

Пастеризация яичной (белковой, желточной) массы

Пастеризация яичной [белковой, желточной] массы: технологическая операция, направленная на уничтожение болезнетворных микроорганизмов и подавление жизнедеятельности микроорганизмов, вызывающих порчу яичной [белковой, желточной] массы, путем ее однократного нагревания

Источник: "ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 52943-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 30.07.2008 № 150-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/27418/>