

Консервы плодовоовощные

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

Термины и определения

ГОСТ
19477—74

Canned fruits vegetables. Technological processes.

Terms and definitions

МКС 01.040.67
67.080

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 30 января 1974 г. № 309 дата введения установлена

01.01.75

Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

Настоящий стандарт устанавливает применяемые в науке и производстве термины и определения основных понятий технологических процессов в консервной 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».

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов, а также приложение терминов, употребляемых в консервной промышленности.

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

| Термин | Определение |
|--|--|
| 1. Подготовка плодовоовощного сырья | Совокупность технологических операций, обеспечивающих дальнейшее использование плодовоовощного сырья для изготовления готовой продукции |
| 2. Сортировка плодовоовощного сырья Ндп. <i>Калибровка плодовоовощного сырья</i> | Разделение плодовоовощного сырья по степени зрелости, цвету, пятнистости, ожогам |
| 3. Калибровка плодовоовощного сырья Ндп. <i>Сортировка плодовоовощного сырья</i> | Разделение плодовоовощного сырья по размерам |
| 4. Мойка плодовоовощного сырья Ндп. <i>Промывка плодовоовощного сырья</i> Ндп. <i>Мытье плодовоовощного сырья</i> <i>Отмывка плодовоовощного сырья</i> | Удаление с поверхности плодовоовощного сырья загрязнений, механических примесей, ядохимикатов и микрофлоры при помощи воды или химических препаратов, разрешенных для этих целей органами здравоохранения СССР |
| 5. Отмочка плодовоовощного сырья Ндп. <i>Замочка плодовоовощного сырья</i> | Выдерживание плодовоовощного сырья в воде для удаления с его поверхности загрязнений |
| 6. Замочка плодовоовощного сырья Ндп. <i>Отмочка плодовоовощного сырья</i> | Выдерживание плодовоовощного сырья в воде или в водных растворах солей, органических кислот для улучшения его консистенции, набухания, пропитывания |

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Переиздание.

| Термин | Определение |
|--|---|
| 7. Очистка плодоовощного сырья Ндп. <i>Чистка плодоовощного сырья</i> | Отделение от плодоовощного сырья кожицы, кожеры, чашелистиков, плодоножек |
| 8. Дочистка плодоовощного сырья Ндп. <i>Зачистка плодоовощного сырья</i> | Отделение от плодоовощного сырья оставшихся после его очистки глазков, остатков кожицы, кожеры |
| 9. Магнитная очистка плодоовощного сырья Ндп. <i>Извлечение ферропримесей</i> | Отделение от плодоовощного сырья ферромагнитных примесей при пропускании их через магнитные установки |
| 10. Просеивание плодоовощного сырья | Отделение мелочи от нарезанного определенной формы и размера плодоовощного сырья при помощи сит |
| 11. Измельчение плодоовощного сырья Ндп. <i>Дробление плодоовощного сырья</i> | Механическое разрушение структуры ткани плодоовощного сырья дроблением или резкой |
| 12. Дробление плодоовощного сырья | Измельчение плодоовощного сырья на части неопределенной формы и размера при помощи дробилок |
| 13. Резка плодоовощного сырья | Измельчение плодоовощного сырья на части определенной формы и размера при помощи режущих механизмов |
| 14. Бланширование плодоовощного сырья Ндп. <i>Шпарка плодоовощного сырья</i> <i>Ошпаривание плодоовощного сырья</i> | Кратковременная тепловая обработка плодоовощного сырья при определенном температурном режиме в воде, паром или в водных растворах солей, сахара, органических кислот, щелочей для инактивации ферментов, очистки от кожицы и кожеры, снижения микробальной обсемененности |
| 15. Разваривание плодоовощного сырья Ндп. <i>Варка плодоовощного сырья</i> | Разрушение структуры ткани плодоовощного сырья в результате его тепловой обработки в кипящей воде или паром для облегчения протирания |
| 16. Обжарка овощей Ндп. <i>Пассерование овощей</i> <i>Жарка овощей</i> | Тепловая обработка овощей в жирах до уменьшения массы сырья свыше 30 % при определенном температурном режиме для придания им специфического вкуса и цвета, для повышения калорийности |
| 17. Пассерование овощей Ндп. <i>Обжарка овощей</i> | Обжарка овощей с уменьшением массы до 30 % |
| 18. Охлаждение плодоовощного сырья Ндп. <i>Остывание плодоовощного сырья</i> | Снижение температуры после тепловой обработки плодоовощного сырья при помощи охлаждающих агентов. Примечание. Охлаждение консервов производится аналогичным образом |
| 19. Остывание плодоовощного сырья Ндп. <i>Охлаждение плодоовощного сырья</i> | Снижение температуры плодоовощного сырья без применения охлаждающих агентов |
| 20. Протирание плодоовощного сырья Ндп. <i>Финиширование плодоовощного сырья</i> | Отделение измельченной массы плодоовощного сырья от семян, кожицы, кожеры пропусканием через сита с диаметром ячеек от 0,7 до 1,5 мм |
| 21. Финиширование плодоовощного сырья Ндп. <i>Протирание плодоовощного сырья</i> | Дополнительное измельчение протертой массы плодоовощного сырья пропусканием через сита с диаметром ячеек не более 0,4 мм для придания однородной консистенции |
| 22. Прессование дробленого плодоовощного сырья | Обработка давлением в прессах дробленого плодоовощного сырья для отделения жидкой фазы от твердой |
| 23. Экстракция дробленого плодоовощного сырья Ндп. <i>Выщелачивание дробленого плодоовощного сырья</i> | Извлечение водой экстрактивных веществ из дробленого плодоовощного сырья или его выжимок |
| 24. Отжим сока | Извлечение сока из измельченного плодоовощного сырья прессованием |
| 25. Процеживание сока Ндп. <i>Грубое фильтрование сока</i> | Отделение крупных кусочков плодовой мякоти и посторонних примесей при пропускании сока через сито или полотно |
| 26. Осветление сока | Удаление из мутного сока коллоидных частиц |
| 27. Самоосветление сока | Осветление вследствие происходящих в соке ферментативных и химических процессов с последующим отстаиванием без применения дополнительных средств и веществ |

| Термин | Определение |
|---|--|
| 28. Отстаивание сока Ндп. <i>Осаждение сока</i> | Осаждение взвешенных частиц в соке плодовой мякоти под действием силы тяжести |
| 29. Оклеивание сока | Осветление путем добавления к соку растворов желатина, танинов, бентонита |
| 30. Декантирование сока Ндп. <i>Снятие с осадка</i> | Сливание прозрачного сока с осадка |
| 31. Фильтрация сока | Фильтрация для отделения взвешенных частиц или осадка от сока |
| 32. Центрифугирование сока | Центрифугирование для отделения сока от взвешенных частиц или осадка |
| 33. Гомогенизация продукции плодовоовощного сырья | Интенсивная механическая обработка плодовоовощного сырья для придания продукту нежной консистенции, улучшающей вкусовые качества |
| 34. Купажирование сока | Смешивание различных видов соков для получения продукта с высокими органолептическими показателями |
| 35. Деаэрация сока | Удаление содержащегося в соке воздуха и других газов |
| 36. Концентрирование продукции плодовоовощного сырья Ндп. <i>Сгущение плодовоовощного сырья</i> | Выпаривание или вымораживание влаги из протертой массы плодовоовощного сырья |
| 37. Засол овощей Ндп. <i>Посол овощей</i> | Обработка подготовленных овощей поваренной солью или ее раствором с последующим выдерживанием их в течение интервала времени и при температурном режиме, предусмотренном нормативно-технической документацией для обеспечения надлежащих органолептических показателей готового продукта и устойчивости при хранении |
| 38. Обессоливание овощей | Обработка засоленных овощей водой для удаления соли |
| 39. Сульфитация плодовоовощного сырья Ндп. <i>Окуривание плодовоовощного сырья</i> | Обработка плодовоовощного сырья сернистым ангидридом, растворами сернистой кислоты или ее солей |
| 40. Десульфитация плодовоовощного сырья | Удаление сернистого ангидрида из сульфитированных плодов, пюре, сока |

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

| | |
|---|----|
| Бланширование плодовоовощного сырья | 14 |
| <i>Варка плодовоовощного сырья</i> | 15 |
| <i>Выщелачивание дробленого плодовоовощного сырья</i> | 23 |
| Гомогенизация продукции плодовоовощного сырья | 33 |
| Деаэрация сока | 35 |
| Декантирование сока | 30 |
| Десульфитация плодовоовощного сырья | 40 |
| Дочистка плодовоовощного сырья | 8 |
| <i>Дробление плодовоовощного сырья</i> | 11 |
| Дробление плодовоовощного сырья | 12 |
| <i>Жарка овощей</i> | 16 |
| <i>Замочка плодовоовощного сырья</i> | 5 |
| Замочка плодовоовощного сырья | 6 |
| Засол овощей | 37 |
| <i>Зачистка плодовоовощного сырья</i> | 8 |
| <i>Извлечение ферропримесей</i> | 9 |
| Измельчение плодовоовощного сырья | 11 |
| <i>Калибровка плодовоовощного сырья</i> | 2 |

| | |
|---|----|
| Калибровка плодоовощного сырья | 3 |
| Концентрирование продукции плодоовощного сырья | 36 |
| Купажирование сока | 34 |
| Мойка плодоовощного сырья | 4 |
| <i>Мытье плодоовощного сырья</i> | 4 |
| Обессоливание овощей | 38 |
| Обжарка овощей | 16 |
| <i>Обжарка овощей</i> | 17 |
| Оклеивание сока | 29 |
| <i>Окуривание плодоовощного сырья</i> | 39 |
| <i>Осаждение сока</i> | 28 |
| Осветление сока | 26 |
| <i>Остывание плодоовощного сырья</i> | 18 |
| Остывание плодоовощного сырья | 19 |
| Отжим сока | 24 |
| Отмочка плодоовощного сырья | 5 |
| <i>Отмочка плодоовощного сырья</i> | 6 |
| <i>Отмывка плодоовощного сырья</i> | 4 |
| Отстаивание сока | 28 |
| Охлаждение плодоовощного сырья | 18 |
| <i>Охлаждение плодоовощного сырья</i> | 19 |
| Очистка плодоовощного сырья | 7 |
| Очистка плодоовощного сырья магнитная | 9 |
| <i>Ошаривание плодоовощного сырья</i> | 14 |
| <i>Пассерование овощей</i> | 16 |
| Пассерование овощей | 17 |
| Подготовка плодоовощного сырья | 1 |
| <i>Посол овощей</i> | 37 |
| Прессование дробленого плодоовощного сырья | 22 |
| <i>Промывка плодоовощного сырья</i> | 4 |
| Просеивание плодоовощного сырья | 10 |
| Протираание плодоовощного сырья | 20 |
| <i>Протираание плодоовощного сырья</i> | 21 |
| Процеживание сока | 25 |
| Разваривание плодоовощного сырья | 15 |
| Резка плодоовощного сырья | 13 |
| Самоосветление сока | 27 |
| <i>Сгущение плодоовощного сырья</i> | 36 |
| <i>Снятие с осадка</i> | 30 |
| Сортировка плодоовощного сырья | 2 |
| <i>Сортировка плодоовощного сырья</i> | 3 |
| Сульфитация плодоовощного сырья | 39 |
| Фильтрация сока | 31 |
| <i>Фильтрование сока грубое</i> | 25 |
| <i>Финиширование плодоовощного сырья</i> | 20 |
| Финиширование плодоовощного сырья | 21 |
| Центрифугирование сока | 32 |
| <i>Чистка плодоовощного сырья</i> | 7 |
| <i>Шпарка плодоовощного сырья</i> | 14 |
| Экстракция дробленого плодоовощного сырья | 23 |

ТЕРМИНЫ ОБЩИХ ПОНЯТИЙ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

| Термин | Определение |
|---|--|
| 1. Экстаутирование | Частичное удаление воздуха из незаполненного продуктом пространства тары перед закаткой, основанное на использовании свойства теплового расширения воздуха |
| 2. Давление в стерилизующих аппаратах Ндп. <i>Противодавление</i> | Давление среды, окружающей консервы в стерилизующих аппаратах, необходимое для компенсации развиваемого давления внутри тары |
| 3. Пастеризация пищевых продуктов | Тепловая обработка пищевых продуктов при температуре более 75°C в течение времени, достаточного для уничтожения в них неспорных бактерий, дрожжей и плесеней, и обеспечивающая в комплексе с каким-либо ингибирующим фактором длительное сохранение бактериологической доброкачественности консервов |
| 4. Стерилизация пищевых продуктов | Тепловая обработка пищевых продуктов при температуре 100°C и выше в течение времени, достаточного для уничтожения возбудителей пищевых отравлений и микрофлоры, и обеспечивающая длительное сохранение бактериологической доброкачественности консервов |
| 5. Консервирование пищевых продуктов | Обработка пищевых продуктов различными способами, которые приводят или к подавлению и уничтожению микроорганизмов или к подавлению и к прекращению биохимических процессов, происходящих в продуктах под действием ферментов для обеспечения длительного сохранения доброкачественности продукта |