**ГОСТ Р 53029-2008 Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения**

ГОСТ Р 53029-2008  
  
Группа Н00

       
НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ

Термины и определения

Fruits, vegetables and mushrooms technological processing. Terms and definitions

ОКС 67.080.01  
01.040.67

Дата введения 2010-01-01

       
Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](http://docs.cntd.ru/document/901836556), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004](http://docs.cntd.ru/document/1200038794) "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"  
  
**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности" (ГНУ ВНИИКОП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2008 г. N 380-ст](http://docs.cntd.ru/document/902146553)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ  
  
  
*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области технологических процессов переработки фруктов, овощей и грибов.  
  
Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.  
  
Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющих общие терминоэлементы.  
  
В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.  
  
Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.  
  
Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.  
  
Пояснение к термину дано в приложении А.

     1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области технологических процессов переработки фруктов, овощей и грибов.  
  
Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендованы для применения во всех видах документации и литературы в области технологических процессов переработки фруктов, овощей и грибов, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **технологический процесс переработки фруктов [овощей, грибов]:** Совокупность последовательно выполняемых операций, образующих вместе единый процесс преобразования исходных фруктов [овощей, грибов] в продукт с заданными характеристиками.

2 **технологическая операция переработки фруктов [овощей, грибов]:** Элемент технологического процесса, представляющий собой преднамеренное изменение формы, размеров, состояния фруктов [овощей, грибов] или продуктов их переработки и их свойств.

3 **подготавливание фруктов [овощей, грибов]:** Совокупность технологических операций, обеспечивающих возможность использования фруктов [овощей, грибов] при дальнейшей переработке.

4 **сортирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разделения фруктов [овощей, грибов] по их пригодности для дальнейших технологических операций.

5 **калибрование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разделения фруктов [овощей, грибов] по характерным размерам механическим способом или вручную.

6 **мойка фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция удаления с поверхности фруктов [овощей, грибов] всех видов загрязнений с использованием проточной питьевой воды с добавлением или без добавления химических реагентов.  
  
Примечание - К видам загрязнений относятся биологические, химические, микробиологические.

7 **отмачивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция предварительной мойки фруктов [овощей, грибов] с выдерживанием в воде для удаления с неровной поверхности контактирующих с землей присохших, трудносмываемых и застарелых загрязнений.

8 **замачивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция выдерживания фруктов [овощей, грибов] в подготовленной воде или в водных растворах солей, органических кислот для повышения тургора, набухания, пропитывания.

9 **очищение фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция отделения от фруктов [овощей, грибов] несъедобных частей механическим способом или вручную.  
  
Примечания

1 К несъедобным частям относятся: кожица, кожура, чашелистики, цветоложе, плодоножки, гребни, косточки, семена, сердцевина.

2 При очищении определенных видов фруктов [овощей, грибов] производят химическую или физическую обработку.

10 **доочищение фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция отделения вручную от фруктов [овощей, грибов] оставшихся после их очищения несъедобных частей фруктов [овощей, грибов].

11 **инспекция фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция выявления и отделения вручную от фруктов [овощей, грибов] недочищенных, загрязненных фруктов [овощей, грибов], с механическими повреждениями, повреждениями сельскохозяйственными вредителями, перезревших, недозрелых, загнивших, недоразвитых, непригодных к переработке фруктов [овощей, грибов] и посторонних примесей.

12 **резка фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разделения фруктов [овощей, грибов] на части механическим способом или вручную.

13 **измельчение фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разрушения структуры ткани фруктов [овощей, грибов] дроблением или резкой с целью достижения необходимой формы и размера частиц.

14 **просеивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция разделения на фракции измельченных механическим способом фруктов [овощей, грибов] при помощи сит.

15 **бланширование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция кратковременной термической обработки фруктов [овощей, грибов] при определенном температурном режиме в воде, в водных растворах солей, сахара, органических кислот, щелочей для инактивации ферментов, изменения структуры ткани, кожицы и мякоти сырья.

16 **ошпаривание фруктов [овощей]:** Технологическая операция термической обработки фруктов [овощей] непосредственным контактом пара для инактивации ферментов, изменения структуры ткани.

17 **высаливание овощей:** Технологическая операция обработки подготовленных овощей солью или солевым раствором для придания эластичности и (или) удаления горечи.

18 **ферментирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция обработки измельченных механическим способом фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки ферментными препаратами для изменения структуры ткани с целью ускорения технологических процессов.

19 **разваривание фруктов [овощей]:** Технологическая операция термической обработки фруктов [овощей] в кипящей воде или паром для разрушения структуры ткани.

20 **уваривание фруктов [овощей]:** Технологическая операция термической обработки подготовленных фруктов [овощей] для изменения консистенции, объема и массы фруктов [овощей] за счет частичного удаления влаги и достижения определенных органолептических и физико-химических показателей в готовом продукте.  
  
Примечания

1 К органолептическим показателям относятся вкус, цвет, запах и консистенция.

2 К физико-химическим показателям относятся содержание растворимых сухих веществ, кислотность, рН.

21 **пассерование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция термической обработки в жирах фруктов [овощей, грибов] с уменьшением массы до 30% при определенном температурном режиме для придания им специфического вкуса, цвета и запаха.

22 **обжаривание овощей [грибов]:** Технологическая операция термической обработки овощей [грибов] в жирах до уменьшения массы свыше 30% при определенном температурном режиме для придания им специфического вкуса, цвета и запаха.

23 **смешивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция получения продукта из фруктов [овощей, грибов] заданного состава из двух или нескольких однокомпонентных продуктов в специальных аппаратах механическим способом или вручную.

24 **подогревание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция термической обработки фруктов [овощей, грибов] или подготовленного продукта до достижения заданной температуры.

25 **охлаждение фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс понижения температуры фруктов [овощей, грибов] или подготовленных к фасованию продуктов из фруктов [овощей, грибов], не допускающего замораживания, при помощи охлаждающих устройств до заданной температуры для обеспечения требуемых условий.

26 **остывание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция понижения температуры фруктов [овощей, грибов] или полуфабрикатов из фруктов [овощей, грибов] после тепловой обработки за счет теплообмена с окружающей средой.

27 **протирание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция отделения измельченной разваренной массы фруктов [овощей, грибов] от несъедобных частей путем механического продавливания через сита с диаметром ячеек от 3,0 до 0,4 мм.

28 **финиширование протертых фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция дополнительного измельчения протертых фруктов [овощей, грибов] с целью создания однородной тонкоизмельченной консистенции путем механического продавливания через сита с диаметром ячеек не более 0,4 мм.

29 **прессование фруктов [овощей]:** Технологическая операция обработки измельченных механическим способом фруктов [овощей] давлением на прессах для извлечения и отделения жидкой фазы от твердой.

30 **экстракция фруктов [овощей]:** Технологическая операция извлечения экстрагентами экстрактивных веществ из измельченных механическим способом фруктов [овощей].

31 **извлечение сока из фруктов [овощей]:** Технологическая операция получения сока из измельченных механическим способом фруктов [овощей] путем механического отжима или центрифугированием.

32 **фильтрование сока из фруктов [овощей]:** Технологическая операция отделения крупных кусочков или взвешенных частей мякоти фруктов [овощей] и посторонних примесей путем пропускания сока из фруктов [овощей] через сито или ткань.

33 **осветление сока из фруктов:** Технологическая операция получения прозрачного сока из фруктов путем отделения коллоидных частиц из мутного сока.

34 **отстаивание сока из фруктов:** Процесс осаждения в соке из фруктов взвешенных частиц под действием силы тяжести.

35 **декантирование сока из фруктов:** Технологическая операция отделения жидкой фазы сока из фруктов путем сливания ее с осадка.

36 **фильтрация сока из фруктов:** Технологическая операция механического отделения взвешенных частиц мякоти в соке из фруктов путем пропускания через пористые материалы.

37 **газирование сока из фруктов [овощей]:** Технологическая операция насыщения сока из фруктов [овощей] диоксидом углерода.

38 **гомогенизирование сока и пюре из фруктов [овощей]:** Технологическая операция интенсивной механической обработки сока и пюре из фруктов [овощей] для придания им однородной тонкоизмельченной консистенции за счет повышения степени дисперсности частиц мякоти протертых фруктов [овощей] и с целью предупреждения расслаивания.

39 **купажирование соков и пюре из фруктов [овощей]:** Технологическая операция смешивания различных видов и (или) наименований соков из фруктов [овощей] и (или) пюре из фруктов [овощей] для получения продукта с заданными органолептическими и физико-химическими показателями.

40 **деаэрирование сока и пюре из фруктов [овощей]:** Технологическая операция удаления воздуха содержащегося в соке и пюре из фруктов [овощей].

41 **концентрирование переработанных фруктов [овощей]:** Технологическая операция удаления влаги из переработанных фруктов [овощей] путем физических методов обработки, термического воздействия, замораживания, осмотического воздействия.

42 **приготовление сиропа для фруктов:** Технологическая операция растворения сахара в воде с последующей термической обработкой для заливки фруктов.

43 **приготовление рассола для фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция растворения соли в холодной воде для заливки фруктов [овощей, грибов].

44 **приготовление заливки для фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция растворения в воде соли с добавлением или без добавления сахара, и/или сахарозаменителей, пищевых органических кислот, экстрактов пряностей с последующей термической обработкой для заливки фруктов [овощей, грибов].

45 **квашение овощей:** Технологическая операция обработки подготовленных овощей поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта.

46 **мочение фруктов:** Технологическая операция обработки подготовленных фруктов раствором поваренной соли и (или) поваренной соли и сахара, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта.

47 **соление фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция обработки подготовленных фруктов [овощей, грибов] поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта.

48 **обессоливание овощей [грибов]:** Технологическая операция обработки засоленных овощей [грибов] питьевой водой для частичного удаления соли.

49 **фарширование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция наполнения фаршем подготовленных фруктов [овощей, грибов].

50 **замораживание фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс понижения температуры фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения внутри фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки, в термическом центре, температуры минус 18 °С и ниже.

51 **быстрое замораживание фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс ускоренного понижения температуры фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения внутри фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки, в термическом центре, температуры минус 18 °С со средней скоростью не ниже 0,5 см/ч.

52 **размораживание фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс перехода содержащейся в замороженных фруктах [овощах, грибах] воды из твердого состояния в жидкое при термическом воздействии.

53 **дозирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция отмеривания заданной дозы фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки по объему и массе при смешивании и фасовании фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки.

54 **фасование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция заполнения тары дозированными фруктами [овощами, грибами] и продуктами их переработки.

55 **эксгаустирование сока и пюре из фруктов [овощей]:** Технологическая операция по частичному замещению перегретым паром воздуха из незаполненного соком или пюре из фруктов [овощей] объема тары непосредственно перед ее укупориванием.

56 **укупоривание продукции из фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция герметизации тары, наполненной продукцией из фруктов [овощей, грибов] с целью создания условий для предотвращения попадания в продукцию из фруктов [овощей, грибов] посторонней микрофлоры, воздуха и воды.

57 **пастеризация продукции из фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс тепловой обработки продукции из фруктов [овощей, грибов] в таре и без нее, при температуре не ниже 75 °С в течение заданного времени, обеспечивающая микробиологическую стабильность в течение срока годности.

58 **тепловая стерилизация продукции из фруктов [овощей, грибов]:** Технологический процесс тепловой обработки продукции из фруктов [овощей, грибов], в таре и без нее, при температуре 100 °С и выше в течение времени, достаточного для уничтожения в них возбудителей порчи и токсигенных микроорганизмов, обеспечивающая микробиологическую стабильность в заданных условиях хранения.

59 **высушивание фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция термического удаления из фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки содержащейся в них воды путем ее испарения, до достижения в готовом продукте заданной массовой доли остаточной влаги, физико-химических и органолептических свойств, микробиологической стабильности в течение срока годности.

60 **сульфитирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция обработки фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки диоксидом серы для предотвращения порчи их при хранении.

61 **десульфитирование фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция удаления диоксида серы из сульфитированных фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки до содержания остаточного количества, не создающего угрозы для здоровья потребителя при использовании в пищу.

62 **асептическое консервирование продукции из фруктов [овощей, грибов]:**Совокупность технологических операций производства продукции из фруктов [овощей, грибов] и технических средств для их проведения, включающая в себя термическую обработку и охлаждение продукции из фруктов [овощей, грибов], стерилизацию тары для фасования в нее продукции из фруктов [овощей, грибов], асептическое фасование продукции из фруктов [овощей, грибов] и укупоривание тары, обеспечивающие длительное хранение продукции из фруктов [овощей, грибов] при заданных условиях.  
  
Примечание - Стерилизация тары может быть термическая, химическая, радиационная, а также их комбинация.

63 **асептическое фасование продукции из фруктов [овощей, грибов]:** Технологическая операция и технические средства для подготовки и фасования промышленно стерильной продукции из фруктов [овощей, грибов] в стерильную тару с созданием и сохранением стерильности используемых технических средств, окружающей среды, тары в зоне фасования в течение всей операции.  
  
Примечание - В промышленно стерильной продукции из фруктов [овощей, грибов] отсутствуют микроорганизмы, способные развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида продукции из фруктов [овощей, грибов] и микроорганизмов и микробиальных токсинов, опасных для здоровья потребителя.

Алфавитный указатель терминов

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **бланширование грибов** | 15 |
| **бланширование овощей** | 15 |
| **бланширование фруктов** | 15 |
| **высушивание грибов** | 59 |
| **высушивание овощей** | 59 |
| **высушивание фруктов** | 59 |
| **высаливание овощей** | 17 |
| **газирование сока из овощей** | 37 |
| **газирование сока из фруктов** | 37 |
| **гомогенизирование сока и пюре из овощей** | 38 |
| **гомогенизирование сока и пюре из фруктов** | 38 |
| **деаэрирование сока и пюре из овощей** | 40 |
| **деаэрирование сока и пюре из фруктов** | 40 |
| **декантирование сока из фруктов** | 35 |
| **десульфитирование грибов** | 61 |
| **десульфитирование овощей** | 61 |
| **десульфитирование фруктов** | 61 |
| **дозирование грибов** | 53 |
| **дозирование овощей** | 53 |
| **дозирование фруктов** | 53 |
| **доочищение грибов** | 10 |
| **доочищение овощей** | 10 |
| **доочищение фруктов** | 10 |
| **замачивание грибов** | 8 |
| **замачивание овощей** | 8 |
| **замачивание фруктов** | 8 |
| **замораживание грибов** | 50 |
| **замораживание овощей** | 50 |
| **замораживание фруктов** | 50 |
| **замораживание грибов быстрое** | 51 |
| **замораживание овощей быстрое** | 51 |
| **замораживание фруктов быстрое** | 51 |
| **извлечение сока из овощей** | 31 |
| **извлечение сока из фруктов** | 31 |
| **измельчение грибов** | 13 |
| **измельчение овощей** | 13 |
| **измельчение фруктов** | 13 |
| **инспекция грибов** | 11 |
| **инспекция овощей** | 11 |
| **инспекция фруктов** | 11 |
| **калибрование грибов** | 5 |
| **калибрование овощей** | 5 |
| **калибрование фруктов** | 5 |
| **квашение овощей** | 45 |
| **консервирование продукции из грибов асептическое** | 62 |
| **консервирование продукции из овощей асептическое** | 62 |
| **консервирование продукции из фруктов асептическое** | 62 |
| **концентрирование овощей переработанных** | 41 |
| **концентрирование фруктов переработанных** | 41 |
| **купажирование соков и пюре из овощей** | 39 |
| **купажирование соков и пюре из фруктов** | 39 |
| **мойка грибов** | 6 |
| **мойка овощей** | 6 |
| **мойка фруктов** | 6 |
| **мочение фруктов** | 46 |
| **обессоливание грибов** | 48 |
| **обессоливание овощей** | 48 |
| **обжаривание грибов** | 22 |
| **обжаривание овощей** | 22 |
| **операция переработки грибов технологическая** | 2 |
| **операция переработки овощей технологическая** | 2 |
| **операция переработки фруктов технологическая** | 2 |
| **остывание грибов** | 26 |
| **остывание овощей** | 26 |
| **остывание фруктов** | 26 |
| **осветление сока из фруктов** | 33 |
| **отстаивание сока из фруктов** | 34 |
| **отмачивание грибов** | 7 |
| **отмачивание овощей** | 7 |
| **отмачивание фруктов** | 7 |
| **охлаждение грибов** | 25 |
| **охлаждение овощей** | 25 |
| **охлаждение фруктов** | 25 |
| **очищение грибов** | 9 |
| **очищение овощей** | 9 |
| **очищение фруктов** | 9 |
| **ошпаривание овощей** | 16 |
| **ошпаривание фруктов** | 16 |
| **пастеризация продукции из грибов** | 57 |
| **пастеризация продукции из овощей** | 57 |
| **пастеризация продукции из фруктов** | 57 |
| **пассерование грибов** | 21 |
| **пассерование овощей** | 21 |
| **пассерование фруктов** | 21 |
| **подготавливание грибов** | 3 |
| **подготавливание овощей** | 3 |
| **подготавливание фруктов** | 3 |
| **подогревание грибов** | 24 |
| **подогревание овощей** | 24 |
| **подогревание фруктов** | 24 |
| **прессование овощей** | 29 |
| **прессование фруктов** | 29 |
| **приготовление сиропа для фруктов** | 42 |
| **приготовление рассола для грибов** | 43 |
| **приготовления рассола для овощей** | 43 |
| **приготовление рассола для фруктов** | 43 |
| **приготовление заливки для грибов** | 44 |
| **приготовление заливки для овощей** | 44 |
| **приготовление заливки для фруктов** | 44 |
| **просеивание грибов** | 14 |
| **просеивание овощей** | 14 |
| **просеивание фруктов** | 14 |
| **протирание грибов** | 27 |
| **протирание овощей** | 27 |
| **протирание фруктов** | 27 |
| **процесс переработки грибов технологический** | 1 |
| **процесс переработки овощей технологический** | 1 |
| **процесс переработки фруктов технологический** | 1 |
| **размораживание грибов** | 52 |
| **размораживание овощей** | 52 |
| **размораживание фруктов** | 52 |
| **разваривание овощей** | 19 |
| **разваривание фруктов** | 19 |
| **резка грибов** | 12 |
| **резка овощей** | 12 |
| **резка фруктов** | 12 |
| **смешивание грибов** | 23 |
| **смешивание овощей** | 23 |
| **смешивание фруктов** | 23 |
| **соление грибов** | 47 |
| **соление овощей** | 47 |
| **соление фруктов** | 47 |
| **сортирование грибов** | 4 |
| **сортирование овощей** | 4 |
| **сортирование фруктов** | 4 |
| **стерилизация продукции из грибов тепловая** | 58 |
| **стерилизация продукции из овощей тепловая** | 58 |
| **стерилизация продукции из фруктов тепловая** | 58 |
| **сульфитирование грибов** | 60 |
| **сульфитирование овощей** | 60 |
| **сульфитирование фруктов** | 60 |
| **уваривание овощей** | 20 |
| **уваривание фруктов** | 20 |
| **укупоривание продукции из грибов** | 56 |
| **укупоривание продукции из овощей** | 56 |
| **укупоривание продукции из фруктов** | 56 |
| **фарширование грибов** | 49 |
| **фарширование овощей** | 49 |
| **фарширование фруктов** | 49 |
| **фасование грибов** | 54 |
| **фасование овощей** | 54 |
| **фасование фруктов** | 54 |
| **фасование грибов асептическое** | 63 |
| **фасование овощей асептическое** | 63 |
| **фасование фруктов асептическое** | 63 |
| **ферментирование грибов** | 18 |
| **ферментирование овощей** | 18 |
| **ферментирование фруктов** | 18 |
| **финиширование грибов протертых** | 28 |
| **финиширование овощей протертых** | 28 |
| **финиширование фруктов протертых** | 28 |
| **фильтрование сока из овощей** | 32 |
| **фильтрование сока из фруктов** | 32 |
| **фильтрация сока из фруктов** | 36 |
| **экстракция овощей** | 30 |
| **экстракция фруктов** | 30 |
| **эксгаустирование сока и пюре из овощей** | 55 |
| **эксгаустирование сока и пюре из фруктов** | 55 |

Приложение А (справочное). Пояснения к термину 51 "Быстрое замораживание фруктов [овощей, грибов]"

Приложение А  
(справочное)

Средняя скорость замораживания является отношением минимального расстояния между поверхностью и термическим центром продукта ко времени понижения его температуры до минус 18 °С в термическом центре. Существуют следующие виды замораживания:  
  
- быстрое замораживание со скоростью от 0,5 до 5 см/ч;  
  
- сверхбыстрое замораживание со скоростью от 5 до 10 см/ч;  
  
- ультрабыстрое замораживание со скоростью от 10 до 100 см/ч.