

# Бланширование фруктов (овощей, грибов)

Бланширование фруктов [овощей, грибов]: технологическая операция кратковременной термической обработки фруктов [овощей, грибов] при определенном температурном режиме в воде, в водных растворах солей, сахара, органических кислот, щелочей для инактивации ферментов, изменения структуры ткани, кожицы и мякоти сырья

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

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