

Пассерование фруктов (овощей, грибов)

Пассерование фруктов [овощей, грибов]: технологическая операция термической обработки в жирах фруктов [овощей, грибов] с уменьшением массы до 30% при определенном температурном режиме для придания им специфического вкуса, цвета и запаха

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/30050/>