

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**

**КАФЕДРА МЕХАНИЗАЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА И  
ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

**ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ  
ПРОИЗВОДСТВ**

словарь терминов и определений

Новосибирск 2023

**Кафедра механизации животноводства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

УДК 637.02(075.8)

ББК 36.92/93

Оборудование перерабатывающих производств: словарь терминов и определений / Новосиб. гос. аграр. ун-т; Инжен. ин-т; Сост.: Пшенов Е.А. – Новосибирск, 2023 – 42 с.

Рецензент:

канд. тех. наук, доцент Тихонкин И.В.

Словарь терминов и определений предназначен для студентов очной и заочной форм обучения по направлениям подготовки:

Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции;

Продукты питания животного происхождения

Утверждено и рекомендовано к изданию методическим советом  
Инженерного института (протокол №8 от 28 марта 2023г.).

© Новосибирский ГАУ, 2023

## А

**АВТООПЕРАТОР** - автоматическая машина, состоящая из исполнительного устройства в виде манипулятора или совокупности манипулятора и устройства передвижения и перепрограммируемого устройства управления. ГОСТ 25686-85.

**АГАР** — загуститель, желеобразующий агент, стабилизатор. Разрешен для применения в качестве пищевой добавки или для производства продуктов питания на территории Российской Федерации. Считается безопасным при употреблении в пищу в небольших количествах. Умеренно токсичен. Может вызывать аллергические реакции.

**АГРЕГАТ** - Aggregate - сборочная единица, обладающая полной взаимозаменяемостью, возможностью сборки отдельно от других составных частей изделия или изделия в целом и способностью выполнять определенную функцию в изделии или самостоятельно. ГОСТ 23887-79.

**АДАПТИРОВАННАЯ СМЕСЬ** (заменитель женского молока) – пищевой продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока и его составных частей, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, максимально приближенный по химическому составу и свойствам к женскому молоку и соответствующий физиологическим потребностям детей первых месяцев жизни

**АЗОРУБИН** - краситель (моноазокраситель). Codex: разрешён в стандартах на ароматизированный йогурт и другие кисломолочные продукты в количестве до 57 мг/кг.

**АЙРАН** - кисломолочный продукт смешанного молочно-кислого и спиртового брожения, изготавливаемый с использованием заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей, с последующим добавлением или без добавления воды

**АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ МОЛОКА.** Из молока производятся несколько традиционных алкогольных напитков. Они распространены, в частности, в Средней Азии, у народов Монголии и Сибири. Алкоголь возникает в процессе сбраживания молока млекопитающих (например, коровьего, верблюжьего или молока кобыл). перебродившее молоко может являться готовым напитком, или служить сырьём для дистилляции в более крепкий спиртной напиток.

**АЛБУМИН СВЕТЛЫЙ ПИЩЕВОЙ** - растворимый порошкообразный продукт, получаемый высушиванием пищевой сыворотки или плазма крови крупного рогатого скота.

**АЛБУМИН ЧЕРНЫЙ ПИЩЕВОЙ** - порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием дефибринированной или стабилизированной пищевой крови, форменных элементов крови.

**АЛГИНАТ КАЛИЯ** — загуститель, стабилизатор. Разрешен для

применения в качестве пищевой добавки или для производства продуктов питания на территории Российской Федерации. Считается безвредным.

**АМИНОКИСЛОТЫ** – карбоновые (жирные) кислоты класс органических соединений, содержащих одну или две аминогруппы. Молоко - один из важнейших источников аминокислот. Около 20 важнейших аминокислот являются мономерными звеньями, из которых построены все белки, 8 аминокислот (валин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин, треонин, триптофан и фенилаланин) являются незаменимыми, т. е. не могут синтезироваться в организме животных и человека, и должны доставляться с пищей. Суточная потребность взрослого человека в каждой из незаменимых аминокислот составляет в среднем около 1 г.

**АНТИОКСИДАНТЫ (АНТИОКИСЛИТЕЛИ)** — ингибиторы окисления, природные или синтетические вещества, способные тормозить окисление (рассматриваются преимущественно в контексте окисления органических соединений).

**АНТИСЫВОРОТКА** — сыворотка, полученная от животного, иммунизированного антигенными препаратами, и содержащая специфические антитела.

**АРАК, АРАКА, КУМЫШКА** - дистиллят из кумыса. На территории Удмуртии, Башкирии и Республики Марий Эл, перегнанное закислое кобылье молоко называют «кумышка». «Араком» может также называться практически любой дистиллят

**АРХИ** - молочная водка у народов Монголии и Южной Сибири

**АЦЕЛРФИЛЬНО-ДРОЖЖЕВОЙ НАПИТОК** — напиток. вырабатываемый сквашиванием осветленной молочной сыворотки чистыми культурами ацидофильной палочки и дрожжей, сбраживающих лактозу, с добавлением сахара и лимонной настойки.

**АЦИДОФИЛИН** - кисломолочный продукт, изготавливаемый с использованием заквасочных микроорганизмов ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибах, в равных соотношениях;

**АЦИДОФИЛЬНАЯ ПРОСТОКВАША** — простокваша, вырабатываемая из молока сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков и ацидофильной палочки.

**АЦИДОФИЛЬНО-ДРОЖЖЕВОЙ НАПИТОК** — напиток, вырабатываемый сквашиванием осветленной молочной сыворотки чистыми культурами ацидофильной палочки и дрожжей, сбраживающих лактозу, с добавлением сахара и лимонной настойки.

## **Б**

**БАДЕР (сленг)** - говядина, полученная путем механической обвалки на одноименном оборудовании. Жиры - 20%, белки - 14%, вода - 65%. Содержание кальция (max) - 0.1%.

**БАЗА** - Base - поверхность, или выполняющее ту же функцию сочетание поверхностей, ось, точка, принадлежащая заготовке или изделию и

используемая для базирования. Базирующая поверхность (ндп.\*). ГОСТ 21495-76

**БАЗА ОЦЕНКИ** — характеристика выборки животных по избранному показателю (удой, содержание жира в молоке и т. д.), по отношению к которой производится прогноз (определение относительной племенной ценности животного...

**БАЗА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ** - поверхность, сочетание поверхностей, ось или точка, используемые для определения положения предмета труда в процессе изготовления. Примечание. Поверхность, сочетание поверхностей, ось или точка принадлежат предмету труда. ГОСТ 3.1109-82

**БАЗА УСТАНОВОЧНАЯ** - Setting base - база, используемая для наложения на заготовку или изделие связей, лишающих их трех степеней свободы - перемещения вдоль одной координатной оси и поворотов вокруг двух других осей. ГОСТ 21495-76

**БАНК ДАННЫХ ПЛЕМЕННОГО УЧЕТА** — организованная совокупность информации, собранной и хранящейся на машинных носителях (машинных дисках), и предназначенная для обработки на ЭВМ. Используется для автоматизации племенного учета.

**БЕКОН** - свиные беконные полутуши без лопаточной кости специального посола

**БЕЛКОВАЯ ОСНОВА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПАСТ** — полуфабрикат для полдучения различных паст, вырабатываемый из молока, сквашенного чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим удалением части сыворотки.

**БЕЛКОВОЕ МОЛОКО** — пастеризованное молоко с повышенным содержанием сухих, обезжиренных веществ.

**БЕЛКОВЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ** — кисломолочные продукты с повышенным содержанием белка.

**БЕЛОК ЯИЧНЫЙ** — освобожденная от скорлупы и желтка однородная белковая масса.

**БЕЛОК ЯИЧНЫЙ СУХОЙ** — высушенный яичный белок.

**БЖЭ** – белково-жировая эмульсия

**БИЕНИЯ** - Beats - колебания, размах которых - периодически колеблющаяся величина и которые являются результатом сложения двух гармонических колебаний с близкими частотами. Биение (ндп.). ГОСТ 24346-80

**БИТОЧКИ** (битки, -ов, ед. биток, -тка, м.) — Небольшие круглые котлеты из рубленого мяса (первоначально отбивные). Также блюда подобного вида, приготовленные не из мяса.

**БИЛК** - молочное пиво

**БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ (БАД)** к пище — композиции биологически активных веществ, предназначенных для непосредственного приёма с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

**БИОПРОДУКТ** - обогащенный продукт переработки молока, изготавливаемый сквашиванием молока и/или молочных продуктов или их смесей с немолочными компонентами заквасочными микроорганизмами с добавлением в процессе ферментации и/или после нее живых культур бифидобактерий (*Bifidobacterium*), и/или штаммов других пробиотических микроорганизмов в монокультурах или ассоциациях, с добавлением или без добавления пребиотиков. Не допускается термическая обработка готового продукта

**БКЭ** – белково-коллагеновая эмульсия

**БЛАНШИРОВАНИЕ** (от фр. blanchir) — кратковременная обработка продукта кипятком или паром. Бланшируют (фрукты, овощи, зелень, рыбу) для того, чтобы: сделать белыми кости и мясо; сохранить цвет у некоторых овощей; снять кожуцу у помидоров; обжарить ломтики картофеля; удалить горечь, специфический запах продукта; потом заморозить (например, зелень).

**БЛАНШИРОВКА МЯСА** - кратковременная варка мяса до неполной готовности

**БЛОК ЗАМОРОЖЕННЫЙ ИЗ СУБПРОДУКТОВ** - субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера, имеющие температуру в толще блока не выше -12 °С.

**БРОЖЕНИЕ** – процесс ферментативного расщепления молочного сахара (лактозы) микроорганизмами с образованием органических кислот и/или спиртов и углекислого газа

**БРЫЖЕВАТОСТЬ** - дефект, характеризующийся наличием мелких отверстий в стенках бараньих и свиных черев размером от 0,5 до 3 мм

**БУЖЕНИНА** - мясное изделие без костей из тазобедренной части свиной туши натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде

**БУЛЬОН ПИЩЕВОЙ** - пищевой продукт, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка, с добавлением жира и вкусоароматических добавок.

**БУТИРОМЕТР** — (от греч. *Bútyron* - масло и... метр), жиросмер, прибор для измерений жирности молока. Наиболее распространённый Б. - стеклянный цилиндрический сосуд со шкалой, по которой определяют количество жира в молоке: цена деления шкалы 0,1% (по массе). В такой Б. вливают 11 см<sup>3</sup> исследуемого молока, 10 см<sup>3</sup> серной кислоты и 1 см<sup>3</sup> амилового спирта, закрывают пробкой и взбалтывают; при этом составные части молока, кроме жира, растворяются. Для лучшего отделения жира Б. помещают в центрифугу, а после центрифугирования фиксируют количество (в %) жира в молоке.

## **В**

**ВАЛЬЦЕВАНИЕ ТВОРОГА** — измельчение творога для получения однородной консистенции

**ВАРЕНЕЦ** - кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием

заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков стерилизованного молока и/или молочных продуктов или молока и/или молочных продуктов, подвергнутых термообработке при температуре  $(97 \pm 2)^\circ\text{C}$  до достижения специфических органолептических показателей

**ВАРКА КОЛБАС** - тепловая обработка колбасных батонов горячей водой, паровоздушной смесью или острым паром, в результате которой получается готовый к употреблению продукт

**ВЕТЧИНА** - продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте.

**ВЗБИВАНИЕ** – процесс насыщения продукта газом, сопровождающийся снижением его плотности

**ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ** — пастеризованные сливки с добавлением сахара, какао, ванилина, плодово-ягодных сиропов, стабилизатора и подвергнутые взбиванию.

**ВЗБИТЫЙ ПРОДУКТ** – молочный или молочный составной или молокосодержащий продукт с воздушными (газовыми) полостями, плотность которого ниже плотности исходного продукта

**ВИБРОВИСКОЗИМЕТР** предназначен для измерения вязкости различных материалов при наложении вибрации на их стационарное течение и при повышенном давлении.

**ВИТАМИН** - необходимое питательное вещество, которое сам организм нередко не вырабатывает. Витамины необходимо получать с пищей.

**ВИТАМИН В12 (кобаламин)** Водорастворим и эффективен в очень малых дозах. Известен как «красный витамин», а так же цианокобаламин. Нормально функционирующая щитовидная железа способствует усвоению витамина В12. Содержится в молоке.

**ВИТАМИН В2 (рибофлавин)** Растворим в воде, легко всасывается. Не накапливается в организме и должен постоянно восполняться. Способствует росту. Улучшает зрение. Вместе с другими веществами участвует в обмене углеводов, жиров и белков. Содержится в молоке.

**ВИТАМИН Н (коэнзим г или биотин)** Водорастворим, сравнительно новый член семейства витаминов группы В. Биотин нужен для синтеза аскорбиновой кислоты. Необходим для нормального метаболизма жиров и белка.

**ВИТАМИН С** (аскорбиновая кислота) Водорастворимый. Играет основную роль в образовании коллагена, который важен для роста и восстановления клеток тканей, десен, кровеносных сосудов, костей и зубов. Способствует усвоению организмом железа. Содержится в молоке.

**ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ МОЛОКО** — цельное или нежирное нормализованное молоко, обогащенное витаминами

**ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ** —

кисломолочные продукты, обогащенные витаминами.

**ВИТЯЗЬ** - алтайский твердый сыр, похожий на российский

**ВКУС МЯСНОГО ПРОДУКТА** — свойство мясного продукта, познаваемое с помощью органа вкуса.

**ВКУСОВЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ ИЛИ ПРИПРАВЫ** — химические вещества, отдельные части биологических продуктов растительного происхождения и их смеси, предназначенные для улучшения вкусовых и ароматических качеств приготавливаемых продуктов питания и готовых блюд.

**ВОСКОВАНИЕ ТУШКИ ПТИЦЫ** — обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей восковой массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения.

**ВОССТАНОВЛЕНИЕ** – процесс изготовления продукта путем добавления воды к его концентрированным формам

**ВОССТАНОВЛЕННОЕ МОЛОКО** — согласно ГОСТ Р 51074-97 - молоко, полученное при добавлении воды к сухому или сгущенному молоку для восстановления специфического соотношения сухих веществ и воды.

**ВТОРИЧНОЕ МОЛОЧНОЕ СЫРЬЕ** – остатки сырья, полуфабрикаты, побочные продукты переработки молока, молочные продукты с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами, в том числе отозванные из оборота, соответствующие требованиям по показателям безопасности и предназначенные для переработки

**ВУС** – водоудерживающая способность (для продукции)

**ВЫБРАКОВКА** — вывод из стада больных животных с низкой продуктивностью.

**ВЫДЕРЖКА МОЛОКА** (молочной смеси) при производстве кисломолочных продуктов — выдерживание молока или молочной смеси в течение определенного времени при температуре пастеризации для денатурации сывороточных белков с целью получения хорошей консистенции кисломолочных напитков.

**ВЫДЕРЖКА ПТИЦЫ ПРЕДУБОЙНАЯ**— содержание птицы без корма перед убоем в течение установленного времени.

**ВЫДЕРЖКА СКОТА ПРЕДУБОЙНАЯ** - содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени. Примечание. Скоту предоставляют свободный водопой, который прекращают за 3 ч до убоя

**ВЫРЕЗКА** - внутренняя пояснично-подвздошная мышца мясной туши

**ВЫРУБКА** - полное отделение заготовки или изделий от исходной заготовки по замкнутому контуру путем сдвига. ГОСТ 18970-84

**ВЫТАПЛИВАНИЕ** – процесс выделения жировой фазы из сливочного масла (спреда), жиросодержащего продукта нагреванием его выше точки плавления жира с последующим ее отделением

**ВЫТОПКА ЖИРА** - способ выделения жира нагревом из жира-сырца, кости и костного остатка. Выварка жира, выплавка жира (ндп.)

**ВЫХОД МЯСА ПТИЦЫ** — масса мяса, выраженная в процентах к предубойной массе птицы.

**ВЫХОД УБОЙНЫЙ** - отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выраженное в процентах

**ВЯЗКА КОЛБАС** - перевязывание колбасных батонов шпагатом в целях уплотнения, повышения механической прочности и для придания каждому наименованию колбас отличительного признака

**ВЯЗКОСТЬ** — способность тела оказывать сопротивление относительному смещению его слоев. Вязкое течение реализуется в ньютоновских жидкостях при любых, сколь угодно малых напряжениях сдвига.

## Г

**ГАЛЕРТА** - клеевой студень определенной концентрации

**ГЕЛЬ-ФИЛЬТРАЦИЯ** – разделение веществ при помощи гелей, основанное на разделении молекул по размерам при пропускании через плотное молекулярное сито.

**ГЕНКС** - Пучок калиброванных отрезков бараньих или свиных черев зигзагообразной формы, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранным концами кишок. Примечание – 91,44 м равняется 100 ярдам.

**ГИДРОКОЛЛОИДЫ** - это каррагинан, агар, пектин, камедь. К этому же классу веществ относятся длинноцепочечные полимеры, растворимые или диспергируемые в воде. Так как они повышают вязкость растворов и имеют уплотняющие и желеобразующие свойства, то их относят к уплотнителям, загустителям. Гидроколлоиды оказывают вторичное действие: стабилизируют эмульсии, суспендируют частицы, регулируют кристаллообразование, предотвращают синерезис.

**ГИДРОЛИЗ** (от греч. «hydro» — вода и «lysis» — разложение, распад), обменная реакция между веществом и водой. Количественно характеризуется константой гидролиза и отношением числа частиц, ионов или молекул, подвергшихся гидролизу, к общему числу частиц, введенных в раствор. Основа многих природных и технологических процессов.

**ГЛАЗИРОВАННЫЕ СЫРКИ** — творожные изделия, вырабатываемые из жирного подпрессованного творога с добавлением сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ и покрытые шоколадной глазурью.

**ГЛУТАМАТ НАТРИЯ Е 621** — пищевая добавка, предназначенная для увеличения вкусовых ощущений

**ГЛУХАРКА**: пищевой продукт убоя в виде свиной слепой кишки.

**ГЛЮКОЗА** — или виноградный сахар, или декстроза встречается в соке многих фруктов и ягод, в том числе и винограда, от чего и произошло название этого вида сахара. Является шестиатомным сахаром (гексозой).

Глюкозное звено входит в состав ряда ди- (мальтозы, сахарозы и лактозы) и полисахаридов (целлюлоза, крахмал).

**ГЛЮТАМАТ НАТРИЯ** - белый кристаллический порошок, без запаха, с ярко выраженным характерным солоновато вяжущим вкусом. Характеристики:- Хорошо растворяется в воде- Низкая гигроскопичность- отличная стабильность при высоких температурах- не влияет на цвет и структуру пищевых продуктов. Применение:Глютамат натрия используют как интенсификатор вкуса при производстве мясных, рыбных изделий и полуфабрикатов, супов быстрого приготовления, чипсов, снежков, пиццы, кетчупов, соусов, заправок к салатам и др. Глютамат натрия усиливает природные вкусовые свойства продуктов, ослабленные в процессе переработки и хранения.

**ГОМОГЕНИЗАЦИЯ БЕЛКОВОЙ ОСНОВЫ** — обработка белковой основы на коллоидной мельнице или гомогенизаторе для получения однородной гомогенной консистенции.

**ГОМОГЕНИЗАЦИЯ МОЛОКА** - это дробление жировых шариков до состояния когда массовая доля жира примерно уравнивается оболочкой жирового шарика. При этом жировой шарик находится в стабильном коллоидном состоянии. Величина шарика составляет примерно 1 мкм. Гомогенизацию молока производят на плунжерных, двух ступенчатых гомогенизаторах, где молоко под действием больших давлений (15-20 мПа), прогоняется через узкие щели. В результате таких нагрузок большой жировой шарик вытягивается и распадается на множество мелких.

**ГОТОВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ** - наличие на предприятии полных комплектов конструкторской и технологической документации и средств технологического оснащения, необходимых для осуществления заданного объема выпуска продукции с установленными технико-экономическими показателями. Технологическая готовность (кр. ф.). ГОСТ 14.004-83

**ГРУДИНКА** - часть туши, содержащая в себе грудную кость с реберными хрящами и прилегающими к ним мышечной и другими тканями Грудная часть тушки птицы — часть потрошенной тушки птицы, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями.

**ГУЗЕНКА** - пищевой продукт убоя в виде бараньей или свиной прямой кишки.

**ГУЗКА** — часть потрошенной тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним мышечной, соединительной, жировой тканей и копчиковой железы.

## Д

**ДЕАЭРАТОР** предназначен для отделения воздуха из сырого молока (других продуктов) в процессе приемки последнего на молочном и других предприятиях.

**ДЕЗОДОРАТОР МОЛОКА** - предназначен для устранения посторонних,

не свойственных молоку запахов и привкусов путем удаления в вакууме растворенных в нем на молекулярном уровне посторонних веществ.

**ДЕЗОДОРАЦИЯ ЖИРА** - удаление летучих веществ, обуславливающих запах жира

**ДЕРЕВЕНСКИЙ СЫР** - традиционно деревенский сыр — это свежий творожный сыр, в который добавлен сычуг, готовится примерно так же, как творожный сыр. Коммерческий деревенский сыр готовится из творога, сделанного из снятого молока, нагреваемого, чтобы сделать творог твердым и плотным, с добавлением сливок. Содержание жира очень низкое — обычно около 4%.

**ДЕТАЛЬ** - изделие, изготовленное из однородного по наименованию и марке материала без применения сборочных операций. ГОСТ 2.101-68

**ДЕТСКАЯ ПАСТА** — кисломолочный продукт, вырабатываемый из альбумированного творога, с добавлением сметаны, витаминов, вкусовых и ароматических веществ.

**ДЕФЕКТ КИШОК ПАТОЛОГИЧЕСКИЙ** - дефект кишок, возникающий в результате заболевания животных

**ДЕФОРМАЦИЯ** — это изменение линейных размеров тела, при котором частицы его (или молекулы) смещаются одна относительно другой без нарушения сплошности тела. Различают сдвиговые, одноосные (линейные) и объемные деформации.

**ДИАГНОСТИРОВАНИЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ** - Technical diagnosis - процесс определения технического состояния объекта диагностирования с определенной точностью.

**ДИАЦЕТИН (E1517)**. Влагоудерживающий агент, наполнитель. Разрешен для применения в качестве пищевой добавки или для производства продуктов питания на территории Российской Федерации.

**ДОМАШНИЙ СЫР** - советский продукт. Сыр с зернистой консистенцией и кисло-сладким вкусом

**ДОПУСК** - разность между наибольшим и наименьшим предельными размерами или абсолютное значение алгебраической разности между верхним и нижним отклонениями. ГОСТ 25256-82

**ДЫМ ЖИДКИЙ** — ароматизатор в виде жидкости, предназначенный для достижения эффекта натурального копчения — вкуса, цвета, аромата и консервации путем обработки поверхности продукта или непосредственного добавления ароматизатора в продукт в процессе приготовления.

**ДЫМОГЕНЕРАТОР** — устройство для образования дыма в колбасных термокамерах (копильных камерах). Дым образуется при тлении опилок из древесины лиственных пород (дуба, ольхи) без воспламенения. В дымогенераторе с электрическими нагревателями дымообразование регулируют изменением температуры нагревателя (от 200° до 400 °С) и производительностью вентиляторов. Полнота сгорания опилок

обеспечивается подачей воздуха, который охлаждает дым до температуры, необходимой для копчения.

## Ж

**ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ**, иногда желати́на пищева́я (фр. gelatine, от лат. gelatus — застывший) — белковое желеобразующее вещество; производится денатурацией коллагена, содержащегося в костях, хрящах, коже, жилах животных. Способ извлечения из костей желатина разработал французский химик Жан Дарсе (1725-1801) для использования его как дешевого продукта питания в благотворительных учреждениях.

**ЖЁЛТЫЙ "СОЛНЕЧНЫЙ ЗАКАТ" КРАСИТЕЛЬ** (моноазокраситель). Codex: разрешён к применению в ароматизированном йогурте и других кисломолочных продуктах после ферментации до 12 мг/кг.

**ЖИВОТНОЕ УБОЙНОЕ** - сельскохозяйственное или промышленное животное, предназначенное для убоя.

**ЖИЛКА** - жесткие особо длинные волосы (свыше 60 см), выстриженные с репицы хвоста конской шкуры и связанные в пучок

**ЖИЛОВКА МЯСА** - удаление из обваленного мяса жира, хрящей, сухожилий, соединительно-тканых пленок, крупных кровеносных и лимфатических сосудов, а также кровяных сгустков и мелких косточек и разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей

**ЖИРОМАССА** - масса, собранная из канализационных колодцев, жироловок и отстойников очистных сооружений мясокомбинатов

**ЖИР-СЫРЕЦ** - пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного.

**ЖУС** – жирудерживающая способность

## З

**Забеловка** - частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента

**ЗАГОТОВЛЯЕМОЕ КОРОВЬЕ МОЛОКО** — коровье молоко, полученное от здоровых животных и отвечающее требованиям стандарта и санитарно-ветеринарных правил.

**ЗАГУСТИТЕЛИ** — вещества, увеличивающие вязкость пищевых продуктов, то есть загущающие их. Гелеобразователями (желеобразователями) называются вещества, способные в определенных условиях образовывать желе (гели) — структурированные дисперсные системы. Загустители и гелеобразователи позволяют получать пищевые продукты с нужной консистенцией, улучшают и сохраняют структуру продуктов, оказывая при этом положительное влияние на вкусовое восприятие. Благодаря способности связывать воду загустители и гелеобразователи стабилизируют дисперсные системы: суспензии, эмульсии, пены. Они почти всегда одновременно выполняют другие технологические функции: стабилизаторов и влагоудерживающих агентов. Кроме того, они относятся к пищевым волокнам. Четкое разграничение

между гелеобразователями и загустителями не всегда возможно. Есть вещества, обладающие в разной степени свойствами и гелеобразователя, и загустителя. Некоторые загустители в определенных условиях могут образовывать прочные эластичные гели.

**ЗАЖИМ СТАНОЧНОГО ПРИСПОСОБЛЕНИЯ** - Clamp of the machine retaining device - механизм станочного приспособления для закрепления заготовки. Зажим СП (кр. ф.). ГОСТ 31.010.01-84

**ЗАКАЛИВАНИЕ МОРОЖЕНОГО** – процесс замораживания продукта после фризирования до температуры не выше минус 18 °С

**ЗАКВАСКА** - специально подобранные непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и/или ассоциации микроорганизмов, преимущественно молочнокислых, используемые для изготовления продуктов переработки молока

**ЗАКВАСОЧНИК** - предназначен для приготовления творога и жидких молочных продуктов, кисломолочных продуктов, заквасок, а также для пищевых продуктов, требующих термической обработки. В заквасочнике производится пастеризация молока и его сквашивание заквасками кисломолочных продуктов.

**ЗАКВАШИВАНИЕ МОЛОКА** (сливок, молочной смеси) — внесение в молоко, сливки или молочную смесь закваски, состоящей из определенных видов микроорганизмов, при требуемых температурах.

**ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНОГО ПРОДУКТА** – пищевой продукт продукт, используемый в тех же целях, что и молочный продукт, и изготавливаемый в основном или полностью из немолочных ингредиентов

**ЗАМОРАЖИВАНИЕ** – процесс воздействия на продукт низких температур, сопровождающийся фазовым переходом типа «жидкое-твердое»

**ЗАМОРАЖИВАНИЕ ТВОРОГА** — быстрое охлаждение творога до установленных минусовых температур с целью его резервирования.

**ЗАЧИСТКА ТУШИ** - удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений

**ЗАЧИСТКА ТУШКИ ПТИЦЫ** — удаление с внешней и внутренней поверхности тушки птицы загрязнений и дефектов.

**ЗЕЛЁНЫЙ СЫР** вырабатывается из обезжиренного коровьего молока. Созревшую сырную массу размельчают, добавляют к ней соль (не более 6,5%) и порошок из высушенных листьев растения тригонеллы с хорошо выраженным специфическим запахом и формируют в 100-граммовые головки в виде усеченного конуса. Влажность сыра 40%. Цвет зеленовато-серый. Вкус, острый специфический, резко отличный от всех сыров. Применяют в качестве приправы (к макаронам, картофелю и др.), Употребляют сыр натёртым. Зелёные сыр способствует пищеварению.

**ЗЕЛЫЦ** - изделие в оболочке или без нее, имеющее преимущественно овальную форму, спрессованное с обеих сторон, изготовленное из измельченного вареного сырья, богатого коллагеном

**ЗЕРНЕННЫЙ ТВОРОГ** — рассыпчатый молочный продукт, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли

**ЗЕРНИСТЫЙ ТВОРОГ СО СЛИВКАМИ** — белковый кисломолочный продукт с отчетливо различаемыми творожными зернами, вырабатываемый сквашением обезжиренного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков с внесением в молоко хлористого кальция, сычужного фермента или пепсина, удалением части сыворотки и последующим добавлением к белковой основе сливок и соли.

**ЗНАК СООТВЕТСТВИЯ** — обозначение, служащее для информирования потребителей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

**ЗОЛЕНИЕ** - обработка коллагенсодержащего сырья суспензией строительной извести при производстве желатина

**ЗЦМ** - заменители цельного молока. В основном заменители цельного молока используются для выпойки телят.

## **И**

**ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ** - мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению.

**ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ШПИКА** - приготовление кусочков шпика определенного размера. Крошка шпика (ндп.)

**ИНГРЕДИЕНТ МЯСНОЙ** - составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя.

**ИНСТАНТНЫЙ ПРОДУКТ** — сухой продукт высокой степени готовности, в том числе предназначенный для детского питания, восстанавливаемый в потребительскую форму разведением питьевой водой или другой пищевой жидкостью в соответствии с техническим документом изготовителя

**ЙОГУРТ** - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, изготавливаемый с использованием смеси заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки

## **К**

**КАЗЕИН** - сложный белок, образующийся из казеиногена при створаживании молока под действием протеолитических ферментов. Казеин составляет основную массу творога, применяется для производства красок, клеев, пластмасс, искусственных пищевых продуктов.

лат. Caseus - сыр

**КАЗЕИН ПИЩЕВОЙ (КИСЛОТНЫЙ, СЫЧУЖНЫЙ)** - продукт переработки молока, получаемый путем отделения, промывания и высушивания коагулята из обезжиренного молока и/или других продуктов, полученных из молока

**КАЗЕИНАТ ПИЩЕВОЙ** – продукт переработки молока, изготавливаемый воздействием нейтрализующих агентов на пищевой казеин или скоагулировавший сгусток пищевого казеина с последующим высушиванием

**КАКАО-МАСЛО**- Продукт переработки какао-бобов, ценное пищевое сырье, которое используется в кондитерской промышленности. Особенность - сохранение твердой консистенции при комнатной температуре.

**КАЛИБРОВКА КИШОК** - распределение кишок по диаметру

**КАЛИБРОВКА КОСТНОГО ШРОТА** - распределение костного шрота по размеру

**КАМЕДЬ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА** 410 по химическому составу похожа на Е 412, гуаровую камедь. Сырье для получения камеди рожкового дерева – стручки средиземноморской акации. Камедь рожкового дерева не растворяется в холодной воде, но сохраняет вкус и аромат продуктов.

**КАМЕДЬ ТАРЫ** (Tara gum, E417) — загуститель, стабилизатор, желирующий агент.

**КАНЦЕРОГЕНЫ** (лат. cancer – рак, греч. genes – рождающий, рожденный), они же карциногены (англ. carcinogen, с основами греч. karkinos – краб и греч. genes – рождающий, рожденный) — химические вещества, излучения, способные при попадании в организм человека или животных приводить к образованию злокачественных новообразований (опухолей).

**КАНЫГА** - содержимое рубца, сетки, книжки и кишок жвачных животных

**КАРАНТИН СКОТА** - выдерживание скота, подозрительного по инфекционному заболеванию, с проведением мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний

**КАРБОНАД** - Продукт из свинины, изготовленный из длиннейшей мышцы спины или поясницы свиной туши.

**КАРБОНАТ** - мясное изделие из спинной или поясничной мышцы туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде.

**КАРМИНЫ** Краситель (антрахиноновый). Codex: разрешены в ароматизированных йогуртах и других кисломолочных продуктах после ферментации в количестве до 20 мг/кг.

**КАТАЛАЗА**— ускоряет разрушение перекиси водорода ( $H_2O_2$ ). Активность фермента повышается в молоке животных, больных маститом. Проба на каталазу позволяет выявить это заболевание.

**КАЧЕСТВО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ** — это качество продукции, оцениваемое после проведения определенного технологического процесса.

**КАШИ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ, ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ** – молочный составной, молокосодержащий продукт, изготавливаемый из различных круп методом варки с использованием молочных компонентов с добавлением или без добавления компонентов немолочного происхождения

**КВАРК** — кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока чистыми культурами лактококков или смесью чистых культур лактококков и термофильных молочных стрептококков в соотношении (1,5...2,5):1 с использованием методов кислотной, кислотно-сычужной или термокислой коагуляции белков, с удалением сыворотки центрифугированием и/или ультрафильтрацией, с содержанием молочно-кислых бактерий в готовом продукте в конце срока годности не менее 10 в 6 степени КОЕ в 1 гр продукта. Примечание — Допускается последующая нормализация массовой доли жира и внесение пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

**КВАС "НОВЫЙ"** — напиток, вырабатываемый из осветленной молочной сыворотки, с добавлением сахара, хлебного экстракта, хлебопекарных дрожжей с последующим сквашиванием и созреванием.

**КЕФИР** - кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей

**КИСЛОМОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ** — молочное мороженое, изготавливаемое с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению pH и коагуляции белка, или с использованием кисломолочных продуктов

**КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ** — группа молочных продуктов, вырабатываемых из цельного коровьего молока, молока овец, коз, кобыл и других животных или его производных (сливок, обезжиренного молока и сыворотки) путём ферментации. Главной технологической особенностью изготовления кисломолочных продуктов является сквашивание путём введения в него культур молочнокислых бактерий или дрожжей (самокваса или закваски). Часто перед производством кисломолочных продуктов используют предварительную пастеризацию или кипячение молока для исключения возможности развития жизнедеятельности находящихся в нём вредных микроорганизмов.

**КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ** – молочный или молочный составной продукт, изготавливаемый сквашиванием молока и/или сливок, и/или молочных продуктов и/или их смесей с компонентами немолочного происхождения (для молочных составных продуктов) с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению pH и коагуляции белка, содержащий живые молочнокислые и другие заквасочные микроорганизмы. Не допускается термическая обработка готового продукта

**КИСЛОТНЫЙ СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА** — способ производства творога, при котором свертывание молока происходит под действием кислоты

**КИШКИ-ПОЛУФАБРИКАТ** - обработанное кишечное сырье в соленом или сухом виде, не рассортированное по калибрам (диаметру) категориям и сортам

**КИШКИ-СЫРЕЦ** - пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого,

**КИШКИ-ФАБРИКАТ** - обработанное кишечное сырье в соленом или сухом виде, рассортированное по калибрам (диаметру) категориям и сортам

**КИШОК КОМПЛЕКТ** - пищевой продукт убоя в виде совокупности всех видов кишок, полученных от одного животного.

**КЛИПСАТОР** (Клипсатор для колбасных изделий) — устройство предназначенное для заделки концов колбасных батонов алюминиевыми клипсами (клипсования).

**КОЕ/г** — количество колониеобразующих единиц в 1 г

**КОЛБАСА** - изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое тепловой обработке до готовности к употреблению

**КОМБИНИРОВАННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ** — согласно ГОСТ Р 51074-97 - продукт, полученный на молочной основе с частичной заменой одной или нескольких молочных составных частей продукта на вещества немолочного происхождения.

**КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА** – это смесь пищевой добавки или пищевых добавок с пищевым сырьем, пищевыми ароматизаторами, пищевыми продуктами и (или) их компонентами, выработанная как товарная продукция.

**КОНЕЦ СКВАШИВАНИЯ** — момент, при котором сгусток имеет оптимальное для выработки продукта показатели кислоты и прочности.

**КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ПИЩЕВОЙ МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК** — свежий пищевой молочный белок с добавлением соли.

**КОНСЕРВЫ** - продукт в герметичной таре, приобретающий стойкость к хранению в результате тепловой обработки.

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ** - консервы из мяса, герметически укупоренного в жестяные или стеклянные банки, подвергнутого воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении

**КОНСИСТЕНТНАЯ СМАЗКА** - продукт, получаемый из технического жира и веретенного масла с добавлением едкого натра, предназначенного для смазки трущихся частей машин

**КОНСИСТЕНЦИЯ МЯСНОГО ПРОДУКТА** — свойство мясного продукта, характеризующее его стойкость при пережевывании и (или) деформировании.

**КОНСИСТОМЕТР** (от консистенция и греч. metron — мера, metreo — измеряю), прибор для измерения консистенции по глубине и (или) времени погружения иглы в продукт.

**КОНФИСКАТЫ** - туши, части туш и органы скота, признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей и допущенные для производства кормовой и технической продукции

**КОНЦЕНТРАТ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ (КСБ)** - сывороточные белки, получаемые из молочной сыворотки путем концентрирования

**КОНЦЕНТРИРОВАНИЕ (СГУЩЕНИЕ, СУШКА)** - процесс удаления воды из продукта

**КОПЧЕНИЕ**, обработка мяса и рыбы дымом или копильными жидкостями. Улучшает их стойкость при хранении, придает специфический вкус и аромат. Перед копчением продукты обычно засаливают. Различают копчение холодное (18-22 С для мяса, 20-40 С для рыбы) и горячее (35-50 С для мяса, 80-170 С для рыбы). Мясные копченые продукты обычно называются копченостями.

**КОРЕЙКА** — продукт, приготовленный из посоленной спинной части свинины, полученной от переработки свиней мясной или беконной упитанности. Готовят корейку со шкуркой или без неё; позвонки удаляют. При разделке сама спинная часть свинины с косточкой называется корейка. Котлета (фр. côtelette, от côtele — ребристый) — мясное блюдо из фарша в виде лепёшки, а также блюдо такого же способа приготовления, но не из мяса. Изначально котлетой называли лишь кусок мяса с рёберной костью.

**КРАХМАЛ ОКИСЛЕННЫЙ** — загуститель, покрытие, носитель, улучшитель хлебопекарный.

**КРАХМАЛ ОТБЕЛЕННЫЙ** - стабилизатор, загуститель, средство для капсулирования, покрытие, носитель.

**КРАХМАЛ, ОБРАБОТАННЫЙ ЩЕЛОЧЬЮ** – стабилизатор, загуститель, гелеобразователь, средство для капсулирования, наполнитель, носитель, покрытие

**КРИСТАЛЛИЗАЦИЯ ЖИРА** Образование кристаллов при охлаждении расплавленного жира при фиксированной температуре

**КРОВЬ** - жидкая соединительная ткань, состоящая из клеток и жидкого межклеточного вещества.

**КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ Е 415** – продукт жизнедеятельности бактерий *Xanthomonas campestris*. Ксантановая камедь представляет собой полисахарид, полученный путем ферментации. Ксантановая камедь также используется в качестве загустителя и стабилизатора в продуктах питания. Е 415 хорошо растворяется в воде, молоке, растворах сахара и соли, и создает вязкую консистенцию.

**КУДРЯВКА**: продукт убоя в виде свиной ободочной кишки.

**КУЛАК** - пищевой продукт убоя в виде суставной головки трубчатой кости крупного рогатого скота.

**КУМЫС** - кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и

спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием кобыльего молока заквасочными микроорганизмами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей

**КУМЫСНЫЙ ПРОДУКТ** — кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса

**КУТТЕР** (англ. cutter, от cut — резать), машина для измельчения фарша и смешивания его с другими компонентами в колбасном производстве.

## Л

**ЛАКТОЗА** (молочный сахар) - дисахарид, который состоит из глюкозы и галактозы. Он находится в молоке в двух формах - альфа и бета в определенном соотношении. Молочный сахар каждой формы может переходить один в другой. Растворимость молочного сахара в воде зависит в первую очередь от температуры. Лактоза в сухом виде - белый мелкокристаллический порошок. Он в 6 раз менее сладок, чем свекловичный сахар. По питательности он практически не отличается от свекловичного сахара и почти полностью усваивается организмом.

**ЛИВЕР** - сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном соединении. Примечание. У свиней, кроме того, извлекают язык с глоткой и гортанью

**ЛИПАЗА** — расщепляет жир до глицерина и жирных кислот. В молоко попадает из молочной железы или образуется в результате жизнедеятельности ряда микроорганизмов. При пастеризации молока липаза разрушается. В процессе хранения пастеризованного молока даже при низких температурах в течении 24-30 часов активность фермента увеличивается. Наличие фермента в масле, сыре, сухом цельном молоке вызывает их быструю порчу.

**ЛИПКОСТЬ** — усилие, приходящееся на единицу площади поверхности при смешанном адгезионно-когезионном отрыве.

## М

**МАРИБО** - традиционный датский полутвердый сыр из пастеризованного коровьего молока. Выпускается в виде низкого цилиндра или блока с корочкой бледно-желтого цвета. Созревает четыре месяца и более, содержание жира от 30 % до 45 %. Сыр твердой консистенции с многочисленными маленькими глазками. Вкус слегка сладковатый, мягкий, аромат несильный.

**МАРИНОВАНИЕ** (фр. mariner — класть в солёную воду, мариновать) — способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определённых концентрациях (и особенно в присутствии поваренной соли) подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов.

**МАСЛО ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА** – молочный или молочный составной продукт, преобладающей составной частью которого является молочный жир, изготовленный исключительно из коровьего молока и/или продуктов, полученных из коровьего молока, выделением жировой фазы и

равномерного распределения в ней молочной плазмы

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ** – масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50,0 % до 85,0 % включительно, представляющее собой дисперсную систему «молочная плазма в жире»

**МАСЛО ТОПЛЕННОЕ** – масло из коровьего молока с массовой долей жира не менее 99,0 %, изготавливаемое из сливочного масла вытапливанием жировой фазы, имеющее специфические органолептические показатели

**МАССА ПТИЦЫ ЖИВАЯ** — масса птицы в момент взвешивания.

**МАССА ПТИЦЫ ПРЕДУБОЙНАЯ**— живая масса птицы при сдаче-приемке с учетом скидки или без нее.

**МАССА СКОТА ЖИВАЯ** - фактическая масса скота в момент взвешивания

**МАССА СКОТА ПРИЕМНАЯ** - живая масса скота за вычетом установленных скидок

**МАССА СКОТА УБОЙНАЯ** - масса парной туши после полной ее обработки, включая субпродукты и жир-сырец

**МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА** — количество жира (в процентном эквиваленте) в ингредиенте или готовом продукте

**МАЦОНИ** – это кисломолочный продукт, который получают при сквашивании молока в особых температурных условиях. При этом основой для мацони может быть не только коровье, но и овечье или козье молоко.

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ** — стандарт, принятый международной организацией.

**МЕСТО РАБОЧЕЕ** - элементарная единица структуры предприятия, где размещены исполнители работы, обслуживаемое технологическое оборудование, часть конвейера, на ограниченное время оснастка и предметы труда. Примечание. Определение рабочего места приведено применительно к машиностроительному производству, определение рабочего места, применяемое в других отраслях народного хозяйства, установлено ГОСТ 19605-74. ГОСТ 14.004-83

**МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА** - обработка давлением или резанием. ГОСТ 3.1109-82

**МЕЧНИКОВСКАЯ ПРОСТОКВАША** — кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов — термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

**МИСЦЕЛЛА ЖИВОТНОГО ЖИРА** - раствор жира-сырца и костного жира в растворителе, полученный в результате экстракции

**МНЖК** - Мононенасыщенные жирные кислоты. Источниками олеиновой кислоты являются оливковое, рапсовое, подсолнечное и кукурузное масло, а также масло софоры. Также она содержится в свином и бараньем жире, наряду с высоким содержанием в них насыщенных жирных кислот и холестерина.

**МОДИФИЦИРОВАННЫЙ КРАХМАЛ** действительно вырабатывается при помощи изменений. Однако модификация крахмала не касается структуры его ДНК. В соответствии с ГОСТ Р 51953-2002 «Крахмал и крахмалопродукты», модифицированными крахмалами называют крахмалы, свойства которых направленно изменены в результате физической, химической, биохимической или комбинированной обработки. Из этого определения видно, что для производства модифицированного крахмала не применяются методы генной инженерии. Крахмал приобретает необходимые свойства с помощью физических, химических, биохимических и комбинированных преобразований. Для производства модифицированного и обычного крахмала могут быть использованы генномодифицированные кукуруза или картофель. Однако сам крахмал и его модификации могут содержать только следы, отдельные фрагменты измененной ДНК. В самом крахмале, даже полученном из генномодифицированного сырья, не остается значимых частиц ГМО. В российском и международном законодательстве не предусмотрена специальная маркировка, свидетельствующая о наличии или отсутствии ГМО, для крахмалов и модифицированных крахмалов.

**МОДИФИЦИРОВАННЫЙ КРАХМАЛ** крахмал – необходимый элемент питания человека, отвечающий за поставку энергии для функционирования организма.

**МОЛОЗИВО** (колострум) - секрет молочных желез, выделяемый в первые дни перед родами и после них.

**МОЛОКО** - секреторная жидкость, вырабатываемая молочными железами млекопитающих животных и человека в период лактации, физиологически предназначенная для питания детёнышей. В первые дни после родов выделяется молозиво, которое постепенно переходит в М. обычного состава. В период вскармливания грудной ребёнок получает женское (грудное) М., содержащее все необходимые питательные вещества. Калорийность женского М. 65-70 ккал/100 г, рН = 6,9-7,5, плотность 1,030-1,032 г/см<sup>3</sup>, химический состав (%): воды 87,4, казеина 0,91, альбумина и глобулина 1,23, жира 3,76, молочного сахара 6,29, золы 0,31; содержит также некоторое количество минеральных солей и витаминов А, В, С и Д. М. с.-х. животных - ценный пищевой продукт. Особенно широко используется в питании людей М. коров, более ограниченно - М. коз, овец, кобылиц, верблюдиц, ослиц, буйволиц, самок зебу, яка, северного оленя. Из М. с.-х. животных вырабатывают молочнокислые продукты, масло, мороженое. В М. входят: вода, белки, жир, молочный сахар (лактоза), минеральные вещества (в т. ч. микроэлементы), витамины, ферменты, гормоны, иммунные тела, газы, микроорганизмы, пигменты. Оптимальное сочетание этих компонентов в М. делает его наименее заменимым пищевым продуктом, особенно для детей, т. к. в нём есть большинство элементов, необходимых для нормального роста и развития организма. По химическому составу и питательности М. животных различно (см. табл.).

Белки М. состоят, главным образом, из казеина, лактальбумина и лактоглобулина. На свойстве казеина свёртываться под действием ферментов основано производство творога и сыра.

**МОЛОКО (МОЛОЧНЫЙ, МОЛОЧНЫЙ СОСТАВНОЙ, МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ) ВОССТАНОВЛЕННОЕ (-ЫЙ)** – питьевое молоко (молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт), изготавливаемое (-ый) из концентрированного (сгущенного), сухого молока (молочного, молочного составного, молокосодержащего продукта) и воды

**МОЛОКО (МОЛОЧНЫЙ, МОЛОЧНЫЙ СОСТАВНОЙ, МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ) НОРМАЛИЗОВАННОЕ (-ЫЙ)** – молоко (молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт), значения массовых долей жира и/или сухого обезжиренного молочного остатка которого или их соотношения приведены в соответствии с нормами, установленными в нормативных или технических документах

**МОЛОКО (МОЛОЧНЫЙ, МОЛОЧНЫЙ СОСТАВНОЙ, МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ) РЕКОМБИНИРОВАННОЕ (-ЫЙ)** – молоко (молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт), изготавливаемое (-ый) из составных частей молока (для молочного продукта) и компонентов немолочного происхождения (для молочного составного и молокосодержащего продукта) и воды

**МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ (СГУЩЕННОЕ) ОБЕЗЖИРЕННОЕ (ЦЕЛЬНОЕ)** – молочный продукт концентрированный (сгущенный) с массовой долей сухих веществ молока не менее 20 % ( не менее 25 %) и содержанием белка в сухом обезжиренном молочном остатке не менее 34%

**МОЛОКО КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ (СГУЩЕННОЕ) С САХАРОМ** – молочный продукт концентрированный (сгущенный) с сахаром, с содержанием белка в сухом обезжиренном молочном остатке не менее 34%

**МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ** - сырое, питьевое молоко, изготавливаемое отделением жира из молока до массовой доли жира менее 0,5%

**МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ** – молочный продукт с массовой долей жира менее 9,0%, изготавливаемый из молока сырого и/или молочных продуктов, термически обработанный, как минимум пастеризацией

**МОЛОКО ПОВЫШЕННОЙ ЖИРНОСТИ** — нормализованное молоко с содержанием 6% жира, подвергнутое гомогенизации

**МОЛОКО С КАКАО** — пастеризованное молоко с добавлением какао, сахара и стабилизатора.

**МОЛОКО С КОФЕ** — пастеризованное молоко с добавлением кофе и сахара.

**МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ (ЦЕЛЬНОЕ)** – молочный продукт сухой, изготавливаемый путем удаления воды до достижения массовой доли сухих веществ молока в готовом продукте не менее 95 %, с массовой долей жира не более 1,5% (не менее 20 %), при этом содержание белка в сухом

обезжиренном молочном остатке составляет не менее 34 %

**МОЛОКО СЫРОЕ** – молоко, не подвергавшееся нагреванию свыше 400С или какой-либо другой обработке, приводящей к изменению его составных частей

**МОЛОКО ТОПЛЕННОЕ** - питьевое молоко, подвергнутое термообработке при температуре от 85 до 99 0С с выдержкой не менее 3 часов до достижения специфических органолептических показателей

**МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ** - молоко, не подвергавшееся регулированию составных частей молока

**МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ** – пищевой продукт, изготавливаемый из молока и/или молочных продуктов, и/или вторичного молочного сырья с добавлением или без добавления немолочных жиров и/или белков, импользуемых с целью частичной или полной замены составных частей молока, и/или других компонентов немолочного происхождения, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 20 %

**МОЛОЧНАЯ ПЛАЗМА** - коллоидная система белков молока, лактоза, минеральные вещества, ферменты и витамины в водной фазе

**МОЛОЧНО-БЕЛКОВАЯ ПАСТА "ЗОРОВОЬЕ"** — белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием обезжиренного молока и последующим добавлением к белковой основе сливок, вкусовых и ароматических веществ.

**МОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ** - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента;

**МОЛОЧНЫЕ (МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ, МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ) КОНСЕРВЫ** – сухие, концентрированные, сгущенные, сгущенные с сахаром молочные или молочные составные или молокосодержащие продукты

**МОЛОЧНЫЕ КАШИ**, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста" - пищевая продукция для детского питания, произведенная из различных видов крупы и (или) муки, молока и (или) молочных продуктов, и (или) молокосодержащих продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее 15 процентов

**МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ**, молочные составные консервы, молокосодержащие консервы - сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты

**МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА** - молочная продукция для питания детей раннего возраста, готовая к употреблению, произведенная из сырого молока и (или) молочных

продуктов с добавлением или без добавления немолочных компонентов с последующей термической обработкой, как минимум пастеризацией, и отвечающая физиологическим потребностям детей раннего возраста

**МОЛОЧНЫЙ ЖИР** – молочный продукт с массовой долей жира не менее 99,8%, нейтрального вкуса и запаха, изготавливаемый из молока и/или продуктов, полученных из молока, посредством удаления молочной плазмы

**МОЛОЧНЫЙ КВАС** — напиток, вырабатываемый из осветленной молочной сыворотки с добавлением сахара и хлебопекарных дрожжей с последующим сквашиванием и созреванием.

**МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК** - молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока и (или) составных частей молока, и (или) молочных продуктов, в том числе из концентрированных и (или) сгущенных, и (или) сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов или немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока, с массовой долей молочного белка не менее 2,6 процента и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7,4 процента (для молочного продукта)

**МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ** – пищевой продукт, изготавливаемый из молока ( в том числе восстановленного, нормализованного, рекомбинированного), который может содержать исключительно функционально необходимые для переработки ингредиенты

**МОЛОЧНЫЙ СОСТАВНОЙ ПРОДУКТ** – молочный продукт, изготавливаемый из молока и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления вторичного молочного сырья и компонентов немолочного происхождения, в котором составные части молока составляют более 50% (для мороженого и молочных составных консервов с сахаром – более 40 %) в составе продукта, при условии, что компоненты немолочного происхождения не вводятся с целью замены частично или полностью каких-либо составных частей молока

**МОРОЖЕНОЕ** - хорошо сбалансированная композиция из молочного жира, сахаров, белков и минеральных веществ, которая может служить и пищей, и десертом.

**МОРОЖЕНОЕ ЗАКАЛЕННОЕ** - мороженое, подвергнутое после фризирования замораживанию до температуры не выше минус 18 0С и сохраняющее указанную температуру при хранении, транспортировании и реализации

**МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ (СЛИВОЧНОЕ, ПЛОМБИР)** - взбитый сладкий замороженный молочный или молочный составной продукт с массовой долей молочного жира до 7,5 % (от 8 % до 11,5 %, от 12 % до 20 %)

**МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ** - мороженое, реализуемое потребителю непосредственно после фризирования с температурой от минус 5 0С до минус 7 0С

**МОРОЖЕНОЕ С ЗАМЕНТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА** - мороженое

(молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более 12 процентов  
**МОРОЖЕНОЕ С РАСТИТЕЛЬНОМ ЖИРОМ** - взбитый сладкий замороженный молокосодержащий продукт

**МРАМОРНОСТЬ МЯСА** - жировые внутримышечные прослойки, придающие мясу вид мрамора

**МУКА КОСТНАЯ** - порошкообразный продукт, получаемый при стерилизации и высушивании сырой кости, паренки, вываренной кости или костного остатка

**МУКА КРОВЯНАЯ** - стерилизованная высушенная и измельченная кровь животных с добавлением измельченной кости

**МЯГКИЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ ТВОРОГ** — творог, вырабатываемый сквашиванием обезжиренного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков с удалением части сыворотки на сепараторе и последующим добавлением к обезжиренному творогу сливок.

**МЯСО** - пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

**МЯСО ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ** - замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

**МЯСО ЖИЛОВАННОЕ** - бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

**МЯСО ЗАМОРОЖЕННОЕ** - мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше минус 8

**МЯСО ЗАМОРОЖЕННОЕ** - парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

**МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ (дообвалки) (ММО, ММД, МДМ) (Нрк мясная масса)** - бескостное мясо в виде измельченной (пастообразной) массы с массовой долей костных включений не более 0,8 %, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани) от кости механическим способом.

**МЯСО ОБВАЛЕННОЕ** - мясо, отделенное от костей

**МЯСО ОСТЫВШЕЕ** - мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше 12 °С; поверхность мяса имеет корочку подсыхания

**МЯСО ОХЛАЖДЕННОЕ** - мясо, температура которого в толще мышц бедра от 0 до 4 °С; поверхность мяса неувлажненная, покрывшаяся корочкой подсыхания

**МЯСО ПАРНОЕ** - мясо, полученное непосредственно, после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.

**МЯСО ПОДМОРОЖЕННОЕ** - парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от

минус 3 до минус 5 °С, на глубине 6 см - от 0 до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

## Н

**НАВЕСКА** – часть пробы, предназначенная для определения отдельных показателей качества пищевых продуктов.

**НАЛАДКА** - Setting-up - подготовка технологического оборудования и технологической оснастки к выполнению технологической операции. Примечание. К наладке относятся установка приспособления, переключение скорости или подачи, настройка заданной температуры и т. д. ГОСТ 3.1109-82

**НАПИТОК "СНЕЖОК"** — кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного гомогенизированного молока с добавлением сахара или фруктовых сиропов и сквашенного чистыми культурами термофильных рас молочнокислого стрептококка и болгарской палочки.

**НАПИТОК "ЮЖНЫЙ"** — кисломолочный напиток, вырабатываемый сквашиванием молока чистыми культурами термофильных рас молочнокислого стрептококка и болгарской палочки.

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ** – молочный продукт, имеющий исторически сложившееся наименование на территории России, определяемое особенностями технологии изготовления, и/или видом используемой при изготовлении закваски и/или географической областью распространения продукта

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ** — стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации.

**НЕЖИРНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ** — молочные продукты, вырабатываемые из обезжиренного молока

**НИЗИН Е-234 и НАТАМИЦИН Е-235** это натуральные консерванты для молочной отрасли, плавленных сыров, сгущенного молока, молочно кислых продуктов, плавленных сыров, обработки поверхности твердых сыров от появления плесени.

**НОРМА ВРЕМЕНИ** - регламентированное время выполнения некоторого объема работ в определенных производственных условиях одним или несколькими исполнителями соответствующей квалификации. ГОСТ 3.1109-82

**НОРМА ВЫРАБОТКИ** - регламентированный объем работы, которая должна быть выполнена в единицу времени в определенных организационно-технических условиях одним или несколькими исполнителями соответствующей квалификации. ГОСТ 3.1109-82

**НОРМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ** - регламентируемое значение показателя технологического процесса. ГОСТ 3.1109-82

**НОРМАЛИЗАЦИЯ** – процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в молоке или продуктах переработки молока

**НУТРОВКА** - извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок

## О

**ОБВАЛКА МЯСА** - отделение мышечной, жировой и соединительной тканей туши от костей

**ОБЕСКЛЕИВАНИЕ КОСТНОГО ШРОТА** - перевод коллагена кости в белок глютин и продукты его распада

**ОБЕСКРОВЛИВАНИЕ СКОТА** - удаление крови из оглушенного животного

**ОБОГАЩЕНИЕ** – процесс внесения в молоко и продукты переработки молока витаминов, микро- и макроэлементов, пребиотических веществ, белка, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, пробиотических культур

**ОБОГАЩЕННОЕ МОЛОКО** (продукт переработки молока) — молоко (продукт переработки молока), в которое дополнительно внесены отдельно или в комплексе пищевые вещества: белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики.

**ОБОГАЩЕННЫЙ ПРОДУКТ** - пищевой продукт, в который дополнительно к имеющимся в составе исходного сырья внесены отдельно или в комплексе незаменимые пищевые вещества: белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотические вещества, пробиотические микроорганизмы

**ОБОЛОЧКА КОЛБАСНАЯ** - натуральная (кишечная) или искусственная оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции

**ОБОРУДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ** - средства технологического оснащения, в которых при выполнении определенной части технологического процесса размещаются материалы или заготовки, средства воздействия на них, а также технологическая оснастка. Примечание. Примерами технологического оборудования являются: литейные машины, прессы, станки, печи, гальванические ванны, испытательные стенды и т. д. ГОСТ 14.004-83

**ОБРАБОТКА ТВОРОЖНОГО ЗЕРНА** — отваривание, промывка и обсушка творожного зерна.

**ОБРАТ** — обезжиренное молоко. Получается путём отделения сливок от цельного молока на сепараторе. Слово устаревшее, происходит от глагола оборачивать, то есть возвращать. Обезжиренное молоко раньше возвращали для питания молодняка. Также используется для приготовления сухого и сгущённого молока и других обезжиренных молочных продуктов.

**ОБРЕЗЬ МЯСНАЯ** - срезки мышечной и жировой ткани, полученные при зачистке туш, языков, шкур, и диафрагма

**ОГЛУШЕНИЕ СКОТА** - обездвиживание животного электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца

**ОКОРОК** - продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части свиной туши с костью и шкуркой или без них.

**ОПАЛКА СВИНЫХ ТУШ** - сжигание остатков щетины, волоса и эпидермиса со свинных туш и с шерстных субпродуктов после обезволивания

**ОПЕРАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ** - законченная часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте. ГОСТ 3.1109-82

**ОСАДКА КОЛБАС** - выдержка колбасных батонов в подвешенном состоянии перед термической обработкой в течение установленного времени для уплотнения, созревания фарша и подсушки оболочки

**ОСНАСТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ** - Tooling - средства технологического оснащения, дополняющие технологическое оборудование для выполнения определенной части технологического процесса. Примечание. Примерами технологической оснастки являются режущий инструмент, штампы, приспособления, калибры, пресс-формы, модели, литейные формы, и т. д. Оснастки (кр. ф.). ГОСТ 3.1109-82

**ОТРУБ МЯСНОЙ** - часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туш

**ОХЛАЖДЕНИЕ МОЛОКА** (сливок, молочных продуктов) — снижение температуры молока, сливок и молочных продуктов в соответствии с требованиями технологических процессов.

**ОЧИСТКА МОЛОКА** – процесс освобождения молока от механических примесей

## II

**ПАСАХА** — формованный творожный продукт, изготавливаемый смешиванием предварительно отпрессовываемого не более 24 часов творога, сливочного масла, яиц, сахарозы, ванилина, изюма, апельсиновой цедры, грецких или миндальных орехов с термообработкой компонентов

**ПАСТА МАСЛЯНАЯ** (из коровьего молока) – молочный или молочный составной продукт с массовой долей жира от 39,0 % до 49,0 % включительно, представляющий собой преимущественно дисперсную систему «молочная плазма в жире», изготавливаемый из молока и/или продуктов переработки молока, с использованием стабилизаторов структуры

**ПАСТЕРИЗАЦИЯ** - это тепловая обработка жидких продуктов преследующая 3 основных цели. . Уничтожение вегетативных форм микроорганизмов2. Инаktivация (разрушение) ферментов присутствующих в молоке в нативном состоянии. 3. Обеспечение условий для формирования консистенции готового продукта. Эффективность пастеризации напрямую зависит от её продолжительности, и определяется критерием Пастера, который представляет собой отношение времени пастеризации необходимое для выдержки молока при заданной температуре. В молочной промышленности применяются три основных режима пастеризации:-

длительная, 63 оС; продолжительность 30 минут;- кратковременная , 74-78 оС; продолжительность 20 секунд;- мгновенная, 85 оС; продолжительность 1 секунда. Эффективность пастеризации этих режимов одинакова и составляет 99, 99 %, и позволяет практически полностью сохранить пищевую и биологическую ценность исходного продукта.

**ПАСТЕРИЗАЦИЯ, ТЕРМИЗАЦИЯ, СТЕРИЛИЗАЦИЯ, УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИЯ, УЛЬТРАВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ (УВТ) ОБРАБОТКА** – процессы термической обработки молока и продуктов переработки молока

**ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ СЛИВКИ** — сливки, подвергнутые термической обработке при определенных температурных режимах.

**ПАХТА** - побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве масла

**Паштет** - изделие мазеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с добавлением жира, запеченное в металлической форме

**Пельмени** - замороженные полуфабрикаты из теста, начиненного мясным фаршем

**Пенек пера на тушке птицы** — роговое образование, развившееся из перьевого зачатка до образования опахала.

**Пенетрометр** – устройство для определения предельного напряжения сдвига (ПНС).

**ПЕРОКСИДАЗА** — ускоряет окислительные процессы. В молоко попадает из молочной железы. Фермент разрушается при пастеризации. На этом ее свойстве основана проба на пастеризацию молока.

**ПИЩЕВОЙ ТОПЛЕННЫЙ ЖИВОТНЫЙ ЖИР** - жир, получаемый вытапливанием из говяжьего, свиного, бараньего, конского жира-сырца, а также из кости

**ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ** — вещества, которые в технологических целях добавляются в пищевые продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств, например, определённого аромата (ароматизаторы), цвета (красители), длительности хранения (консерванты), вкуса, консистенции и т. п.

**ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ И МАСЛА** - это пищевые продукты, состоящие из глицеридов жирных кислот. Они имеют растительное, животное и морское происхождение. Они могут содержать также небольшие количества других липидов, таких, как фосфатиды, неомыляемые компоненты и свободные жирные кислоты, входящие в состав природных жиров и масел. Жиры животного происхождения должны быть получены от здоровых животных, а если их получают при убое животного, то это животное должно быть здорово на момент убоя, а его жиры должны быть пригодны для потребления в пищу по решению компетентной организации согласно государственному законодательству.

**ПЛАВЛЕНИЕ** – процесс воздействия на твердый продукт, сопровождающийся фазовым переходом типа «твердое-жидкое»

**Плазма крови** - жидкое межклеточное вещество крови.

**ПЛОТНОСТЬ СГУСТКА** — показатель структуры и качества сгустка

**ПНЖК** - Полиненасыщенные жирные кислоты. Необходимые для поддержания здоровья жирные кислоты, которые не могут быть выработаны организмом, называются незаменимыми или эссенциальными жирными кислотами. В составе ЭЖК различают 5 полиненасыщенных (ПНЖК) - линолевую, линоленовую, арахидоновую, эйкозапентаеновую и докозагексаеновую.

**ПНС** – предельное напряжение сдвига

**ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА** – продукты, получаемые в процессе переработки молока, но не являющиеся ее главной целью, используемые в качестве сырья для производства пищевых продуктов

Подобный сыр производится во многих странах и в основном используется в пиццах, соусах и салатах.

**ПОДПЕТЛИВАНИЕ КОПЧЕНОСТЕЙ** - протравливание шпагата через изделие иглой или перевязывание изделия шпагатом с оставлением петли для подвешивания

**ПОДСЕЧКА ШКУРЫ** - подрез шкуры механизированным инструментом или ножом, производимый при механической съёмке шкуры с целью сокращения срывов мышечной и жировой ткани

**ПОДСЛАСТИТЕЛИ** — вещества, используемые для придания сладкого вкуса. Широко используются натуральные и синтетические вещества для подслаживания пищевых продуктов, напитков, лекарственных средств.

**ПОДСЫРНОЕ МАСЛО** — сливочное масло, изготовляемое из подсырных сливок

**ПОДСЫРНЫЕ СЛИВКИ** — продукт, изготовляемый концентрированием жировой фазы молочной сыворотки, представляющей собой эмульсию "жир в молочной плазме"

**ПОЛЕ ДОПУСКА** - интервал значений размеров, ограниченный предельными размерами; оно

**ПОЛИСОМИН-Ф** - натуральный пищевой белково-углеводный стабилизатор на основе молочных и сывороточных белков, предназначенный для выработки всех видов колбас, паштетов, консервов, пельменей и рубленых полуфабрикатов.

**ПОЛУФАБРИКАТ** - пищевой продукт, подготовленный к реализации, предназначенный к употреблению после тепловой обработки.

**ПОНСО Краситель (моноазокраситель).** Codex: разрешён в ароматизированном йогурте и других кисломолочных продуктах после ферментации до 48 мг/кг.

**ПОРОШОК ЯИЧНЫЙ** — высушенная яичная масса в виде порошка.

**ПОСЛЕДУЮЩАЯ СМЕСЬ (ФОРМУЛА)** – продукт детского питания,

адаптированная или частично адаптированная смесь, предназначенная для вскармливания детей старше 5 месяцев жизни в сочетании с продуктами прикорма

**ПОСОЛ** - обработка продукта поваренной солью, посолочной смесью или рассолом для придания ему требуемых свойств и устойчивости при хранении.

**ПОСОЛ МЯСА** - обработка мяса поваренной солью, рассолом или посолочной смесью для придания ему липкости, пластичности, влагоудерживающей способности, для обеспечения надлежащих органолептических показателей готового продукта и устойчивости его при хранении

**ПОСОЛ МЯСА ВНУТРИМЫШЕЧНЫЙ** - способ посола, основанный на шприцевании мяса рассолом непосредственно в мышцы

**ПОСОЛ МЯСА МОКРЫЙ** - способ посола, основанный на выдерживании мяса непосредственно в рассоле

**ПОСОЛ МЯСА СМЕШАННЫЙ** - способ посола, основанный на шприцевании мяса рассолом с последующим натиранием его посолочной смесью и выдерживанием в течение нескольких суток до образования маточного рассола, с дальнейшей заливкой мяса приготовленным рассолом

**ПОСОЛ МЯСА СУХОЙ** - способ посола, основанный на натирании мяса посолочной смесью с последующим пересыпанием солью и выдерживанием в течение определенного времени

**ПОСОЛ МЯСА ЧЕРЕЗ КРОВЕНОСНУЮ СИСТЕМУ** - способ посола, основанный на шприцевании рассолом мышц мяса через кровеносную систему

**ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ВЫСОКОЖИРНЫХ СЛИВОК** – процесс изменения типа эмульсии из «жир в плазме» в «плазма в жире» интенсивным термодинамическим или термомеханическим воздействием на высокожирные сливки

**ПРЕССОВАНИЕ** – процесс физического воздействия на продукт, сопровождающийся изменением его конфигурации и отделением жидкой фазы

**ПРОБИОТИЧЕСКИЕ МИКРООРГАНИЗМЫ** – непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие с пищей, благотворно влияющие на организм человека нормализующим воздействием на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium*, *Lactococcus*

**ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА БЕЗЛАКТОЗНЫЙ** – продукт переработки молока с частично или полностью гидролизованной или удаленной другим способом лактозой

**ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ (СГУЩЕННЫЙ)** – продукт переработки молока, изготавливаемый частичным удалением воды до достижения массовой доли сухих веществ продукта не

менее 20 %, либо другим способом, приводящим к получению продукта того же состава и с теми же характеристиками

**ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ (СГУЩЕННЫЙ) С САХАРОМ** – продукт переработки молока концентрированный (сгущенный), изготавливаемый с добавлением сахара, либо любым другим способом, приводящим к получению продукта того же состава и с такими же характеристиками. Допускается замена сахарозы на другие сахара

**ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА СУХОЙ** – продукт переработки молока, изготавливаемый частичным удалением воды из продукта до достижения массовой доли сухих веществ в готовом продукте не менее 90 %

**ПРОДУКТЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ** – пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма, в том числе

**ПРОДУКТЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО (С 3 ДО 6 ЛЕТ) И ШКОЛЬНОГО (ОТ 6 ДО 14 ЛЕТ) ВОЗРАСТА** – пищевые продукты, предназначенные для питания детей указанных возрастных групп, которые отличаются от аналогичных продуктов массового потребления использованием для их изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй, и отвечают повышенным требованиям к показателям безопасности в соответствии с настоящим техническим регламентом

**ПРОДУКТЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА** – пищевые продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до 3 лет, состав и свойства которых должны соответствовать их возрастным физиологическим особенностям, обеспечивать эффективную усвояемость и не должны причинять вред здоровью ребенка

**ПРОДУКТЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ** - молочный, молочный составной, молокосодержащий продукт, вырабатываемый из молока и специально предназначенный для питания детей

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА** – молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты, вторичное молочное сырье (за исключением остатков сырья)

**ПРОДУКТЫ ПРИКОРМА** – пищевые продукты, вводимые в рацион ребенка первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку или его заменителям, изготовленные на основе продуктов животного и/или растительного происхождения в соответствии с его возрастными физиологическими особенностями расфасованные в потребительскую тару

**ПРОСТОКВАША** - кисломолочный продукт, изготавливаемый с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков и/или

термофильных молочнокислых стрептококков

**ПРОСТОКВАША МЕЧНИКОВСКАЯ** – молочный кисломолочный продукт, изготавливаемый с использованием заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки

**ПРОЧНОСТЬ СГУСТКА** - Показатель структуры и качества сгустка

## **Р**

**РАЗДЕЛЬНЫЙ СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА** — производство обезжиренного творога с последующим смешиванием его со сливками

**РАЗРЕЗАНИЕ СГУСТКА** — измельчение сгустка на кубики для лучшего определения сыворотки

**РЕДУКТАЗА** — восстановительный фермент, способный обеспечивать метиленовую синь, добавленную в молоко (редуктазная проба). Это свойство фермента используют для определения общего количества микроорганизмов в молоке, поскольку бактерии в процессе своей жизнедеятельности выделяют большое количество редуктазы.

**РЕЗЕРВУАРНЫЙ СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ** — способ производства кисломолочных напитков, при котором заквашивание, сквашивание молока и созревание напитков производится в одной емкости.

**РЕКОМБИНИРОВАНИЕ** - процесс изготовления продуктов переработки молока из составных частей молока или молочного (молочного составного, молокосодержащего) продукта и воды

**РЕКОМБИНИРОВАННОЕ МОЛОКО** — согласно ГОСТ Р 51074-97 - молоко, полученное смешиванием молочного жира и других составных частей молока с добавлением (или без добавления) воды в соотношениях, восстанавливающих специфические для конкретного вида продукта характеристики и свойства.

**РЕКОМБИНИРОВАННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ** — согласно ГОСТ Р 51074-97 - молочный продукт, полученный смешиванием молочного жира и других составных частей молочного продукта с добавлением (или без добавления) воды в соотношениях, восстанавливающих специфические для конкретного вида продукта характеристики и свойства.

**РЯЖЕНКА** - кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием топленого молока и/или молочных продуктов заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки

## **С**

**САМОПРЕССОВАНИЕ** – процесс изменения конфигурации продукта с удалением жидкой фазы, происходящие под собственным весом продукта

**САМОПРЕССОВАНИЕ СГУСТКА** — самопроизвольное отделение сыворотки от сгустка в спокойном состоянии.

**Сахарин Добавка Е954 (Сахарин)**и нулевой уровень опасности (безопасна для здоровья). В пищевой промышленности используется как

подсластитель, ароматизатор, усилитель вкуса и аромата.

**СБИВАНИЕ МАСЛА** – процесс выделения жировой фазы в виде масляного зерна из охлажденных до температуры 7-16 0С сливок с последующим его комкованием и пластификацией интенсивным механическим воздействием

**СВЕРТЫВАНИЕ** – процесс коагуляции белка под действием молокосвертывающих ферментных препаратов и других веществ и факторов, способствующих коагуляции

**СГУСТОК** — молоко, свернувшееся под воздействием кислоты, фермента и других веществ.

**СГУЩЕННОЕ МОЛОКО** - пищевой продукт, получаемый путём удаления из коровьего молока части содержащейся в нём воды и дальнейшей его обработки.

**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ЖИВОТНОЕ** - домашнее животное, предназначенное для убоя в целях использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.

**СЕПАРАТОРЫ-СЛИВКООТДЕЛИТЕЛИ** применяются в производстве пастеризованного, нормализованного по жирности молока; сливок; кисломолочных напитков, сметаны; творога; сухого обезжиренного молока; сливочного масла. Наиболее современные модели сепараторов-сливкоотделителей так же осуществляют очистку молока. Массовая доля сливок составляет 35-40% для сепараторов-сливкоотделителей, и 85% для сепараторов высокожирных сливок. Сепараторы-сливкоотделители являются неотъемлемой частью пастеризационно-охладительных установок. Они подсоединяются между выходом секции регенерации и входом секции пастеризации, где при температуре цельного молока в 35...40 градусов происходит сепарирование последнего.

**СЕПАРИРОВАНИЕ** – процесс разделения молока или продуктов переработки молока на две фракции: с пониженным и повышенным содержанием жира

**СЕПАРИРОВАНИЕ МОЛОКА** — разделение молока на сливки и обезжиренное молоко на сепараторе-сливкоотделителе.

**СИБИРЯК** - алтайский твердый диетический сыр с низкой жирностью.

**СКВАШЕННЫЙ ПРОДУКТ** – молокосодержащий или термически обработанный молочный составной продукт, изготавливаемый по технологии кисломолочного продукта

**СКВАШИВАНИЕ** – процесс образования молочного сгустка под действием заквасочных микроорганизмов, сопровождающийся снижением pH и повышением содержания молочной кислоты

**СЛАВЯНСКИЕ СЫРКИ** — творожные изделия вырабатываемые из жирного, подпрессованного творога с добавлением сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ.

**СЛИВКИ** - молочный продукт с высоким содержанием жира,

получаемый сепарированием цельного молока (оно разделяется на сливки и обезжиренное молоко). До изобретения молочного сепаратора С. получали отстаиванием молока в течение 12-24 ч, снимая их или сливая (отсюда название). Молочные заводы выпускают С. жирностью 10, 20, 35%.

**СЛИВКИ ВЗБИТЫЕ (СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ)** – молочный продукт, изготавливаемый из сливок с добавлением стабилизаторов, взбитый или предназначенный для взбивания и готовый к употреблению

**СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ** – сливки, подвергнутые термической обработке, как минимум пастеризации

**СЛИВКИ СУХИЕ** – сухой молочный продукт с массовыми долями влаги не более 5%, жира не менее 42%, изготавливаемый удалением воды из сгущенных сливок

**СЛИВКИ СЫРЫЕ** – сливки, не подвергавшийся термической обработке свыше 45 °С

**СЛИВОЧНЫЕ НАПИТКИ** — пастеризованные сливки с добавлением сахара, кофе или какао и стабилизатора.

**СЛИВОЧНЫЙ СЫР** приготавливается из смеси пастеризованного молока и сливок путём сычужно-кислотного свёртывания. Сырный сгусток обрабатывают, освобождают от излишнего количества сыворотки, отпрессовывают и смешивают с сахаром, фруктовыми эссенциями, агар-агаром, поваренной солью, перцем, томатом, после чего масса гомогенизируется. В зависимости от наполнителей сливочные сыры подразделяются на натуральные, острые и сладкие. Жирность сливочных сыров первой группы не менее 60%, второй — не менее 50% и третьей — не менее 40%. Вкус нежный, молочнокислый, с привкусом специй. Консистенция нежная, маслянистая, однородная.

**СЛИЗНЕВЫЙ СЫР** (сырный продукт) — сыр, изготавливаемый с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности сыра.

**СЛОЕНАЯ ПРОСТОКВАША С ДЖЕМОМ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ** — простокваша, вырабатываемая сквашиванием цельного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков и болгарской палочки, с добавлением джема или варенья.

**СМЕСЬ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО** – жидкий или сухой молочный (молочный составной) продукт, содержащий все ингредиенты, необходимые для изготовления мороженого

**СМЕСЬ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО СУХАЯ** - сухой молочный (молочный составной) продукт, изготавливаемый высушиванием жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих ингредиентов, предназначенный для изготовления мороженого после восстановления водой и/или молоком, и/или сливками

**СМЕТАНА** - кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов заквасочными микроорганизмами лактококков или смесью лактококков и

термофильных молочнокислых стрептококков

**СМЕШИВАНИЕ ТВОРОГА** — смешивание творога с наполнителями для получения творожных изделий и полуфабрикатов, а также получение творога раздельным способом.

**СОЗРЕВАНИЕ** – процесс выдержки молока, сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах, обеспечивающих достижение характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических показателей

**СОЗРЕВАНИЕ СЛИВОК И СМЕТАНЫ** — процесс, в течении которого под воздействием низких температур происходит кристаллизация молочного жира.

**СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ МОЛОКА** – сухое вещество (молочный жир, молочный белок, молочный сахар - лактоза, ферменты, витамины, минеральные вещества), вода

**СПЕЦИЯ ВАНИЛЬ** – это особым образом обработанные стручки вечно зеленых лиан *Vanilla* семейства Орхидных (*Orchidaceae*). Ваниль обладает тонким сладким ароматом, но горькая на вкус. Специя ваниль используется преимущественно в приготовлении сладостей: торты, пирожные, творожные изделия, печенье, вафли, ванильное мороженное, фруктовые компоты, варенье, желе, кремы, пудинги, конфеты, шоколад, какао, бисквиты, сладкие соусы

**СПИРТОВОЕ БРОЖЕНИЕ** — сбраживание молочного сахара дрожжами с образованием спирта и углекислоты

**СПРЕД (МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ)** – эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира от 39 до 95 % и массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 95 %

**СУХАЯ СЫВОРОТКА** — продукт, вырабатываемый благодаря производству творога, казеина и различных сычужных сыров с последующей очисткой, деминерализацией (опция), сгущением и сушкой. Соответственно, в зависимости от производимого продукта, сухая молочная сыворотка может быть казеиновой, подсырной или творожной.

**СУХОЙ МОЛОЧНЫЙ ОСТАТОК (СМО)** – составные части молока за исключением воды

**СУХОЙ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ ОСТАТОК (СОМО)** – составные части молока за исключением жира и воды

**СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ** – побочный продукт переработки молока, получаемый при производстве сыров (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка)

**СЫВОРОТОЧНЫЕ БЕЛКИ** – белки молока, остающиеся после осаждения казеина в сыворотке

**СЫВОРОТОЧНЫЙ НАПИТОК** — напиток, вырабатываемый из осветленной молочной сыворотки

**СЫР** - пищевой продукт, получаемый из молока в процессе сыроделия.

Содержит готовые, легко перевариваемые белки (15-27%) и жиры (20-32%), а также минеральные вещества (кальций, фосфор и др.), витамины А и В. Калорийность 100 г С. высших сортов 1470-1680 кдж (350-400 ккал). По товарным признакам С. подразделяются на твёрдые, мягкие, рассольные и плавленые. Консистенция твёрдых С. вязная, эластичная, мягких - мажущаяся, маслянистая. Рассольные С., в отличие от др. видов, созревают в рассоле.

**СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ** – молочный или молочный составной продукт, изготавливаемый из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов, эмульгирующих солей или структурообразователей, с добавлением или без добавления пищевых продуктов, путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления

**СЫРОДЕЛЬНАЯ ВАННА** применяется в молочной промышленности для выработки сырного зерна при производстве натуральных твердых, полутвердых, и мягких сыров, а также для смешивания сырьевых компонентов при приготовлении смесей мороженного.

**СЫРОК** - формованный творожный продукт, покрытый или не покрытый глазурью из пищевых продуктов

**СЫРЫ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ** - плавленые сыры с наполнителями производятся разнообразными производителями, путем переплавки твердых сыров и добавления различных пряностей, орехов и других наполнителей. Эти сыры бывают обычными и деликатесными.

**СЫЧУЖИНА** — или закваска. — При сыроварении молоко створаживают, т. е. вызывают в нем свертывание белков. Производят это двумя способами: или посредством сывчужины — закваски, приготовляемой из сывчуга, т. е. 4-го желудка молочного теленка, по возможности 2-недельного, или скисанием молока.

## Т

**ТАРТРАЗИН** – краситель (моноазокраситель).Codex: разрешён в качестве красителя в ароматизированные йогурты и другие кисломолочные продукты после ферментации до 18 мг/кг.

**ТВОРОГ** - молочнокислый продукт, приготовленный сквашиванием молока молочнокислыми бактериями и удалением сыворотки. В зависимости от исходного сырья (цельное или обезжиренное молоко) различают Т. жирный, полужирный и обезжиренный. По стандарту, принятому в СССР, жирный Т. содержит воды не более 65%, жира не менее 18% и белка 11%; кислотность 200-225°Т (°Тернера); калорийность 100 г Т. - 230 ккал (960 кдж). На 1 кг такого Т. расходуется 5,9-6,9 кг молока жирностью 3,0-3,5%. Т. - продукт, полноценный по биологическому составу, хорошо усваивается.

**ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ (ДОМАШНИЙ СЫР)** – рассыпчатый молочный продукт, изготавливаемый из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли. Не допускается использование стабилизаторов консистенции

**ТВОРОЖНАЯ МАССА** – молочный или молочный составной продукт, изготавливаемый из творога с добавлением или без добавления сливочного масла и/или сливок и/или молока сгущенного с сахаром, и/или сахаров, и/или соли, и/или пищевых продуктов. Не допускается термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции

**ТВОРОЖНОЕ ЗЕРНО** — кубики, образующиеся в результате обработки разрезанного сгустка или при выработки творога зернового со сливками.

**ТВОРОЖНЫЕ КРЕМЫ** — творожные изделия, вырабатываемые из творога с добавлением сливок или сливочного масла, а также вкусовых или ароматических веществ.

**ТВОРОЖНЫЕ ТОРТЫ** — творожные изделия вырабатываемые из подпрессованного творога с добавлением сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ и украшенные рисунком из крема или покрыты глазурью

**ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ** - молочный составной или молокосодержащий продукт, изготавливаемый из творога и/или продуктов переработки молока, или по технологии изготовления творога с добавлением или без добавления молочных продуктов и/или компонентов немолочного происхождения и/или пищевых добавок, и/или пищевых продуктов с последующей термообработкой или без нее

**ТВОРОЖНЫЙ СЫРОК** – формованная творожная масса, покрытая или не покрытая глазурью из пищевых продуктов

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** - процесс производства, применяемый при изготовлении молока и продуктов его переработки. Технологические процессы, применяемые при производстве, переработке молока, производстве молочных продуктов - ароматизирование, бактофугирование, брожение, взбивание, восстановление, вытапливание, гидролиз, глазирование, гомогенизация, деаэрация, деминерализация, добавление ингредиентов, доение, закаливание мороженого, замораживание, изомеризация, коагуляция, концентрирование, мембранное обогащение, нормализация, обогащение, охлаждение, очистка, пастеризация, плавление, преобразование высокожирных сливок, прессование, резервирование, рекомбинирование, самопрессование, свертывание, сгущение, сепарирование, сбивание, сквашивание, смешивание, созревание, стабилизация, стерилизация, сушка, термизация, топление, транспортирование, ультравысокотемпературная обработка, ультрапастеризация, упаковка, фасование, фильтрование, фризирование, формование, хранение, чеддеризация, эмульгирование (диспергирование), иные технологические процессы, обеспечивающие соответствие продукции установленным требованиям.

**ТОПЛЕНАЯ СМЕСЬ (МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ)** - жировой продукт с массовой долей жира не менее 99 %, изготавливаемый вытапливанием жировой фазы из спреда (молокосодержащего продукта) с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов и

витаминов

**ТОПЛЕНИЕ** – процесс выдержки молока или молочных продуктов при повышенной температуре с целью достижения продуктом характерных органолептических показателей: кремового или светло-коричневого цвета и специфического вкуса и запаха

**ТОПЛЕННЫЙ ЖИР НИЗШИХ СОРТОВ** — продукт, полученный путем вытапливания чистой, неповрежденной жировой ткани (включая обрезки), сопутствующих мышц и костей крупного рогатого скота и/или овец (*Ovis*

**МАСЛОБОЙНО-ЖИРОВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ** — Масложировая промышленность - отрасль пищевой промышленности, включающая: производство растительных масел; - гидрогенизацию и расщепление жиров; - производство маргарина, майонеза, глицерина, хозяйственного мыла и моющих средств на жировой основе, олифы и некоторых других продуктов.

## У

**УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИЯ** – наиболее часто применяемый мембранный процесс при переработке молочного сырья. Ультрафильтрации подвергают цельное молоко, обезжиренное молоко, предварительно сквашенное молоко, а также сыворотку. Задачами ультрафильтрации являются: предварительное концентрирование белков в молоке для производства традиционных видов сыров; значительное изменение соотношения между белками и другими компонентами для создания новых видов сыров; нормализация молока по белку для обеспечения однородности и воспроизводимости свойств получаемого сыра независимо от сезонности; выделение сывороточных белков из сыворотки с целью получения белковых концентратов и лактозного раствора.

## Ф

**ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ** – белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, имеющих место при изготовлении продуктов переработки молока

**ФИЛЬТРОВАНИЕ** – процесс освобождения молока от механических примесей без применения центробежной силы

**ФОСФАТАЗА** — катализирует распад эфиров до фосфорной кислоты. В молоко попадает из молочной железы. Тепловая обработка молока (свыше 75 оС) полностью инактивирует фосфатазу. На этом свойстве фермента основана проба на пастеризацию молока.

**ФРИЗЕРОВАНИЕ** – процесс одновременного взбивания и частичного замораживания смеси для мороженого

**ФУНКЦИОНАЛЬНО НЕОБХОДИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ** – вводимые в процессе производства закваски, ферментные препараты, пищевые добавки, а также соль поваренная (для продуктов, изготавливаемых с солью) и сахара (для мороженого и молочных консервов с сахаром).

## Х

**ХОЛОДИЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ** —

отделение, специально предназначенное для хранения масла, молока, сыра, йогурта и других молочных продуктов. В данном отделении поддерживается оптимальный уровень температур для хранения молочной продукции. Молочные отделения необходимы в холодильнике не только для поддержания внутреннего порядка, эргономичности и экономии пространства, но и для возможного продления сроков хранения таких требовательных продуктов, как йогурты и сыры. В таком отделении молочные продукты хранятся без потери вкусовых качеств и свойств, без дополнительного замораживания или чрезмерного охлаждения.

ХУРЭМГЭ - бурятский напиток из коровьего молока, цвет: мутно-зеленоватый

## Ц

**ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО** – молоко, при переработке которого не был изменен качественно и/или количественно ни один из его компонентов – белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли и пр.

**ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ** – молочный продукт, изготавливаемый из цельного молока

**ЦИТРУСОВЫЙ КРАСНЫЙ 2 (E-121)** - пищевая добавка группы красителей. Искусственный пищевой краситель. Химическая формула C<sub>18</sub>H<sub>16</sub>N<sub>2</sub>O<sub>3</sub>.

## Ч

**ЧИСТЫЙ ТОПЛЕННЫЙ ЛЯРД** означает жир, вытопленный из свежих, чистых, безопасных для употребления жировых тканей свиньи (*Sus scrofa*), здоровой на момент забоя, и пригодной к употреблению в пищу человека.

## Э

**ЭМУЛЬГАТОРЫ** — вещества, обеспечивающие создание эмульсий из несмешивающихся жидкостей. Эмульгаторы часто добавляют в пищевые продукты с целью создания и стабилизации эмульсий и других пищевых дисперсных систем.

**ЭРИТРОЗИН** - Краситель (ксантеновый). Codex: разрешён в ароматизированный йогурт и другие кисломолочные продукты после ферментации до 27 мг/кг.

## Ю

**ЮЖНАЯ ПРОСТОКВАША** — простокваша, вырабатываемая сквашиванием молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки с добавлением дрожжей, сбраживающих лактозу.

**ЮЖНЫЙ СЫР** готовится с применением чеддеризации. Отличается наименьшим содержанием влаги по сравнению с другими сырами (не более 40%), почему часто используется как тёрочный сыр. Иногда подвергается копчению. Вкус сыра менее острый, чем арагацкого. Консистенция плотная, однородная. Корка парафинируется. Созревает не менее 2 месяцев.

## Библиографический список

1. [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http:// www.glossary.ru](http://www.glossary.ru)
2. «Федеральный закон (Технический регламент) «О принятии специального технического регламента о молоке, продуктах его переработки, их производстве и обороте»»
3. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения: ГОСТ 52738-2007
4. Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока. Термины и определения: ГОСТ 17164-71
5. Продукты молочные и молокосодержащие термины и определения ГОСТ Р 51917-2002
6. Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения: ГОСТ Р 52427-2005
7. Продукты убоя скота. Термины и определения: ГОСТ 18157-88
8. Оборудование перерабатывающих производств : учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062370>
9. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1353318>
10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. Текст : электронный — URL: <https://e.lanbook.com/book/130573>
11. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 72 с. Текст : электронный — URL: <https://e.lanbook.com/book/176841>
12. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. Текст : электронный — URL: <https://e.lanbook.com/book/187567>
13. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 76 с. Текст : электронный — URL: <https://e.lanbook.com/book/169760>
14. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ А.А. Курочкин, В.В. Лященко; Под ред. В.М. Баутина. – М.: Колос, 2001.– 440 с.

Составитель:

*Пшенов Евгений Александрович*

## **ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ**

словарь терминов и определений

предназначен для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки:

Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции  
Продукты питания животного происхождения

Печатается в авторской редакции

Компьютерная вёрстка Е.А. Пшенов

---

Подписано к печати 28 марта 2023 г.	
Формат 60x84 <sup>1/16</sup>	Объем 2,6 уч.-изд. л.
Тираж 40 экз.	Изд. №    Заказ №

Отпечатано в минитипографии Инженерного института НГАУ  
630039, г. Новосибирск, ул. Никитина 147



