

Текстура продукции общественного питания

Текстура: органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными и - там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами

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

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