

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В КОНДИТЕРСКОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Термины и определения

ГОСТ  
17481—72

Technological processes in confectionary industry.  
Terms and definitions

МКС 01.040.67  
67.180.10

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 15 января 1972 г. № 221  
дата введения установлена

01.01.73

Настоящий стандарт устанавливает применяемые в науке, технике и производстве термины и определения основных понятий технологических процессов в кондитерской промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения в документации всех видов, учебниках, учебных пособиях, технической и справочной литературе.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Применение терминов-синонимов стандартизованного термина запрещается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены «Ндп».

В случаях, когда существенные признаки понятия содержатся в буквальном значении термина, определение не приведено и соответственно в графе «Определение» поставлен прочерк.

Для ряда стандартизованных терминов в стандарте в качестве справочных приведены иностранные эквиваленты на немецком (*D*), английском (*E*), французском (*F*) языках.

В конце стандарта приведены алфавитные указатели содержащихся в нем терминов на русском языке и их иностранных эквивалентов.

В приложении к стандарту приведены рекомендуемые термины и их определения.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а недопустимые синонимы — курсивом.

Термин	Определение
<b>ОСНОВНОЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</b>	
1. <b>Какао-бобы</b> Ндп. <i>Бобы какао</i> D. Kakaobohnen E. Cocoa bean F. Fèves de cacao	Семена дерева какао
2. <b>Агар</b> Ндп. <i>Агар-агар</i>	Студнеобразующее вещество, полученное из багряных водорослей анфельции или из водорослей фуцеллярии
3. <b>Агароид</b>	Студнеобразующее вещество, полученное из водорослей филофора нервоза
4. <b>Мыльный корень</b> D. Seifenwurz E. Soap root F. Racine de savonaire	Высушенный корень растения «мыльнянки лекарственной», применяемый как пенообразователь в производстве халвы

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1977 г.,  
сентябре 1982 г. (ИУС 5—77, 1—83).

Термин	Определение
5. <b>Подварка</b>	Продукт, получаемый увариванием плодовой мякоти с сахаром
6. <b>Припас</b>	Продукт из свежего фруктово-ягодного сырья, консервированный с сахаром
7. <b>Кондитерская пульпа</b> D. Pulpe E. Pulp F. Pulpe	Плоды, обработанные консервантом, употребляемые для получения фруктово-ягодного пюре
8. <b>Фруктово-ягодное пюре</b> Ндп. <i>Фруктово-ягодное тесто</i> D. Fruchtpuree E. Fruit berry purée F. Puree de fruit	Протертая плодовая мякоть
9. <b>Сухое фруктово-ягодное пюре</b> D. Trockenes Püree E. Dry purée F. Puree sèche	Концентрат фруктово-ягодного пюре
10. <b>Концентрированное фруктово-ягодное пюре</b> Ндп. <i>Уплотненное фруктово-ягодное пюре</i>	Фруктово-ягодное пюре с повышенным содержанием сухих веществ
11. <b>Кондитерские сухие духи</b> D. Gewürze E. Dry perfume	Пряности, применяемые для ароматизации изделий
12. <b>Химический разрыхлитель теста</b> Ндп. <i>Пекарский порошок</i> D. Backpulver E. Baking powder F. Levure chimique	Химический препарат, который, разлагаясь, выделяет газообразные вещества, разрыхляющие тесто
<b>ПОЛУФАБРИКАТЫ</b>	
13. <b>Кондитерский полуфабрикат</b>	Продукты, полученные из отдельных видов основного и дополнительного сырья и нуждающиеся в дальнейшей обработке для превращения их в готовые кондитерские изделия
14. <b>Кондитерская масса</b> D. Konditoreimasse E. Candy mass F. Masse de confiserie	Полуфабрикат, из которого формуют кондитерские изделия
<b>ПОЛУФАБРИКАТЫ КАРАМЕЛЬНОГО И ИРИСНОГО ПРОИЗВОДСТВА</b>	
15. <b>Ирисная масса</b> D. Weichbonbonmasse E. Toffee mass F. Masse de caramel au lait	Кондитерская масса, полученная увариванием сахаро-паточного-молочного сиропа
16. <b>Литая ирисная масса</b>	Ирисная масса аморфной структуры
17. <b>Тираженная ирисная масса</b>	Частично закристаллизованная ирисная масса
18. <b>Карамельная масса</b> D. Karamellmasse E. Caramel mass F. Pâte de caramel	Масса, полученная увариванием карамельного сиропа
19. <b>Тянущая карамельная масса</b>	Карамельная масса микрокапиллярного строения
20. <b>Карамельный батон</b> D. Karamellrolle E. Caramel roll F. Baton de caramel	Карамельная масса, которой придана форма конуса

Термин	Определение
21. <b>Ирисный батон</b> D. Toffeerolle E. Toffee roll F. Baton de caramel au lait	Ирисная масса, которой придана форма конуса
22. <b>Карамельный пирог</b> Ндп. <i>Карамельный конверт</i>	Полуфабрикат карамельного производства, состоящий из карамельной массы и начинки внутри нее
23. <b>Карамельный жгут</b> D. Karamellstrang E. Caramel rope F. Boudin de sucre cuit	Карамельная масса с начинкой или без нее, которой придана форма жгута с определенным поперечным сечением
24. <b>Ирисный жгут</b> D. Toffeestrang E. Toffee rope F. Boudin de caramel au lait	Ирисная масса, которой придана форма жгута с определенным поперечным сечением
25. <b>Карамельная цепочка</b>	Отформованный карамельный жгут
26. <b>Агаровый клей</b> D. Agarleim E. Agar glue F. Colle d'agar	Агаро-сахаро-паточный сироп
27. <b>Жженка</b> D. Karamellissierter zucker E. Caramelization sugar F. Sucre caramélisé	Продукт карамелизации сахара
28. <b>Инвертный сироп</b> Ндп. <i>Инверт</i> <i>Инвертный сахар</i> D. Invertsirup E. Invert syrup F. Sirop inverti	Раствор, приготовленный из сахарозы путем ее инверсии
29. <b>Карамельный сироп</b>	Высококонцентрированный раствор сахара с добавлением патоки или инвертного сиропа
<b>ПОЛУФАБРИКАТЫ ШОКОЛАДНО-КОНФЕТНОГО ПРОИЗВОДСТВА</b>	
30. <b>Какао-велла</b> Ндп. <i>Какавелла</i> <i>Оболочка</i> <i>Шелуха</i> <i>Велла</i> D. Kakaoschalen E. Cocoa shell F. Coque de cacao	Оболочка какао-бобов
31. <b>Какао-мель</b> Ндп. <i>Мель какао</i> D. Kakaokernstaub F. Poussière de cacao	Мельчайшая фракция дробленых какао-бобов
32. <b>Какао-крупка</b> Ндп. <i>Крупка какао</i> D. Kakaokernbruch E. Crushed cocoa F. Cacao granulé	Обжаренные и дробленые ядра какао-бобов
33. <b>Какао тертое</b> Ндп. <i>Масса какао</i> <i>Какао масса</i> D. Kakaomasse E. Chocolate liquor F. Masse de cacao	Измельченная какао-крупка

Термин	Определение
34. <b>Какао-жмых</b> Ндп. <i>Жмых какао</i> D. Kakaopresskuchen E. Cocoa oil cake F. Gateau pressé	Частично обезжиренное прессованием какао тертое
35. <b>Какао-масло</b> D. Kakaobutter E. Cocoa butter F. Veurre de cacao	—
36. <b>Шоколадная масса</b> D. Schokoladenmasse E. Sweet chocolate paste F. Masse de chocolat	Тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная смешиванием какао тертого с какао-маслом, сахаром и другими компонентами, применяемыми при производстве шоколадных изделий
37. <b>Конфетная масса</b> D. Konfektmasse E. Candy mass F. Pâte de bonbon	Кондитерская масса, идущая на приготовление конфет
38. <b>Конфетный корпус</b> D. Pralinenneinlage E. Candy center F. Corp de bonbon	Оформованная конфетная масса, предназначенная для дальнейшей обработки
39. <b>Помада</b> Ндп. <i>Помадка</i> D. Fondant E. Fondant F. Fondant	Однородная мелкокристаллическая кондитерская масса
40. <b>Помадный сироп</b> D. Fondantsirup E. Fondant syrup F. Sirop de fondant	Уваренный сахаро-паточный сироп
41. <b>Глазурь</b> Ндп. <i>Кувертюр</i> D. Glasieren F. Glace	Кондитерский полуфабрикат, употребляемый для покрытия кондитерских изделий
42. <b>Пралине</b> D. Pralinenmasse E. Praline F. Praliné	Тонко измельченная кондитерская масса, получаемая из сахара, обжаренных орехов и жира
<b>ПОЛУФАБРИКАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ДРАЖЕ, МАРМЕЛАДА, ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ХАЛВЫ</b>	
43. <b>Нонпарель</b> Ндп. <i>Мачок</i> D. Nonpareille E. Nonparell F. Nonpareille	Крупные кристаллы сахарного песка, на которые накатан слой сахарной пудры
44. <b>Кунжутная масса</b> Ндп. <i>Белковая масса</i> D. Tachinmasse E. Tachin mass F. Pâte de sesame	Масса, полученная из обжаренных и растертых ядер семян кунжута
45. <b>Подсолнечная масса</b> Ндп. <i>Подбелковая масса</i> D. Sonnenblumenölmasse E. Sunflower mass F. Pâte de tournesol	Масса, полученная из растертых обжаренных ядер семян подсолнечника
46. <b>Пенообразная кондитерская масса</b> Ндп. <i>Пенная масса</i>	Сбитая кондитерская масса, содержащая пузырьки воздуха