

## Консервы плодовоовощные

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

ГОСТ  
19477—74

## Термины и определения

Canned 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>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
<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

Термин	Определение
7. <b>Очистка плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Чистка плодовоовощного сырья</i>	Отделение от плодовоовощного сырья кожицы, кожеры, чашелистиков, плодоножек
8. <b>Дочистка плодовоовощного сырья</b> Ндп. <i>Зачистка плодовоовощного сырья</i>	Отделение от плодовоовощного сырья оставшихся после очистки глазков, остатков кожицы, кожеры
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 кожеры, снижения микробальной 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. Примечание. 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, кожеры 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>Сушение 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

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

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

## ТЕРМИНЫ ОБЩИХ ПОНЯТИЙ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термин	Определение
1. <b>Экстастирование</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°С 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. <b>Стерилизация пищевых продуктов</b>	Тепловая обработка пищевых продуктов при температуре 100°С 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