисунок сычужного сыра пустотный	60
Рисунок сычужного сыра рваный	61
Рисунок сычужного сыра сетчатый	64
Рисунок сычужного сыра шелевидный	65
Самокол	53
Самопрессование сычужного сыра	39
Свертывание нормализованной смеси	23
Созревание сыропригодного сырья	21
Созревание сычужного сыра	32
Созревание сырной смеси для плавленого сыра	35
Составление сырной смеси для плавленого сыра	34
Сыр	1
Сыр деформированный	68
Сыр зрелый	5
Сыр плавленый	3
Сыр плавленый плесневелый	69
Сыр свежий	4
Сыр сычужный	2
Сырье для плавленого сыра	15
Сырье сыропригодное	14
Тесто сыра	10
Тесто сырное	10
Фермент молокосвертывающий	19
Формование сычужного сыра	28
Чеддеризация	27

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

А. И. Гончаров, канд. техн. наук; **В. А. Самодуров**, канд. техн. наук; **И. В. Ветрова**, канд. биол. наук; **М. И. Дмитриченко**, канд. техн. наук; **Т. В. Меньшикова**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.02.88 № 380

3. **Срок первой проверки — 1999 г.**

4. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 17164—71	Вводная часть
ГОСТ 25509—82	То же

Редактор *Н. В. Бобкова*
Технический редактор *И. Н. Дубина*
Корректор *А. М. Трофимова*

Сдано в наб. 17.03.88 Подп. в печ. 03.05.88 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,68 уч.-изд. л. Тираж 6 000 Цена 5 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 2064

gost.e-ecolog.ru