

Очищение фруктов (овощей, грибов)

Очищение фруктов [овощей, грибов]: технологическая операция отделения от фруктов [овощей, грибов] несъедобных частей механическим способом или вручную.

Примечания:

1. К несъедобным частям относятся: кожица, кожура, чашелистики, цветоложе, плодоножки, гребни, косточки, семена, сердцевина.
2. При очищении определенных видов фруктов [овощей, грибов] производят химическую или физическую обработку

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

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