

Консистенция продукции общественного питания

Консистенция: совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание - Консистенция является одной из составляющих текстуры

Источник: "УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. МЕТОД ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ГОСТ Р 53104-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 18.12.2008 № 513-ст)