

## 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

## 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
<b>ОСНОВНОЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>	
1. Какао-бобы	Семена дерева какао
Ндп. <i>Бобы какао</i>	
D. Kakaobohnen	
E. Cocoa bean	
F. Féves de cacao	
2. Агар	Студнеобразующее вещество, полученное из багряных водорослей агеллы или из водорослей фукуса
Ндп. <i>Агар-агар</i>	
3. Агароид	Студнеобразующее вещество, полученное из водорослей филлофора нервоза
4. Мыльный корень	Высушенный корень растения «мыльнянки лекарственной», применяемый как пенообразователь в производстве халвы
D. Seifenwurzel	
E. Soap root	
F. Racine de saponaire	

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

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

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

*Продолжение*

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. Карамельный конверт	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. Karamellisierte zucker E. Caramelization sugar F. Sucre caramelisé	Продукт карамелизации сахара
28. Инвертный сироп Ндп. Инверт Инвертный сахар 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-вельла Ндп. Kakawella Оболочка Шелуха Вельла D. Kakaoschalen E. Cocoa shell F. Coque de cacao	Оболочка какао-бобов
31. Какао-мель Ндп. Мель какао D. Kakaokernstaub F. Poussière de cacao	Мельчайшая фракция дробленых какао-бобов
32. Какао-крупка Ндп. Крупка какао D. Kakaokernbruch E. Crushed cocoa F. Cacao granulé	Обжаренные и дробленые ядра какао-бобов
33. Какао тертое Ндп. Масса какао Какао масса D. Kakaomasse E. Chocolate liquor F. Masse de cacao	Измельченная какао-крупка

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

*Продолжение*

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

*Продолжение*

Термин	Определение
72. Глянцевание кондитерского изделия Нап. Глянцовка D. Glänzen E. Polishing F. Glaçage	Покрытие кондитерского изделия при вращении высокожировым составом
73. Дражирование кондитерского изделия Нап. Дражировка Дражерование Дражировка Накатка D. Dragieren E. Panning F. Drageification	Покрытие кондитерского изделия при вращении оболочкой из сахарной пудры, шоколада или другого продукта
74. Кондирорование кондитерского изделия Нап. Кондирорка	Покрытие кондитерского изделия тонкой корочкой закристаллизовавшегося сахара
<b>ПРОЦЕССЫ КАРАМЕЛЬНОГО И ИРИСНОГО ПРОИЗВОДСТВА</b>	
75. Обкатывание карамельной массы Нап. Обкатка Подкатка Подкатывание	Образование карамельного батона и поддержание его формы
<b>ПРОЦЕССЫ ШОКОЛАДНО-КОНФЕТИНОГО ПРОИЗВОДСТВА</b>	
76. Конширование шоколадной массы Нап. Отделка шоколадной массы D. Konschierung E. Conching F. Conchage	Механическая обработка шоколадной массы при повышенной температуре с целью улучшения вкуса и аромата изделия
77. Виброобработка шоколадной массы Нап. Утряска Раскатка шоколада 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. Lamination	Образование из кондитерской массы пласти определенной толщины
79. Выпрессование кондитерской массы Нап. Выдавливание Экструзия 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
<b>ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ДРАЖЕ, МАРМЕЛАДА, ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ХАЛВЫ</b>	
81. Студнеобразование фруктово-ягодной желейной массы Нап. Садка фруктово-ягодной желейной массы	Формирование структуры фруктово-ягодной желейной массы при остывании
82. Соломурирование кунжута	Отделение оболочки семян кунжута от ядра в растворе соли

Термин	Определение
<b>ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>	
83. Замес теста D. Mischen E. Kneading F. Pétrissage	Перемешивание муки с водой и другими компонентами до получения массы определенной консистенции
84. Вылеживание теста Нап. <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 Нап. <i>Подпыл</i> D. Beimehlen E. Dusting F. Saupoudrage	Нанесение на тестовую ленту муки или крахмала
86. Формование заготовок из тестовой ленты Нап. <i>Высечка</i> <i>Вырубка</i> D. Ausstechen E. Stamping F. Matriçage	—
<b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>	
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. Sucré 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 Нап. <i>Порошок какао</i> D. Kakaopulver E. Cocoa powder F. Poudre de cacao	Тонкоизмельченный продукт какао-жмыха
93. Мучное кондитерское изделие Нап. <i>Мучнистое кондитерское изделие</i> D. Süsswarengébäck E. Flour confectionery F. Pâtisserie	Кондитерское изделие из муки преимущественно с высоким содержанием сахара, жира и яиц
94. Печенье Нап. <i>Бисквит</i> D. Keks E. Biscuit cookies F. Gateau sec	Мучное кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира, яиц, молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей

*Продолжение*

Термин	Определение
95. Галета D. Dauerbrot F. Galette	Мучное кондитерское изделие, изготовленное на дрожжах, преимущественно без сахара и жира
96. Крекер Нап. Сухое печенье 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. Gateau	Мучное кондитерское изделие с большим содержанием меланжа, масла, сахара, цукатов, фруктов и орехов
99. Пирожное D. Kuchen E. Pastry F. Patisserie	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-волокнистой 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. П р и м е ч а н и е . 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

*Продолжение*

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

**АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ**

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

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

**С. 12 ГОСТ 17481—72**

— подсолнечная	45
— шоколадная	36
<b>Мачок (Ндп)</b>	43
<b>Мель какао (Ндп)</b>	31
<b>Накатка (Ндп)</b>	73
<b>Намокание (Ндп)</b>	107
<b>Нонпарель</b>	43
<b>Обжарка ядер орехов</b>	57
<b>Обкатка (Ндп)</b>	75
<b>Обкатывание карамельной массы</b>	75
<b>Оболочка (Ндп)</b>	30
<b>Окраска (Ндп)</b>	65
<b>Окрашивание кондитерского полуфабриката</b>	65
<b>Отделка шоколадной массы (Ндп)</b>	76
<b>Отдушка (Ндп)</b>	67
<b>Отлежка (Ндп)</b>	84
<b>Отливка шоколадной (конфетной) массы</b>	80
<b>Отмокание кондитерского изделия (Ндп)</b>	107
<b>Очистка кондитерского сырья</b>	53
<b>Пастильное изделие</b>	106
<b>Пастila</b>	106a
<b>Печенье</b>	94
— сухое (Ндп)	96
<b>Пирог карамельный</b>	22
<b>Пирожное</b>	99
<b>Подварка</b>	5
<b>Подкатка (Ндп)</b>	75
<b>Подкатывание (Ндп)</b>	75
<b>Подкинение кондитерского полуфабриката</b>	64
<b>Покраска кондитерского полуфабриката (Ндп)</b>	65
<b>Подсыпка (Ндп)</b>	85
<b>Подсыпывание теста</b>	85
<b>Полуфабрикат выпеченный</b>	47
— кондитерский	13
— основной (Ндп)	47
— отделочный	48
<b>Помада</b>	39
<b>Помадка (Ндп)</b>	39
<b>Порошок какао (Ндп)</b>	92
— пекарский (Ндп)	12
<b>Поседение шоколада</b>	109
<b>Пraline</b>	42
<b>Припас</b>	6
<b>Прокатка кондитерской массы</b>	78
<b>Пресахаривание кондитерского изделия (Ндп)</b>	108
<b>Протирка фруктово-ягодного сырья</b>	60
<b>Приник</b>	104
<b>Пудра ванильная</b>	51
<b>Пудра сахарная</b>	50
<b>Пульпа кондитерская</b>	7
<b>Пюре фруктово-ягодное</b>	8
— — концентрированное	10
— — сухое	9
— — уплотненное (Ндп)	10
<b>Размешивание (Ндп)</b>	58
<b>Размол кондитерского сырья (полуфабрикатов)</b>	56
<b>Разрыхлитель теста химический</b>	12
<b>Расколотка шоколада (Ндп)</b>	77
<b>Садка фруктово-ягодной желейной массы (Ндп)</b>	81
<b>Сахар инвертный (Ндп)</b>	28
<b>Сбивание кондитерского полуфабриката</b>	66
<b>Сироп инвертный</b>	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
Тесто фруктово-ягодное (Ндп)	8
Торт	100
Уваривание кондитерского полуфабриката	61
Увлажнение кондитерского изделия	107
Утряска (Ндп)	77
Формирование заготовок из тестовой ленты	86
Формование кондитерской массы	68
Формовка кондитерской массы (Ндп)	68
Халва	102
Цветение шоколада (Ндп)	109
Цепочка карамельная	25
Шелуха (Ндп)	30
Шоколад	101
Шпарка фруктово-ягодного сырья	59
Экструзия (Ндп)	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
Grossensorierung	54
Invertsirup	28
Kakaobohnen	1
Kakaobutter	35
Kakaokernbruch	32
Kakaokernstaub	31
Kakaomasse	33
Kakaopresskuchen	34

C. 14 ГОСТ 17481—72

Kakaopulver	92
Kakaoschalen	30
Karamellisiierter 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
Süßwarengebäck	93
Tachinmasse	44
Temperierung	24
Toffees	62
Toffeestrang	91
Toffeerolle	21
Torte	100
Trockenes Püree	9
Überziehen	71
Vanillepuderzucker	51
Verdünnungsmittel	10
Vezuckerung	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
Nonpareill	43
Panning	73
Pan work	90
Pastila	106a
Pastry	99
Perfuming	67
Polishing	72
Praline	42
Pulp	7
Roasting of nuts	57
Rolling	78

## C. 16 ГОСТ 17481—72

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
Confisene	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
Feulle de gaufrette	52
Galette	95
Gaufrettes	97
Gateau	98
Gateau pressé	34
Gateau sec	94
Glace	41
Glacage	72

Humectant	107
Khalva	102
Laminage	78
Levure chimique	12
Malaxage	58
Marmelade	105
Mas de caramel au lait	15
Mas de cacao	33
Mas de chocolat	36
Mas de confiserie	14
Matriage	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 sésame	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 inverti	28
Sirop de fondant	40
Sucre caramélisé	27
Tarte	100
Temperage	62
Torrefaction	57
Triage	54
Vibration	77

**ТЕРМИНЫ, ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ В СТАНДАРТЕ**

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