

## Консервы плодовоовощные

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

## Термины и определения

ГОСТ  
19477—74Canned fruits vegetables. Technological processes.  
Terms and definitionsМКС 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
<b>1. Подготовка плодовоовощного сырья</b>	Совокупность технологических операций, обеспечивающих дальнейшее использование плодовоовощного сырья для изготовления готовой продукции
<b>2. Сортировка плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Калибровка плодовоовощного сырья</i>	Разделение плодовоовощного сырья по степени зрелости, цвету, пятнистости, ожогам
<b>3. Калибровка плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Сортировка плодовоовощного сырья</i>	Разделение плодовоовощного сырья по размерам
<b>4. Мойка плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Промывка плодовоовощного сырья</i> Ндп. <i>Мытьё 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
<b>5. Отмочка плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Замочка плодовоовощного сырья</i>	Выдерживание плодовоовощного сырья в воде для удаления с его поверхности загрязнений
<b>6. Замочка плодовоовощного сырья</b> 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. <b>Очистка плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Чистка плодовоовощного сырья</i>	Отделение от плодовоовощного сырья кожицы, кожуры, чашелистиков, плодоножек
8. <b>Дочистка плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Зачистка плодовоовощного сырья</i>	Отделение от плодовоовощного сырья оставшихся после его очистки глазков, остатков кожицы, кожуры
9. <b>Магнитная очистка плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Извлечение ферропримесей</i>	Отделение от плодовоовощного сырья ферромагнитных примесей при пропускании их через магнитные установки
10. <b>Просеивание плодовоовощного сырья</b>	Отделение мелочи от нарезанного определенной формы и размера плодовоовощного сырья при помощи сит
11. <b>Измельчение плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Дробление плодовоовощного сырья</i>	Механическое разрушение структуры ткани плодовоовощного сырья дроблением или резкой
12. <b>Дробление плодовоовощного сырья</b>	Измельчение плодовоовощного сырья на части неопределенной формы и размера при помощи дробилок
13. <b>Резка плодовоовощного сырья</b>	Измельчение плодовоовощного сырья на части определенной формы и размера при помощи режущих механизмов
14. <b>Бланширование плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Шпарка плодовоовощного сырья</i> <i>Ошпаривание плодовоовощного сырья</i>	Кратковременная тепловая обработка плодовоовощного сырья при определенном температурном режиме в воде, паром или в водных растворах солей, сахара, органических кислот, щелочей для инактивации ферментов, очистки от кожицы и кожуры, снижения микробимальной обсемененности
15. <b>Разваривание плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Варка плодовоовощного сырья</i>	Разрушение структуры ткани плодовоовощного сырья в результате его тепловой обработки в кипящей воде или паром для облегчения протирания
16. <b>Обжарка овощей</b> 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. <b>Пассерование овощей</b> Ндп. <i>Обжарка овощей</i>	Обжарка овощей с уменьшением массы до 30 %
18. <b>Охлаждение плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Остывание плодовоовощного сырья</i>	Снижение температуры после тепловой обработки плодовоовощного сырья при помощи охлаждающих агентов. <b>Примечание.</b> Охлаждение консервов производится аналогичным образом
19. <b>Остывание плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Охлаждение плодовоовощного сырья</i>	Снижение температуры плодовоовощного сырья без применения охлаждающих агентов
20. <b>Протирание плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Финиширование плодовоовощного сырья</i>	Отделение измельченной массы плодовоовощного сырья от семян, кожицы, кожуры пропусканием через сита с диаметром ячеек от 0,7 до 1,5 мм
21. <b>Финиширование плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Протирание плодовоовощного сырья</i>	Дополнительное измельчение протертой массы плодовоовощного сырья пропусканием через сита с диаметром ячеек не более 0,4 мм для придания однородной консистенции
22. <b>Прессование дробленого плодовоовощного сырья</b>	Обработка давлением в прессах дробленого плодовоовощного сырья для отделения жидкой фазы от твердой
23. <b>Экстракция дробленого плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Выщелачивание дробленого плодовоовощного сырья</i>	Извлечение водой экстрактивных веществ из дробленого плодовоовощного сырья или его выжимок
24. <b>Отжим сока</b>	Извлечение сока из измельченного плодовоовощного сырья прессованием
25. <b>Процеживание сока</b> Ндп. <i>Грубое фильтрование сока</i>	Отделение крупных кусочков плодовой мякоти и посторонних примесей при пропускании сока через сито или полотно
26. <b>Осветление сока</b>	Удаление из мутного сока коллоидных частиц
27. <b>Самоосветление сока</b>	Осветление вследствие происходящих в соке ферментативных и химических процессов с последующим отстаиванием без применения дополнительных средств и веществ

Термин	Определение
28. <b>Отстаивание сока</b> Ндп. <i>Осаждение сока</i>	Осаждение взвешенных частиц в соке плодовой мякоти под действием силы тяжести
29. <b>Оклевывание сока</b>	Осветление путем добавления к соку растворов желатина, танинов, бентонита
30. <b>Декантирование сока</b> Ндп. <i>Снятие с осадка</i>	Сливание прозрачного сока с осадка
31. <b>Фильтрация сока</b>	Фильтрация для отделения взвешенных частиц или осадка от сока
32. <b>Центрифугирование сока</b>	Центрифугирование для отделения сока от взвешенных частиц или осадка
33. <b>Гомогенизация продукции плодовоовощного сырья</b>	Интенсивная механическая обработка плодовоовощного сырья для придания продукту нежной консистенции, улучшающей вкусовые качества
34. <b>Купажирование сока</b>	Смешивание различных видов соков для получения продукта с высокими органолептическими показателями
35. <b>Деаэрация сока</b>	Удаление содержащегося в соке воздуха и других газов
36. <b>Концентрирование продукции плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Сгущение плодовоовощного сырья</i>	Выпаривание или вымораживание влаги из протертой массы плодовоовощного сырья
37. <b>Засол овощей</b> 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. <b>Обессоливание овощей</b>	Обработка засоленных овощей водой для удаления соли
39. <b>Сульфитация плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Окуривание плодовоовощного сырья</i>	Обработка плодовоовощного сырья сернистым ангидридом, растворами сернистой кислоты или ее солей
40. <b>Десульфитация плодовоовощного сырья</b>	Удаление сернистого ангидрида из сульфитированных плодов, пюре, сока

## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

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

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

## ТЕРМИНЫ ОБЩИХ ПОНЯТИЙ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термин	Определение
1. <b>Экстаустирование</b>	Частичное удаление воздуха из незаполненного продуктом пространства тары перед закаткой, основанное на использовании свойства теплового расширения воздуха
2. <b>Давление в стерилизующих аппаратах</b> Ндп. <i>Противодавление</i>	Давление среды, окружающей консервы в стерилизующих аппаратах, необходимое для компенсации развиваемого давления внутри тары
3. <b>Пастеризация пищевых продуктов</b>	Тепловая обработка пищевых продуктов при температуре более 75°C в течение времени, достаточного для уничтожения в них неспоровых бактерий, дрожжей и плесеней, и обеспечивающая в комплексе с каким-либо ингибирующим фактором длительное сохранение бактериологической доброкачественности консервов
4. <b>Стерилизация пищевых продуктов</b>	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. <b>Консервирование пищевых продуктов</b>	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