

Охлаждение фруктов (овощей, грибов)

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

Источник: "ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53029-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 10.12.2008 № 380-ст)