

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термины и определения

ГОСТ
17481—72Technological processes in confectionary industry.
Terms and definitionsМКС 01.040.67
67.180.10Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 15 января 1972 г. № 221
дата введения установлена01.01.73

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

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения в документации всех видов, учебниках, учебных пособиях, технической и справочной литературе.

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

Для ряда стандартизованных терминов в стандарте в качестве справочных приведены иностранные эквиваленты на немецком (*D*), английском (*E*), французском (*F*) языках.

В конце стандарта приведены алфавитные указатели содержащихся в нем терминов на русском языке и их иностранных эквивалентов.

В приложении к стандарту приведены рекомендуемые термины и их определения.

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

| Термин | Определение |
|--|---|
| ОСНОВНОЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ | |
| 1. Какао-бобы Ндп. <i>Бобы какао</i> D. Kakaobohnen E. Cocoa bean F. Fèves de cacao | Семена дерева какао |
| 2. Агар Ндп. <i>Агар-агар</i> | Студнеобразующее вещество, полученное из багряных водорослей анфельции или из водорослей фуцеллярии |
| 3. Агароид | Студнеобразующее вещество, полученное из водорослей филофора нервоза |
| 4. Мыльный корень D. Seifenwurz E. Soap root F. Racine de savonaire | Высушенный корень растения «мыльнянки лекарственной», применяемый как пенообразователь в производстве халвы |

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1977 г.,
сентябре 1982 г. (ИУС 5—77, 1—83).

| Термин | Определение |
|--|--|
| 5. Подварка | Продукт, получаемый увариванием плодовой мякоти с сахаром |
| 6. Припас | Продукт из свежего фруктово-ягодного сырья, консервированный с сахаром |
| 7. Кондитерская пульпа D. Pulpe E. Pulp F. Pulpe | Плоды, обработанные консервантом, употребляемые для получения фруктово-ягодного пюре |
| 8. Фруктово-ягодное пюре Ндп. <i>Фруктово-ягодное тесто</i> D. Fruchtpuree E. Fruit berry purée F. Puree de fruit | Протертая плодовая мякоть |
| 9. Сухое фруктово-ягодное пюре D. Trockenes Puree E. Dry purée F. Puree sèche | Концентрат фруктово-ягодного пюре |
| 10. Концентрированное фруктово-ягодное пюре Ндп. <i>Уплотненное фруктово-ягодное пюре</i> | Фруктово-ягодное пюре с повышенным содержанием сухих веществ |
| 11. Кондитерские сухие духи D. Gewürze E. Dry perfume | Пряности, применяемые для ароматизации изделий |
| 12. Химический разрыхлитель теста Ндп. <i>Пекарский порошок</i> D. Backpulver E. Baking powder F. Levure chimique | Химический препарат, который, разлагаясь, выделяет газообразные вещества, разрыхляющие тесто |
| ПОЛУФАБРИКАТЫ | |
| 13. Кондитерский полуфабрикат | Продукты, полученные из отдельных видов основного и дополнительного сырья и нуждающиеся в дальнейшей обработке для превращения их в готовые кондитерские изделия |
| 14. Кондитерская масса D. Konditoreimasse E. Candy mass F. Masse de confiserie | Полуфабрикат, из которого формуют кондитерские изделия |
| ПОЛУФАБРИКАТЫ КАРАМЕЛЬНОГО И ИРИСНОГО ПРОИЗВОДСТВА | |
| 15. Ирисная масса D. Weichbonbonmasse E. Toffee mass F. Masse de caramel au lait | Кондитерская масса, полученная увариванием сахаро-паточно-молочного сиропа |
| 16. Лигая ирисная масса | Ирисная масса аморфной структуры |
| 17. Тираженная ирисная масса | Частично закристаллизованная ирисная масса |
| 18. Карамельная масса D. Karamellmasse E. Caramel mass F. Pâte de caramel | Масса, полученная увариванием карамельного сиропа |
| 19. Тяннутая карамельная масса | Карамельная масса микрокапиллярного строения |
| 20. Карамельный батон D. Karamellrolle E. Caramel roll F. Baton de caramel | Карамельная масса, которой придана форма конуса |

| Термин | Определение |
|---|--|
| 21. Ирисный батон D. Toffeerolle E. Toffee roll F. Baton de caramel au lait | Ирисная масса, которой придана форма конуса |
| 22. Карамельный пирог Ндп. <i>Карамельный конверт</i> | Полуфабрикат карамельного производства, состоящий из карамельной массы и начинки внутри нее |
| 23. Карамельный жгут D. Karamellstrang E. Caramel rope F. Boudin de sucre cuit | Карамельная масса с начинкой или без нее, которой придана форма жгута с определенным поперечным сечением |
| 24. Ирисный жгут D. Toffeestrang E. Toffee rope F. Boudin de caramel au lait | Ирисная масса, которой придана форма жгута с определенным поперечным сечением |
| 25. Карамельная цепочка | Отформованный карамельный жгут |
| 26. Агаровый клей D. Agarleim E. Agar glue F. Colle d'agar | Агаро-сахаро-паточный сироп |
| 27. Жженка D. Karamellissierter zucker E. Caramelization sugar F. Sucre caramélisé | Продукт карамелизации сахара |
| 28. Инвертный сироп Ндп. <i>Инверт</i> <i>Инвертный сахар</i> D. Invertsirup E. Invert syrup F. Sirop inverti | Раствор, приготовленный из сахарозы путем ее инверсии |
| 29. Карамельный сироп | Высококонцентрированный раствор сахара с добавлением патоки или инвертного сиропа |

ПОЛУФАБРИКАТЫ ШОКОЛАДНО-КОНФЕТНОГО ПРОИЗВОДСТВА

| | |
|---|--|
| 30. Какао-велла Ндп. <i>Какавелла</i> <i>Оболочка</i> <i>Шелуха</i> <i>Велла</i> D. Kakaoschalen E. Cocoa shell F. Coque de cacao | Оболочка какао-бобов |
| 31. Какао-мель Ндп. <i>Мель какао</i> D. Kakaokernstaub F. Poussière de cacao | Мельчайшая фракция дробленых какао-бобов |
| 32. Какао-крупка Ндп. <i>Крупка какао</i> D. Kakaokernbruch E. Crushed cocoa F. Cacao granulé | Обжаренные и дробленые ядра какао-бобов |
| 33. Какао тертое Ндп. <i>Масса какао</i> <i>Какао масса</i> D. Kakaomasse E. Chocolate liquor F. Masse de cacao | Измельченная какао-крупка |

| Термин | Определение |
|---|---|
| 34. Какао-жмых Ндп. <i>Жмых какао</i> D. Kakaopresskuchen E. Cocoa oil cake F. Gâteau pressé | Частично обезжиренное прессованием какао тертое |
| 35. Какао-масло D. Kakaobutter E. Cocoa butter F. Beurre de cacao | — |
| 36. Шоколадная масса D. Schokoladenmasse E. Sweet chocolate paste F. Masse de chocolat | Тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная смешиванием какао тертого с какао-маслом, сахаром и другими компонентами, применяемыми при производстве шоколадных изделий |
| 37. Конфетная масса D. Konfektmasse E. Candy mass F. Pâte de bonbon | Кондитерская масса, идущая на приготовление конфет |
| 38. Конфетный корпус D. Pralinenneinlage E. Candy center F. Corp de bonbon | Оформованная конфетная масса, предназначенная для дальнейшей обработки |
| 39. Помада Ндп. <i>Помадка</i> D. Fondant E. Fondant F. Fondant | Однородная мелкокристаллическая кондитерская масса |
| 40. Помадный сироп D. Fondantsirup E. Fondant syrup F. Sirop de fondant | Уваренный сахаро-паточный сироп |
| 41. Глазурь Ндп. <i>Кувертюр</i> D. Glasieren F. Glace | Кондитерский полуфабрикат, употребляемый для покрытия кондитерских изделий |
| 42. Пралине D. Pralinenmasse E. Praline F. Praliné | Тонко измельченная кондитерская масса, получаемая из сахара, обжаренных орехов и жира |
| ПОЛУФАБРИКАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ДРАЖЕ, МАРМЕЛАДА, ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ХАЛВЫ | |
| 43. Нонпарель Ндп. <i>Мачок</i> D. Nonpareille E. Nonparell F. Nonpareille | Крупные кристаллы сахарного песка, на которые накатан слой сахарной пудры |
| 44. Кунжутная масса Ндп. <i>Белковая масса</i> D. Tachinmasse E. Tachin mass F. Pâte de sesame | Масса, полученная из обжаренных и растертых ядер семян кунжута |
| 45. Подсолнечная масса Ндп. <i>Подбелковая масса</i> D. Sonnenblumenölmasse E. Sunflower mass F. Pâte de tournesol | Масса, полученная из растертых обжаренных ядер семян подсолнечника |
| 46. Пенообразная кондитерская масса Ндп. <i>Пенная масса</i> | Сбитая кондитерская масса, содержащая пузырьки воздуха |

| Термин | Определение |
|---|---|
| ПОЛУФАБРИКАТЫ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ | |
| 47. Выпеченный полуфабрикат Ндп. <i>Основной полуфабрикат</i> D. Gebackenes Halbprodukt E. Baked unfinished product F. Semi-produit cuit | Кондитерский полуфабрикат после выпечки тестовой заготовки |
| 48. Отделочный полуфабрикат | Продукт для прослаивания и украшения выпеченных кондитерских полуфабрикатов и готовых изделий |
| 49. Крем D. Kreme E. Cream F. Crème | Кондитерская масса, приготовленная сбиванием масла, сливок, яиц с добавлением сахарной пудры, молока, ароматизирующих веществ |
| 50. Сахарная пудра D. Puderzucker E. Sugar powder F. Poudre de sucre | Сахар, измельченный в порошок |
| 51. Ванильная пудра D. Vanillepuderzucker E. Vanilla powder F. Poudre de vanille | Смесь сахарной пудры со спиртовым раствором ванилина |
| 52. Вафельный лист D. Waffelblatt F. Feuille de gaufrette | Мучной тонкостенный пористый лист для производства кондитерских изделий на вафельной основе |

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ**Общие процессы**

| | |
|--|--|
| 53. Очистка кондитерского сырья D. Reinigung E. Cleaning of raw materials | Освобождение кондитерского сырья от посторонних примесей |
| 54. Сортировка кондитерского сырья D. Grossensortierung E. Sorting F. Triage | Разделение кондитерского сырья по форме, размеру и плотности |
| 55. Дробление кондитерского сырья (полуфабрикатов) | Грубое измельчение кондитерского сырья (полуфабрикатов) |
| 56. Размол кондитерского сырья (полуфабрикатов) | Тонкое измельчение кондитерского сырья (полуфабрикатов) |
| 57. Обжарка ядер орехов D. Rösten E. Roasting of nuts F. Torrefaction | — |
| 58. Смешивание кондитерского сырья (полуфабрикатов) Ндп. <i>Размешивание</i> D. Mischen E. Mixing F. Malaxage | — |
| 59. Шпарка фруктово-ягодного сырья D. Bebrühen E. Scalding of fruit meat F. Ebouillantage | Обработка фруктово-ягодного сырья паром или горячей водой |
| 60. Протирка фруктово-ягодного сырья | Отделение плодовой мякоти от несъедобной части |

| Термин | Определение |
|--|---|
| <p>61. Уваривание кондитерского полуфабриката Ндп. <i>Варка кондитерской массы</i></p> | Частичное удаление влаги из кондитерского полуфабриката |
| <p>62. Темперирование кондитерского полуфабриката D. Temperierung E. Tempering F. Temperage</p> | Доведение кондитерского полуфабриката до заданной температуры при перемешивании |
| <p>63. Кристаллизация кондитерской массы D. Kristallisation E. Crystallization F. Crystallisation</p> | Образование кристаллической структуры в кондитерской массе |
| <p>64. Подкисление кондитерского полуфабриката D. Säuren E. Acidification F. Acidification</p> | Добавление в кондитерский полуфабрикат пищевых кислот |
| <p>65. Окрашивание кондитерского полуфабриката Ндп. <i>Окраска</i> <i>Подкраска кондитерского полуфабриката</i> D. Färbung E. Colouring F. Coloration</p> | Придание кондитерскому полуфабрикату определенного цвета добавлением в него красителей |
| <p>66. Сбивание кондитерского полуфабриката Ндп. <i>Взбивание кондитерского полуфабриката</i> D. Einschlagen E. Beating F. Battage</p> | Интенсивное перемешивание кондитерского полуфабриката с одновременным насыщением его воздухом |
| <p>67. Ароматизация кондитерского полуфабриката Ндп. <i>Отдушка</i> D. Aromatisierung E. Perfuming F. Aromatisation</p> | Добавление ароматизирующих веществ в кондитерский полуфабрикат |
| <p>68. Формование кондитерской массы Ндп. <i>Формовка кондитерской массы</i> D. Formen E. Moulding F. Formage</p> | Получение из кондитерской массы кондитерских изделий определенной формы и размеров |
| <p>69. Выстойка кондитерского полуфабриката (готового кондитерского изделия) D. Ablagerung des Halbfabrikaten E. Maturing F. Repos du semi-produit</p> | Выдерживание кондитерского изделия или полуфабриката в течение определенного времени |
| <p>70. Выборка кондитерского изделия Ндп. <i>Выколотка</i> D. Ausformen E. Taking out. F. Démoulage</p> | Освобождение кондитерского изделия от формы |
| <p>71. Глазирование кондитерского изделия Ндп. <i>Глазировка</i> D. Überziehen E. Enrobing F. Enrobage</p> | Покрытие кондитерского изделия глазурью |

| Термин | Определение |
|--|---|
| 72. Глянцевание кондитерского изделия Ндп. <i>Глянцовка</i> D. Glänzen E. Polishing F. Glaçage | Покрытие кондитерского изделия при вращении высокожирным составом |
| 73. Дражирование кондитерского изделия Ндп. <i>Дражировка</i> <i>Дражерование</i> <i>Дражеровка</i> <i>Накатка</i> D. Dragieren E. Panning F. Dragéification | Покрытие кондитерского изделия при вращении оболочкой из сахарной пудры, шоколада или другого продукта |
| 74. Кондирование кондитерского изделия Ндп. <i>Кондировка</i> | Покрытие кондитерского изделия тонкой корочкой закристаллизовавшегося сахара |
| ПРОЦЕССЫ КАРАМЕЛЬНОГО И ИРИСНОГО ПРОИЗВОДСТВА | |
| 75. Обкатывание карамельной массы Ндп. <i>Обкатка</i> <i>Подкатка</i> <i>Подкатывание</i> | Образование карамельного батона и поддержание его формы |
| ПРОЦЕССЫ ШОКОЛАДНО-КОНФЕТНОГО ПРОИЗВОДСТВА | |
| 76. Конширование шоколадной массы Ндп. <i>Отделка шоколадной массы</i> D. Konschierung E. Conching F. Conchage | Механическая обработка шоколадной массы при повышенной температуре с целью улучшения вкуса и аромата изделия |
| 77. Виброобработка шоколадной массы Ндп. <i>Утряска</i> <i>Расколотка шоколада</i> D. Rutteln E. Vibration F. Vibration | Колебание форм с шоколадной массой с целью равномерного заполнения форм и удаления из массы пузырьков воздуха |
| 78. Прокатка кондитерской массы D. Walzen E. Rolling F. Laminage | Образование из кондитерской массы пласта определенной толщины |
| 79. Выпрессование кондитерской массы Ндп. <i>Выдавливание</i> <i>Экструзия</i> D. Pressen E. Extrusion F. Extrusion | Формирование кондитерской массы под давлением через матрицы |
| 80. Отливка шоколадной (конфетной) массы D. Giessen E. Moulding F. Moulage | Наполнение форм шоколадной или конфетной массой |
| ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ДРАЖЕ, МАРМЕЛАДА, ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ХАЛВЫ | |
| 81. Студнеобразование фруктово-ягодной желейной массы Ндп. <i>Садка фруктово-ягодной желейной массы</i> | Формирование структуры фруктово-ягодной желейной массы при остывании |
| 82. Соломурирование кунжута | Отделение оболочки семян кунжута от ядра в растворе соли |

| Термин | Определение |
|--|---|
| ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ | |
| 83. Замес теста D. Mischen E. Kneading F. Pêtrissage | Перемешивание муки с водой и другими компонентами до получения массы определенной консистенции |
| 84. Вылеживание теста Ндп. <i>Отлежка</i> <i>Вылежка</i> D. Ausruhen E. Maturing F. Repos de la pâte | Выдерживание теста в покое в течение определенного времени |
| 85. Подпыливание теста Ндп. <i>Подпыл</i> D. Bemehlen E. Dusting F. Saupoudrage | Нанесение на тестовую ленту муки или крахмала |
| 86. Формование заготовок из тестовой ленты Ндп. <i>Высечка</i> <i>Вырубка</i> D. Ausstechen E. Stamping F. Matriqage | — |
| КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ | |
| 87. Кондитерское изделие D. Konditoreiwaren E. Confectionery F. Confiserie | Пищевой продукт преимущественно с большим содержанием сахара |
| 88. Конфета D. Praline E. Sweet F. Bonbon | Кондитерское изделие, полученное из одной или нескольких конфетных масс |
| 89. Карамель D. Bonbon E. Hard candy F. Sucre cuit | Кондитерское изделие, приготовленное из карамельной массы с начинкой или без нее |
| 90. Драже D. Dragees E. Pan work F. Drageés | Кондитерское изделие округлой формы, небольших размеров, с накатанной оболочкой |
| 91. Ирис D. Toffees E. Toffee F. Caramel au lait | Кондитерское изделие, приготовленное из ирисной массы |
| 92. Какао-порошок Ндп. <i>Порошок какао</i> D. Kakaopulver E. Cocoa powder F. Poudre de cacao | Тонкоизмельченный продукт какао-жмыха |
| 93. Мучное кондитерское изделие Ндп. <i>Мучнистое кондитерское изделие</i> D. Süßwarenbäck E. Flour confectionery F. Pâtisserie | Кондитерское изделие из муки преимущественно с высоким содержанием сахара, жира и яиц |
| 94. Печенье Ндп. <i>Бисквит</i> D. Keks E. Biscuit cookies F. Gâteau sec | Мучное кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира, яиц, молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей |

| Термин | Определение |
|---|--|
| 95. Галета D. Dauerbrot F. Galette | Мучное кондитерское изделие, изготовленное на дрожжах, преимущественно без сахара и жира |
| 96. Крекер Ндп. <i>Сухое печенье</i> D. Crackers E. Cracker F. Cracker | Мучное кондитерское изделие слоистой и хрупкой структуры, преимущественно с большим содержанием жира |
| 97. Вафли D. Waffeln E. Waffle F. Gaufrettes | Мучное кондитерское изделие, состоящее из вафельных листов, прослоенных или не прослоенных начинкой |
| 98. Кекс D. Keks E. Cake F. Gâteau | Мучное кондитерское изделие с большим содержанием меланжа, масла, сахара, цукатов, фруктов и орехов |
| 99. Пирожное D. Kuchen E. Pastry F. Pâtisserie | Мучное кондитерское изделие из выпеченных полуфабрикатов разной формы и с разнообразной отделкой |
| 100. Торт D. Torte E. Tart F. Tarte | Мучное кондитерское изделие, отличающееся от пирожного большим размером и более сложной декоративной отделкой |
| 101. Шоколад D. Schokolade E. Chocolate F. Chocolat | Кондитерское изделие, изготовленное из шоколадной массы с начинкой или без нее |
| 102. Халва D. Khalva E. Khalva F. Khalva | Кондитерское изделие слоисто-волокнутой структуры в виде массы, состоящей из растертых обжаренных масличных ядер с находящимися в ней тонкими волокнами сбитой карамельной массы |
| 103. Марципан D. Marzipan E. Marchpane | Кондитерское изделие, изготовленное из массы необжаренного миндаля, растертого с сахарной пудрой или сахарным сиропом |
| 104. Пряничное кондитерское изделие | Мучное кондитерское изделие, изготовленное с добавлением химических разрыхлителей, пряностей, ароматизаторов, преимущественно глазированное сахарным сиропом. <i>Примечание.</i> Пряничное кондитерское изделие может быть с начинкой или без нее |
| (Измененная редакция, Изм. № 2). | |
| 104а. Пряник D. Lebkuchen E. Gingerbread E. Pain d'épice | Штучное пряничное кондитерское изделие |
| 104б. Коврижка D. Susser Schichtkuchen | Весовое пряничное кондитерское изделие, изготовленное из пластов выпеченного полуфабриката |
| 104а, 104б. (Введены дополнительно, Изм. № 2). | |
| 105. Мармелад D. Marmelade E. Marmalade F. Marmelade | Кондитерское изделие студнеобразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре или водного раствора желирующих веществ, сахара и других компонентов |
| 106. Пастильное изделие | Кондитерское изделие пенообразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре, сахара и пенообразователя с добавлением или без добавления студнеобразователя |

| Термин | Определение |
|--|---|
| 106а. Пастила D. Pastila E. Pastila F. Pastila | Пастильное изделие плотностью 0,6—0,7 г/см ³ , формуемое отливкой в пласт с последующей резкой |
| 106б. Зефир | Пастильное изделие плотностью не более 0,6 г/см ³ , формуемое отсадкой |
| ИЗМЕНЕНИЯ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ ПРИ ХРАНЕНИИ | |
| 107. Увлажнение кондитерского изделия Ндп. <i>Намокание</i> <i>Отмокание кондитерского изделия</i> D. Anfeuchten E. Wetting F. Humectation | Поглощение кондитерскими изделиями влаги из окружающей среды |
| 108. Засахаривание кондитерского изделия Ндп. <i>Просахаривание кондитерского изделия</i> D. Verzuckerung | Образование кристаллов сахара на поверхности и внутри кондитерских изделий |
| 109. Поседение шоколада Ндп. <i>Цветение шоколада</i> | Образование серого налета на поверхности шоколада вследствие выделения кристаллов сахара или жира |

(Измененная редакция, Изм. № 1).

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

| | |
|--|----|
| Агар | 2 |
| <i>Агар-агар</i> (Ндп) | 2 |
| Агароид | 3 |
| Ароматизация кондитерского полуфабриката | 67 |
| Батон ирисный | 21 |
| — карамельный | 20 |
| <i>Бисквит</i> (Ндп) | 94 |
| <i>Бобы какао</i> (Ндп) | 1 |
| <i>Варка кондитерской массы</i> (Ндп) | 61 |
| Вафли | 97 |
| <i>Велла</i> (Ндп) | 30 |
| <i>Взбивание кондитерского полуфабриката</i> (Ндп) | 66 |
| Виброобработка шоколадной массы | 77 |
| Выборка кондитерского изделия | 70 |
| <i>Выдавливание</i> (Ндп) | 79 |
| <i>Выколотка</i> (Ндп) | 70 |
| Вылеживание теста | 84 |
| <i>Вылежка</i> (Ндп) | 84 |
| Выпрессование кондитерской массы | 79 |
| <i>Высечка</i> (Ндп) | 86 |
| Выстойка кондитерского полуфабриката (готового кондитерского изделия) | 69 |
| <i>Вырубка</i> (Ндп) | 86 |
| Галета | 95 |
| Глазурь | 41 |
| <i>Глазирование кондитерского изделия</i> (Ндп) | 71 |
| <i>Глазировка</i> (Ндп) | 71 |

| | |
|---|------|
| Глянцевание кондитерского изделия | 72 |
| <i>Глянцовка</i> (Ндп) | 72 |
| Драже | 90 |
| <i>Дражирование</i> (Ндп) | 73 |
| <i>Дражировка</i> (Ндп) | 73 |
| Дражирование кондитерского изделия | 73 |
| <i>Дражировка</i> (Ндп) | 73 |
| Дробление кондитерского сырья (полуфабрикатов) | 55 |
| Духи сухие кондитерские | 11 |
| Жгут ирисный | 24 |
| — карамельный | 23 |
| Жженка | 27 |
| <i>Жмых какао</i> (Ндп) | 34 |
| Замес теста | 83 |
| Засахаривание кондитерского изделия | 108 |
| Зефир | 1066 |
| Изделие кондитерское | 87 |
| — кондитерское мучное | 93 |
| — кондитерское мучнистое (Ндп) | 93 |
| — пастильное | 106 |
| <i>Инверт</i> (Ндп) | 28 |
| Ирис | 91 |
| Какао-бобы | 1 |
| — -жмых | 34 |
| — -крупка | 32 |
| Какао-масло | 35 |
| <i>Какао-масса</i> (Ндп) | 33 |
| Какао-мель | 31 |
| — -порошок | 92 |
| — -тертое | 33 |
| <i>Какавелла</i> (Ндп) | 30 |
| Какао-велла | 30 |
| Карамель | 89 |
| Кекс | 98 |
| Клей агаровый | 26 |
| <i>Конверт карамельный</i> (Ндп) | 22 |
| <i>Кондировка</i> (Ндп) | 74 |
| Кондирование кондитерского изделия | 74 |
| Конфета | 88 |
| Конширование шоколадной массы | 76 |
| Корень мыльный | 4 |
| Корпус конфетный | 38 |
| Крекер | 96 |
| Крем | 49 |
| Кристаллизация кондитерской массы | 63 |
| <i>Крупка какао</i> (Ндп) | 32 |
| <i>Кувертюр</i> (Ндп) | 41 |
| Лист вафельный | 52 |
| Мармелад | 105 |
| Марципан | 103 |
| <i>Масса белковая</i> (Ндп) | 44 |
| — ирисная | 15 |
| — ирисная литая | 16 |
| — ирисная тираженная | 17 |
| — какао (Ндп) | 33 |
| — карамельная | 18 |
| — карамельная тянутая | 19 |
| — кондитерская | 14 |
| — кондитерская пенообразная | 46 |
| — конфетная | 37 |
| — кунжутная | 44 |
| — пенная (Ндп) | 46 |
| — подбелковая (Ндп) | 45 |

| | |
|--|------|
| — подсолнечная | 45 |
| — шоколадная | 36 |
| <i>Мачок</i> (Ндп) | 43 |
| <i>Мель какао</i> (Ндп) | 31 |
| <i>Накатка</i> (Ндп) | 73 |
| <i>Намокание</i> (Ндп) | 107 |
| Нонпарель | 43 |
| Обжарка ядер орехов | 57 |
| <i>Обкатка</i> (Ндп) | 75 |
| Обкатывание карамельной массы | 75 |
| <i>Оболочка</i> (Ндп) | 30 |
| <i>Окраска</i> (Ндп) | 65 |
| Окрашивание кондитерского полуфабриката | 65 |
| <i>Отделка шоколадной массы</i> (Ндп) | 76 |
| <i>Отдушка</i> (Ндп) | 67 |
| <i>Отлежка</i> (Ндп) | 84 |
| Отливка шоколадной (конфетной) массы | 80 |
| <i>Отмокание кондитерского изделия</i> (Ндп) | 107 |
| Очистка кондитерского сырья | 53 |
| Пастильное изделие | 106 |
| Пастила | 106a |
| Печенье | 94 |
| — сухое (Ндп) | 96 |
| Пирог карамельный | 22 |
| Пирожное | 99 |
| Подварка | 5 |
| <i>Подкатка</i> (Ндп) | 75 |
| <i>Подкатывание</i> (Ндп) | 75 |
| Подкисление кондитерского полуфабриката | 64 |
| <i>Покраска кондитерского полуфабриката</i> (Ндп) | 65 |
| <i>Подъём</i> (Ндп) | 85 |
| Подпыливание теста | 85 |
| Полуфабрикат выпеченный | 47 |
| — кондитерский | 13 |
| — основной (Ндп) | 47 |
| — отделочный | 48 |
| Помада | 39 |
| <i>Помадка</i> (Ндп) | 39 |
| <i>Порошок какао</i> (Ндп) | 92 |
| — пекарский (Ндп) | 12 |
| Поседение шоколада | 109 |
| Пралине | 42 |
| Припас | 6 |
| Прокатка кондитерской массы | 78 |
| <i>Просахаривание кондитерского изделия</i> (Ндп) | 108 |
| Протирка фруктово-ягодного сырья | 60 |
| Пряник | 104 |
| Пудра ванильная | 51 |
| Пудра сахарная | 50 |
| Пульпа кондитерская | 7 |
| Пюре фруктово-ягодное | 8 |
| — — концентрированное | 10 |
| — — сухое | 9 |
| — — уплотненное (Ндп) | 10 |
| <i>Размешивание</i> (Ндп) | 58 |
| Размол кондитерского сырья (полуфабрикатов) | 56 |
| Разрыхлитель теста химический | 12 |
| <i>Расколотка шоколада</i> (Ндп) | 77 |
| <i>Садка фруктово-ягодной железной массы</i> (Ндп) | 81 |
| <i>Сахар инвертный</i> (Ндп) | 28 |
| Сбивание кондитерского полуфабриката | 66 |
| Сироп инвертный | 28 |
| — карамельный | 29 |

| | |
|---|-----|
| Сироп помадный | 40 |
| Смешивание кондитерского сырья (полуфабрикатов) | 58 |
| Соломурирование кунжута | 82 |
| Сортировка кондитерского сырья | 54 |
| Студнеобразование фруктово-ягодной желейной массы | 81 |
| Темперирование кондитерского полуфабриката | 62 |
| <i>Тесто фруктово-ягодное (Ндп)</i> | 8 |
| Торт | 100 |
| Уваривание кондитерского полуфабриката | 61 |
| Увлажнение кондитерского изделия | 107 |
| <i>Утряска (Ндп)</i> | 77 |
| Формирование заготовок из тестовой ленты | 86 |
| Формование кондитерской массы | 68 |
| <i>Формовка кондитерской массы (Ндп)</i> | 68 |
| Халва | 102 |
| <i>Цветение шоколада (Ндп)</i> | 109 |
| Цепочка карамельная | 25 |
| <i>Шелуха (Ндп)</i> | 30 |
| Шоколад | 101 |
| Шпарка фруктово-ягодного сырья | 59 |
| <i>Экструзия (Ндп)</i> | 79 |

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ НЕМЕЦКИХ ТЕРМИНОВ

| | |
|-------------------------------|-----|
| Ablagerung des Halbfabrikaten | 69 |
| Agarleim | 26 |
| Aromatisierung | 67 |
| Anfeuchten | 107 |
| Ausformen | 70 |
| Ausruhen | 84 |
| Ausstechen | 86 |
| Backpulver | 12 |
| Bebrühen | 59 |
| Bemehlen | 85 |
| Bonbon | 89 |
| Brechen | 54 |
| Crackers | 96 |
| Dauerbrot | 95 |
| Dragee | 90 |
| Dragieren | 73 |
| Einkochen | 60 |
| Einschlagen | 66 |
| Einweissmasse | 43 |
| Färbung | 65 |
| Fettreif | 109 |
| Fondant | 39 |
| Fondantsirup | 40 |
| Formen | 68 |
| Fruchtpüree | 8 |
| Gebackenes Halbprodukt | 47 |
| Gewürze | 11 |
| Giessen | 80 |
| Glänzen | 72 |
| Glasieren | 41 |
| Grossensortierung | 54 |
| Invertsirup | 28 |
| Kakaobohnen | 1 |
| Kakaobutter | 35 |
| Kakaokernbruch | 32 |
| Kakaokernstaub | 31 |
| Kakaomasse | 33 |
| Kakaopresskuchen | 34 |

| | |
|--------------------------|--------|
| Kakaopulver | 92 |
| Kakaoschalen | 30 |
| Karamellissierter Zucker | 27 |
| Karamellmasse | 18 |
| Karamellrolle | 20 |
| Karamellstrang | 23 |
| Keks | 94, 98 |
| Khalva | 102 |
| Konditoreimasse | 14 |
| Konschierung | 76 |
| Konzentriertes Püree | 9 |
| Konfektmasse | 37 |
| Konditoreiwaren | 87 |
| Kreme | 49 |
| Kristallisation | 63 |
| Kuchen | 99 |
| Lebkuchen | 104 |
| Marmelade | 105 |
| Marzipane | 103 |
| Mischen | 58, 83 |
| Nonpareille | 43 |
| Pastila | 106a |
| Praline | 42 |
| Pralineneinlage | 38 |
| Pralinen | 88 |
| Pralinenmasse | 42 |
| Pressen | 79 |
| Puderzucker | 50 |
| Pulpe | 7 |
| Reinigung | 53 |
| Rösten | 57 |
| Rütteln | 77 |
| Säuren | 64 |
| Schaummasse | 45 |
| Schokoladenmasse | 36 |
| Schokolade | 101 |
| Seifenwurzel | 4 |
| Sonnenblumenölmasse | 44 |
| Süßwaren | 86 |
| Süßwarenbäck | 93 |
| Tachinmasse | 44 |
| Temperierung | 24 |
| Toffees | 62 |
| Toffestrang | 91 |
| Toffeerolle | 21 |
| Torte | 100 |
| Trockenes Püree | 9 |
| Überziehen | 71 |
| Vanillepuderzucker | 51 |
| Verdünnungsmittel | 10 |
| Veazuckerung | 108 |
| Walzen | 78 |
| Wafellblatt | 52 |
| Waffeln | 97 |
| Weichbonbonmasse | 15 |

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ АНГЛИЙСКИХ ТЕРМИНОВ

| | |
|---------------------------|--------|
| Acidification | 64 |
| Agar glue | 26 |
| Baking powder | 12 |
| Baked unfinished product | 47 |
| Beating | 66 |
| Biscuit cookies | 94 |
| Blooming | 109 |
| Boiling of candy mass | 60 |
| Cake | 98 |
| Candy centre | 38 |
| Candy mass | 14, 37 |
| Caramel mass | 18 |
| Caramel roll | 20 |
| Caramel rope | 23 |
| Caramel syrup | 29 |
| Caramelization sugar | 27 |
| Chocolate | 101 |
| Chocolate liquor | 33 |
| Cleaning of raw materials | 53 |
| Cocoa beans | 1 |
| Cocoa butter | 35 |
| Cocoa oil cake | 34 |
| Cocoa shell | 30 |
| Colouring | 65 |
| Cocoa powder | 92 |
| Conching | 76 |
| Confectionery | 87 |
| Cracker | 96 |
| Cream | 49 |
| Cristallization | 63 |
| Crushed cocoa | 32 |
| Diluent | 10 |
| Dry perfume | 11 |
| Dry purée | 9 |
| Dusting | 85 |
| Enrobing | 71 |
| Extrusion | 79 |
| Flour confectionery | 93 |
| Fondant | 39 |
| Fondant syrup | 40 |
| Fruit berry purée | 8 |
| Hard candy | 89 |
| Invert syrup | 28 |
| Khalva | 102 |
| Kneading | 83 |
| Marchpane | 103 |
| Marmalade | 105 |
| Maturing | 69, 84 |
| Mixing | 58 |
| Moulding | 68, 80 |
| Nonparell | 43 |
| Panning | 73 |
| Pan work | 90 |
| Pastila | 106a |
| Pastry | 99 |
| Perfuming | 67 |
| Polishing | 72 |
| Praline | 42 |
| Pulp | 7 |
| Roasting of nuts | 57 |
| Rolling | 78 |

| | |
|------------------------|-----|
| Scalding of fruit meat | 59 |
| Soap root | 4 |
| Sorting | 54 |
| Stamping | 86 |
| Sugar powder | 50 |
| Sunflower mass | 44 |
| Sweet chocolate paste | 36 |
| Sweet | 88 |
| Tachin mass | 44 |
| Tart | 100 |
| Taking out | 70 |
| Tempering | 62 |
| Toffee | 91 |
| Toffee mass | 15 |
| Toffee roll | 21 |
| Toffee rope | 24 |
| Vanilla powder | 51 |
| Vibration | 77 |
| Waffle | 97 |
| Wetting | 107 |

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ФРАНЦУЗСКИХ ТЕРМИНОВ

| | |
|---------------------------|-----|
| Acidification | 64 |
| Aromatisation | 67 |
| Baton de caramel | 20 |
| Baton de caramel au lait | 21 |
| Battage | 66 |
| Boudin de sucre cuit | 23 |
| Blanchissage | 109 |
| Bonbon | 88 |
| Boudin de caramel au lait | 24 |
| Beurre de cacao | 35 |
| Cacao granulé | 32 |
| Caramel au lait | 91 |
| Chocolat | 101 |
| Colle d'agar | 26 |
| Coloration | 65 |
| Conchage | 76 |
| Confiserie | 87 |
| Corp de bonbon | 38 |
| Coque de cacao | 30 |
| Cracker | 96 |
| Crème | 49 |
| Cristallisation | 63 |
| Démoulage | 70 |
| Dragées | 90 |
| Dragéification | 73 |
| Ebouillantage | 59 |
| Enrobage | 71 |
| Extrusion | 79 |
| Fèves de cacao | 1 |
| Fondant | 39 |
| Fromage | 68 |
| Feuille de gaufrette | 52 |
| Galette | 95 |
| Gaufrettes | 97 |
| Gateau | 98 |
| Gateau pressé | 34 |
| Gateau sec | 94 |
| Glace | 41 |
| Glacage | 72 |

| | |
|--------------------------|--------|
| Humectation | 107 |
| Khalva | 102 |
| Laminage | 78 |
| Levure chimique | 12 |
| Malaxage | 58 |
| Marmelade | 105 |
| Masse de caramel au lait | 15 |
| Masse de cacao | 33 |
| Masse de chocolat | 36 |
| Masse de confiserie | 14 |
| Matriquage | 86 |
| Moulage | 80 |
| Nonpareille | 43 |
| Pain d'épice | 104 |
| Pastila | 106a |
| Pâte de bonbon | 37 |
| Pâte de caramel | 18 |
| Pâte de tournesol | 45 |
| Pâte de sesame | 44 |
| Pâtisserie | 93, 99 |
| Pétrissage | 83 |
| Poudre de cacao | 92 |
| Poudre de vanille | 51 |
| Poudre de sucre | 50 |
| Poussière de cacao | 31 |
| Praliné | 42 |
| Pulpe | 7 |
| Puree de fruit | 8 |
| Puree sèche | 9 |
| Racine de saponaire | 4 |
| Repos de la pâte | 84 |
| Repos du semi-produit | 69 |
| Saupoudrage | 85 |
| Semi-produit cuit | 46 |
| Sucre cuit | 89 |
| Sirop de caramel | 17 |
| Sirop inversé | 28 |
| Sirop de fondant | 40 |
| Sucre caramélisé | 27 |
| Tarte | 100 |
| Temperage | 62 |
| Torrefaction | 57 |
| Triage | 54 |
| Vibration | 77 |

ТЕРМИНЫ, ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ В СТАНДАРТЕ

| Термин | Определение |
|------------------------------------|---|
| 1. Ароматизирующее вещество | Вещество, придающее приятный аромат продуктам |
| 2. Консервант | Вещество, добавляемое в пищевой продукт для придания ему микробиологической стойкости |
| 3. Карамелизация | Образование продуктов распада сахара под влиянием сильного теплового воздействия |
| 4. Инверсия | Расщепление сахарозы с образованием смеси равных количеств фруктозы и глюкозы |