

Замачивание фруктов (овощей, грибов)

Замачивание фруктов [овощей, грибов]: технологическая операция выдерживания фруктов [овощей, грибов] в подготовленной воде или в водных растворах солей, органических кислот для повышения тургора, набухания, пропитывания

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

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