

## Уваривание фруктов (овощей)

Уваривание фруктов [овощей]: технологическая операция термической обработки подготовленных фруктов [овощей] для изменения консистенции, объема и массы фруктов [овощей] за счет частичного удаления влаги и достижения определенных органолептических и физико-химических показателей в готовом продукте.

Примечания:

1. К органолептическим показателям относятся вкус, цвет, запах и консистенция.
2. К физико-химическим показателям относятся содержание растворимых сухих веществ, кислотность, pH

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

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

---

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/10842/>