

Ошпаривание фруктов (овощей)

Ошпаривание фруктов [овощей]: технологическая операция термической обработки фруктов [овощей] непосредственным контактом пара для инактивации ферментов, изменения структуры ткани

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/5624/>