ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. ПРОИЗВОДСТВО ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ГОСТ 17164—71

Издание официальное

Цена 4 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.1 : 001.4(083.74) Группа Н00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ПРОИЗВОДСТВО ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Термины и определения

Dairy industry
Production of unskimmed milk products
Terms and definitions

ГОСТ 17164—71

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 2/IX 1971 г. № 1534 срок введения установлен

с 1/I 1973 г.

Настоящий стандарт устанавливает применяемые в науке, технике и производстве термины и определения основных понятий в области цельномолочной 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».

Для отдельных стандартизованных терминов в стандарте приведены в качестве справочных их краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

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

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым, а недопустимые синонимы — курсивом.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Переиздание Апрель 1973 г

©Издательство стандартов, 1973.

Термин	Определение
Сырье	
1. **Коровье молоко**	Продукт нормальной секреции молочной железы коровы
2 **Заготовляемое коровье молоко** Молоко	Коровье молоко, полученное от здоровых животных и отвечающее требованиям стандарта и санитарно-ветеринарных правил
3. **Обезжиренное молоко** Ндп. *Обрат*	Обезжиренная часть молока, получаемая сепарированием и содержащая не более 0,05% жира
4 **Сливки**	Жировая часть молока, получаемая сепарированием
Коровье молоко и молочные продукты	
5. **Пастеризованное молоко**	Молоко, подвергнутое термической обработке при определенных температурных режимах.
6. **Нормализованное молоко**	Пастеризованное молоко, доведенное до требуемого содержания жира
7. **Восстановленное молоко**	Пастеризованное молоко с требуемым содержанием жира, вырабатываемое полностью или частично из молочных консервов
8. **Цельное молоко**	Нормализованное или восстановленное молоко с установленным содержанием жира
9. **Молоко повышенной жирности**	Нормализованное молоко с содержанием 6% жира, подвергнутое гомогенизации
10. **Топленое молоко**	Нормализованное молоко с содержанием 6% жира, подвергнутое гомогенизации, пастеризации при температуре не ниже 95°С и выдержке при этой температуре в течение 3—4 ч
11. **Белковое молоко**	Пастеризованное молоко с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ
12. **Нежирное молоко**	Пастеризованное молоко, вырабатываемое из обезжиренного молока
13. **Витаминизированное молоко**	Цельное или нежирное пастеризованное молоко, обогащенное витаминами
14. **Стерилизованное молоко**	Молоко, подвергнутое гомогенизации и высокотемпературной термической обработке при температуре выше 100°С
15. **Молоко с какао**	Пастеризованное молоко с добавлением какао, сахара и стабилизатора
16. **Молоко с кофе**	Пастеризованное молоко с добавлением кофе и сахара
17. **Пастеризованные сливки**	Сливки, подвергнутые термической обработке при определенных температурных режимах.

Продолжение

Термин	Определение
18. **Сливочные напитки**	Пастеризованные сливки с добавлением сахара, кофе или какао и стабилизатора
19. **Взбитые сливки**	Пастеризованные сливки с добавлением сахара, какао, ванилина, плодово-ягодных сиропов, стабилизатора и подвергнутые взбиванию
20. **Нежирные молочные продукты**	Молочные продукты, вырабатываемые из обезжиренного молока
21. **Кисломолочные продукты**	Молочные продукты, вырабатываемые сквашиванием молока или сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей и уксуснокислых бактерий
22. **Белковые кисломолочные продукты**	Кисломолочные продукты с повышенным содержанием белка
23. **Кисломолочные напитки**	Кисломолочные продукты жидкой или полужидкой консистенции
24. **Витаминизированные кисломолочные продукты**	Кисломолочные продукты, обогащенные витаминами
25. **Кефир**	Кисломолочный напиток смешанного брожения — молочнокислого и спиртового, вырабатываемый сквашиванием молока кефирными грибками или чистыми культурами
26. **Кефир 6%-ной жирности**	Кефир, вырабатываемый из гомогенизированной смеси молока и сливок.
27. **Таллинский кефир**	Кефир с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока
28. **Ацидофильные молочные продукты**	Кисломолочные продукты, вырабатываемые сквашиванием молока чистыми культурами ацидофильной палочки
29. **Ацидофильное молоко**	Кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного или обезжиренного молока (с добавлением или без добавления сахара), сквашиваемого чистыми культурами ацидофильной палочки
30. **Ацидофилин**	Кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного или обезжиренного молока (с добавлением или без добавления сахара), сквашенного чистыми культурами ацидофильной палочки, молочно-кислого стрептококка и кефирной закваской
31. **Ацидофильно-дрожжевое молоко**	Кисломолочный напиток, вырабатываемый сквашиванием цельного или обезжиренного молока чистыми культурами ацидофильной палочки и дрожжей, сбраживающих лактозу и обладающих антибиотическими свойствами

Продолжение

Термин	Определение
32. **Напиток «Южный»**	Кисломолочный напиток, вырабатываемый сквашиванием молока чистыми культурами термофильных рас молочнокислого стрептококка и болгарской палочки
33. **Напиток «Снежок»**	Кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного гомогенизированного молока с добавлением сахара или плодово-ягодных сиропов и сквашенного чистыми культурами термофильных рас молочнокислого стрептококка и болгарской палочки
34. **Кумыс из коровьего молока**	Кисломолочный напиток смешанного брожения, вырабатываемый из обезжиренного молока с добавлением сахара сквашиванием чистыми культурами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, сбраживающих лактозу и обладающих антибиотическими свойствами ,
35. **Йогурт**	Кисломолочный напиток с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, вырабатываемый из молока или молочной смеси с добавлением сухого молока, сахара, плодово-ягодных сиропов сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков термофильных рас и болгарской палочки
36. **Простокваша**	Кисломолочный продукт с ненарушенным сгустком, вырабатываемый из молока с добавлением или без добавления вкусовых и ароматических веществ сквашиванием его чистыми культурами молочнокислых бактерий
37. **Обыкновенная простокваша**	Простокваша, вырабатываемая сквашиванием цельного или обезжиренного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков
38. **Мечниковская простокваша**	Простокваша, вырабатываемая из молока или молочной смеси сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков и болгарской палочки
39. **Ацидофильная простокваша**	Простокваша, вырабатываемая из молока сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков и ацидофильной палочки

Продолжение

Термин	Определение
40 **Ряженка** Ндп *Украинская простокваша*	Простокваша, вырабатываемая из нормализованного молока, подвергнутого гомогенизации, пастеризации при температуре не ниже 95°С, выдержке при этой температуре в течение 3—4 ч и сквашенного чистыми культурами термофильных рас молочнокислого стрептококка
41 **Варенец**	Простокваша, вырабатываемая из стерилизованного или топленого молока сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков термофильных рас с добавлением или без добавления молочнокислой палочки
42 **Южная простокваша**	Простокваша, вырабатываемая сквашиванием молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки с добавлением дрожжей, сбраживающих лактозу
43 **Слоеная простокваша с джемом или вареньем**	Простокваша, вырабатываемая сквашиванием цельного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков и болгарской палочки с добавлением джема или варенья
44 **Сметана**	Кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием нормализованных сливок чистыми культурами молочнокислых стрептококков
45 **Любительская сметана**	Сметана, вырабатываемая только из гомогенизированных сливок и расфасованная в брикеты
46 **Творог**	Белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием молока чистыми культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция, сычужного фермента или пепсина и удалением части сыворотки Примечание В зависимости от применяемого сырья творог вырабатывается жирный, полужирный и нежирный
47 **Мягкий диетический творог**	Творог, вырабатываемый сквашиванием обезжиренного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков с удалением части сыворотки на сепараторе и последующим добавлением к обезжиренному творогу сливок

Продолжение

Термин	Определение
48. **Зерненый творог со сливками**	Белковый кисломолочный продукт с отчетливо различаемыми творожными зернами, вырабатываемый сквашиванием обезжиренного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков с внесением в молоко хлористого кальция, сычужного фермента или пепсина, удалением части сыворотки и последующим добавлением к белковой основе сливок и соли
49. **Альбуминный творог**	Творог, вырабатываемый из молочной сыворотки
50. **Творожные изделия**	Белковые кисломолочные продукты, вырабатываемые из творога, подвергнутого измельчению, растиранию с добавлением вкусовых и ароматических веществ
51. **Творожные сырки**	Творожные изделия, расфасованные массой от 50 до 126 г
52. **Творожная масса**	Творожные изделия, нерасфасованные и расфасованные массой по 250 и 500 г
53. **Славянские сырки**	Творожные изделия, вырабатываемые из жирного подпрессованного творога с добавлением сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ
54 **Глазированные сырки**	Творожные изделия, вырабатываемые из жирного подпрессованного творога с добавлением сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ и покрытые шоколадной глазурью
55. **Белковая основа для получения паст**	Полуфабрикат для получения различных паст, вырабатываемый из молока, сквашенного чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим удалением части сыворотки
56. **Молочно-белковая паста «Здоровье»**	Белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием обезжиренного молока и последующим добавлением к белковой основе сливок, вкусовых и ароматических веществ
57. **Ацидофильная паста**	Белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый из нормализованного или обезжиренного молока, сквашенного чистыми культурами ацидофильной палочки и добавлением к полученной белковой основе вкусовых и ароматических веществ Примечание. Ацидофильную пасту допускается вырабатывать из предварительного сгущенного молока

Продолжение

Термин	Определение
58. **Детская паста**	Кисломолочный продукт, вырабатываемый из альбуминного творога с добавлением сметаны, витамина, вкусовых и ароматических веществ
59. **Творожная паста**	Творожное изделие, вырабатываемое из жирного творога с добавлением сливок, а также вкусовых и ароматических веществ
60 **Творожные кремы**	Творожные изделия, вырабатываемые из творога с добавлением сливок или сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ
61. **Творожные торты**	Творожные изделия, вырабатываемые из жирного подпрессованного творога с добавлением сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ и украшенные рисунком из крема или покрытые глазурью
62. **Альбуминные сырки**	Сырки, вырабатываемые из альбуминного творога с добавлением сливочного масла, творога, а также вкусовых и ароматических веществ
63. **Свежий пищевой молочный белок**	Белковый продукт, вырабатываемый из обезжиренного молока осаждением белка хлористым кальцием или закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислого стрептококка
64. **Консервированный пищевой молочный белок**	Свежий пищевой молочный белок с добавлением соли
65. **Молочная сыворотка**	Побочный продукт, получаемый при производстве творога, сыра, пищевого казеина, молочного белка
66. **Осветленная молочная сыворотка**	Молочная сыворотка, освобожденная от белка
67. **Молочный квас**	Напиток, вырабатываемый из осветленной молочной сыворотки с добавлением сахара и хлебопекарных дрожжей и последующим сквашиванием и созреванием
68. **Квас «Новый»**	Напиток, вырабатываемый из осветленной молочной сыворотки с добавлением сахара, хлебного экстракта, хлебопекарных дрожжей и последующим сквашиванием и созреванием.
69. **Сывороточный напиток с томатным соком**	Напиток, вырабатываемый из осветленной молочной сыворотки с добавлением томатного сока и соли

Продолжение

Термин	Определение
70. **Ацидофильно-дрожжевой напиток**	Напиток, вырабатываемый сквашиванием осветленной молочной сыворотки чистыми культурами ацидофильной палочки и дрожжей, сбраживающих лактозу, с добавлением сахара и лимонной настойки
Операции технологического процесса производства цельномолочных продуктов	
71. **Сепарирование молока**	Разделение молока на сливки и обезжиренное молоко на сепараторе-сливкоотделителе
72. **Очистка молока**	Освобождение молока от механических примесей
73. **Нормализация молока (сливок)**	Снижение или повышение содержания жира или сухих обезжиренных веществ молока при выработке молока и молочных продуктов
74. **Гомогенизация молока (сливок, молочной смеси)**	Интенсивная механическая обработка молока, сливок или молочной смеси с целью раздробления жировых шариков на более мелкие.
75. **Пастеризация молока (сливок, молочной смеси)**	Тепловая обработка молока, сливок или молочной смеси с целью уничтожения болезнетворных микроорганизмов и снижения общего количества микроорганизмов
76 **Стерилизация молока (сливок)**	Тепловая обработка молока или сливок при температуре выше 100°С с целью уничтожения всех микроорганизмов и их спор
77. **Охлаждение молока (сливок, молочных продуктов)**	Снижение температуры молока, сливок и молочных продуктов в соответствии с требованиями технологических процессов
78. **Топление молока (молочной смеси** Ндп. *Томление*	Выдерживание молока или молочной смеси в течение определенного времени при температуре от 95°С для получения бурого цвета и специфического вкуса
79. **Выдержка молока (молочной смеси) при производстве кисломолочных напитков**	Выдерживание молока или молочной смеси в течение определенного времени при температуре пастеризации для денатурации сывороточных белков с целью получения хорошей консистенции кисломолочных напитков
80. **Заквашивание молока (сливок, молочной смеси)**	Внесение в молоко, сливки или молочную смесь закваски, состоящей из определенных видов микроорганизмов, при требуемых температурах

Продолжение

Термин	Определение
81 **Сквашивание молока (сливок, молочной смеси)**	Процесс, в течение которого под воздействием молочнокислых бактерий, ферментов или других веществ, наблюдаются определенные физико-химические изменения составных частей молока, в результате чего происходит коагуляция белка
82 **Конец сквашивания**	Момент, при котором сгусток имеет оптимальные для выработки продукта показатели кислотности и прочности
83 **Сгусток** Ндп. *Колье*	Молоко, свернувшееся под воздействием кислоты фермента и других веществ
84 **Прочность сгустка** Ндп *Плотность сгустка*	Показатель структуры и качества сгустка
85 **Молочнокислое брожение**	Сбраживание молочного сахара под воздействием молочнокислых бактерий с образованием молочной кислоты
86 **Спиртовое брожение**	Сбраживание молочного сахара дрожжами с образованием спирта и углекислоты
87 **Созревание кисломолочных напитков**	Процесс, в течение которого под воздействием дрожжей происходит разложение молочного сахара с образованием спирта и углекислоты
88 **Созревание сливок и сметаны**	Процесс, в течение которого под воздействием низких температур происходит кристаллизация молочного жира
89 **Разрезание сгустка**	Измельчение сгустка на кубики для лучшего отделения сыворотки
90 **Самопрессование сгустка**	Самопроизвольное отделение сыворотки от сгустка в спокойном состоянии
91 **Прессование сгустка**	Принудительное удаление сыворотки из сгустка
92 **Вальцевание творога**	Измельчение творога для получения однородной консистенции
93 **Смешивание творога**	Смешивание творога с наполнителями для получения творожных изделий и полуфабрикатов, а также получение творога раздельным способом
94 **Творожное зерно**	Уплотненные кубики, образующиеся в результате обработки разрезанного сгустка при выработке творога зернёного со сливками
95 **Обработка творожного зерна**	Отваривание, промывка и обсушка творожного зерна
96 **Гомогенизация белковой основы**	Обработка белковой основы на коллоидной мельнице или гомогенизаторе для получения однородной гомогенной консистенции

Продолжение

Термин	Определение
97. **Резервуарный способ производства кисломолочных напитков**	Способ производства кисломолочных напитков, при котором заквашивание, сквашивание молока и созревание напитков производится в одной емкости
98 **Термостатный способ производства кисломолочных напитков**	Способ производства кисломолочных напитков, при котором сквашивание молока и созревание напитков производится в бутылках в термостатных и хладостатных камерах
99 **Кислотно-сычужный способ производства творога**	Способ производства творога, при котором свертывание молока производится кислотой и ферментом — сычужный порошок, пепсин
100 **Кислотный способ производства творога**	Способ производства творога, при котором свертывание молока происходит под действием кислоты
101. **Раздельный способ производства творога**	Производство обезжиренного творога с последующим смешиванием его со сливками
102. **Замораживание творога**	Быстрое охлаждение творога до установленных минусовых температур с целью его резервирования
103. **Размораживание творога** Ндп. *Дефростация*	—

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Ацидофилин 30
Белок молочный пищевой консервированный 64
Белок молочный пищевой свежий 63
Брожение молочнокислое 85
Брожение спиртовое 86
Вальцевание творога 92
Варенец 41
Выдержка молока (молочной смеси) при производстве кисломолочных напитков 79
Гемогенизация белковой основы 96
Гемогенизация молока (сливок, молочной смеси) 74
Дефростация 103
Заквашивание молока (сливок, молочной смеси) 80
Замораживание творога 102
Зерно творожное 94
Изделия творожные 50
Йогурт 35
Квас «Новый» 68
Квас «Молочный» 67
Кефир 25
Кефир 6%-ной жирности 26
Кефир Таллинский 27
Колье 83
Конец сквашивания 82
Кремы творожные 60
Кумыс из коровьего молока 34
Масса творожная 52
Молоко 2
Молоко ацидофильное 29
Молоко ацидофильное-дрожжевое 31
Молоко белковое 11
Молоко витаминизированное 13
Молоко восстановленное 7
Молоко коровье 1
Молоко коровье заготовляемое 2
Молоко нежирное 12
Молоко нормализованное 6
Молоко обезжиренное 3
Молоко пастеризованное 5
Молоко повышенной жирности 9
Молоко с какао 15
Молоко с кофе 16
Молоко стерилизованное 14
Молоко топленое 10
Молоко цельное 8
Напитки кисломолочные 23
Напитки сливочные 18
Напиток ацидофильно-дрожжевой 70
Напиток «Снежок» 33
Напиток сывороточный с томатным соком 69
Напиток «Южный» 32
Нормализация молока (сливок) 73
Обработка творожного зерна 95
Обрат 3
Основа для получения паст белковая 55

Охлаждение молока (сливок, молочных продуктов) 77
Очистка молока 72
Паста ацидофильная 57
Паста детская 58
Паста молочно-белковая «Здоровье» 56
Паста творожная 59
Пастеризация молока (сливок, молочной смеси) 75
Плотность сгустка 84
Прессование сгустка 91
Продукты кисломолочные 21
Продукты кисломолочные белковые 22
Продукты кисломолочные витаминизированные 24
Продукты молочные ацидофильные 28
Продукты молочные нежирные 20
Простокваша 36
Простокваша ацидофильная 39
Простокваша обыкновенная 37
Простокваша Мечниковская 38
Простокваша слоеная с джемом или вареньем 43
Простокваша украинская 40
Простокваша Южная 42
Прочность сгустка 84
Размораживание творога 103
Разрезание сгустка 89
Ряженка 40
Самопрессование сгустка 90
Сгусток 83
Сепарирование молока 71
Сквашивание молока (сливок, молочной смеси) 81
Сливки 4
Сливки взбитые 19
Сливки пастеризованные 17
Сметана 44
Сметана любительская 45
Смешивание творога 93
Созревание кисломолочных напитков 87
Созревание сливок и сметаны 88
Способ производства кисломолочных напитков резервуарный 97
Способ производства кисломолочных напитков термостатный 98
Способ производства творога кислотно-сычужный 99
Способ производства творога кислотный 100
Способ производства творога раздельный 101
Стерилизация молока (сливок) 76
Сыворотка молочная 65
Сыворотка молочная осветленная 63
Сырки альбуминные 62
Сырки глазированные 54
Сырки славянские 53
Сырки творожные 51
Творог 46
Творог альбуминный 49
Творог зернистый со сливками 48
Творог мягкий диетический 47
Томление 78
Топление молока (молочной смеси) 78
Торты творожные 61

Редактор *В. С. Бабкина*
Технический редактор *Т. И. Неверова*
Корректор *С. Е. Ирлина*

gost.e-ecolog.ru

Сдано в наб. 19/VI 1973 г. Подп. в печ. 3/X 1973 г. 0,75 п. л. Тир. 4000

Издательство стандартов. Москва. Д-22, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Миндауго, 12/14. Зак. 3312