

Квашение овощей

Квашение овощей: технологическая операция обработки подготовленных овощей поваренной солью или ее раствором и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта

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/11710/>