

## Замораживание фруктов (овощей, грибов)

Замораживание фруктов [овощей, грибов]: технологический процесс понижения температуры фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения внутри фруктов [овощей, грибов] и продуктов их переработки, в термическом центре, температуры минус 18 `С и ниже

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/4649/>