

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы плодовоощные**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 плодовоощного сырья	Совокупность технологических операций, обеспечивающих дальнейшее использование плодовоощного сырья для изготовления готовой продукции
2. Сортировка плодовоощного сырья Ндп. Калибровка плодовоощного сырья	Разделение плодовоощного сырья по степени зрелости, цвету, пятнистости, ожогам
3. Калибровка плодовоощного сырья Ндп. Сортировка плодовоощного сырья	Разделение плодовоощного сырья по размерам
4. Мойка плодовоощного сырья Ндп. Промывка плодовоощного сырья Ндп. Мытье плодовоощного сырья Отмывка плодовоощного сырья	Удаление с поверхности плодовоощного сырья загрязнений, механических примесей, ядохимикатов и микрофлоры при помощи воды или химических препаратов, разрешенных для этих целей органами здравоохранения СССР
5. Отмочка плодовоощного сырья Ндп. Замочка плодовоощного сырья	Выдерживание плодовоощного сырья в воде для удаления с его поверхности загрязнений
6. Замочка плодовоощного сырья Ндп. Отмочка плодовоощного сырья	Выдерживание плодовоощного 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 плодовоощного сырья Ндп. Чистка плодовоощного сырья	Отделение от плодовоощного сырья кожицы, кожуры, чашелистиков, плодоножек
8. Дочистка плодовоощного сырья Ндп. Зачистка плодовоощного сырья	Отделение от плодовоощного сырья оставшихся после его очистки глазков, остатков кожицы, кожуры
9. Магнитная очистка плодовоощного сырья Ндп. Извлечение ферропримесей	Отделение от плодовоощного сырья ферромагнитных примесей при пропускании их через магнитные установки
10. Просеивание плодовоощного сырья	Отделение мелочи от нарезанного определенной формы и размера плодовоощного сырья при помощи сит
11. Измельчение плодовоощного сырья Ндп. Дробление плодовоощного сырья	Механическое разрушение структуры ткани плодовоощного сырья дроблением или резкой
12. Дробление плодовоощного сырья	Измельчение плодовоощного сырья на части неопределенной формы и размера при помощи дробилок
13. Резка плодовоощного сырья	Измельчение плодовоощного сырья на части определенной формы и размера при помощи режущих механизмов
14. Бланширование плодовоощного сырья Ндп. Шпарка плодовоощного сырья Ошпаривание плодовоощного сырья	Кратковременная тепловая обработка плодовоощного 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 микробиальной обсемененности
15. Разваривание плодовоощного сырья Ндп. Варка плодовоощного сырья	Разрушение структуры ткани плодовоощного сырья в результате его тепловой обработки в кипящей воде или паром для облегчения протирания
16. Обжарка овощей Ндп. Пассерование овощей Жарка овощей	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. Обжарка овощей	Обжарка овощей с уменьшением массы до 30 %
18. Охлаждение плодовоощного сырья Ндп. Остыивание плодовоощного сырья	Снижение температуры после тепловой обработки плодовоощного сырья при помощи охлаждающих агентов.
19. Остыивание плодовоощного сырья Ндп. Охлаждение плодовоощного сырья	При мечание. Охлаждение консервов производится аналогичным образом
20. Протирание плодовоощного сырья Ндп. Финиширование плодовоощного сырья	Снижение температуры плодовоощного сырья без применения охлаждающих агентов
21. Финиширование плодовоощного сырья Ндп. Протирание плодовоощного сырья	Отделение измельченной массы плодовоощного сырья от семян, кожицы, кожуры пропусканием через сита с диаметром ячеек от 0,7 до 1,5 мм
22. Прессование дробленого плодовоощного сырья	Дополнительное измельчение протертой массы плодовоощного сырья пропусканием через сита с диаметром ячеек не более 0,4 мм для придания однородной консистенции
23. Экстракция дробленого плодовоощного сырья Ндп. Выщелачивание дробленого плодовоощного сырья	Обработка давлением в прессах дробленого плодовоощного сырья для отделения жидкой фазы от твердой
24. Отжим сока	Извлечение водой экстрактивных веществ из дробленого плодовоощного сырья или его выжимок
25. Процеживание сока Ндп. Грубое фильтрование сока	Извлечение сока из измельченного плодовоощного сырья прессованием
26. Осветление сока	Отделение крупных кусочков плодовой мякоти и посторонних примесей при пропускании сока через сито или полотно
27. Самоосветление сока	Удаление из мутного сока коллоидных частиц
	Осветление вследствие происходящих в соке ферментативных и химических процессов с последующим отстаиванием без применения дополнительных средств и веществ

Продолжение

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 плодовоощ- ного сырья	Интенсивная механическая обработка плодовоощного 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 плодо- овоощного сырья Ндп. <i>Сгущение плодовоощного сырья</i>	Выпаривание или вымораживание влаги из протертой массы плодовоощного 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, предусмотренному 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 плодовоощного сырья Ндп. <i>Окунивание плодовоощного сырья</i>	Обработка плодовоощного сырья сернистым ангидридом, растворами сернистой кислоты или ее солей
40. Десульфитация плодовоощного сырья	Удаление сернистого ангидрида из сульфитированных пло- дов, пюре, сока

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

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

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

ТЕРМИНЫ ОБЩИХ ПОНЯТИЙ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термин	Определение
1. Экстрагирование	Частичное удаление воздуха из незаполненного продуктом пространства тары перед закаткой, основанное на использовании свойства теплового расширения воздуха
2. Давление в стерилизующих аппаратах Ндп. Противодавление	Давление среды, окружающей консервы в стерилизующих аппаратах, необходимое для компенсации развивающего давления внутри тары
3. Пастеризация пищевых продуктов	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. 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