



M

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA

THƯ VIỆN  
VIỆT NAM  
TC 011.01111  
56

TIÊU CHUẨN NHÀ NƯỚC

# ĐỒ HỘP RAU QUẢ CÁC QUÁ TRÌNH CÔNG NGHỆ

THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

TCVN 3287 - 79

HÀ NỘI - 1981

*Cơ quan biên soạn :*

Phòng nghiên cứu trung tâm đồ hộp  
Bộ Lương thực thực phẩm

*Cơ quan đề nghị ban hành :*

Bộ Lương thực thực phẩm

*Cơ quan trình duyệt :*

Cục Tiêu chuẩn  
Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

*Cơ quan xét duyệt và ban hành :*

Ủy ban Khoa học và Kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số: 723/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1979

**ĐỒ HỘP RAU QUẢ  
CÁC QUÁ TRÌNH CÔNG NGHỆ**

**Thuật ngữ và định nghĩa**

Консервы	плодоо-	Canned fruits and vege-
	вошные	tables. Technological
Технологические	про-	processes. Terms and
процессы		definitions
Термины и определения		

**TCVN  
3287 - 79**

**Khuyến khích  
áp dụng**

Tiêu chuẩn này quy định những thuật ngữ và định nghĩa những khái niệm cơ bản về các quá trình cơ bản dùng trong khoa học kỹ thuật và trong sản xuất của ngành công nghiệp đồ hộp rau quả.

Trong tiêu chuẩn có liệt kê các thuật ngữ theo thứ tự vần chữ cái.

Những thuật ngữ tiêu chuẩn được in bằng chữ đậm; những thuật ngữ đồng nghĩa không nên sử dụng, được in bằng chữ ngả.

Thuật ngữ	Định nghĩa
1. Chuẩn bị nguyên liệu	Tổng hợp những công việc chuẩn bị nguyên liệu để sử dụng, chế biến ra sản phẩm.
2. Phân loại nguyên liệu	Phân chia nguyên liệu theo các chỉ tiêu chất lượng khác nhau như kích thước, độ chín, màu sắc, mức độ khuyết tật,...
3. Lựa chọn nguyên liệu	Phân chia nguyên liệu theo khả năng sử dụng.
4. Rửa nguyên liệu	Làm sạch bề mặt nguyên liệu bằng nước hoặc bằng các chế phẩm hóa học.
5. Ngâm nguyên liệu	Ngâm nguyên liệu trong nước hoặc trong các dung dịch để loại bỏ tạp chất trên bề mặt nguyên liệu hoặc để nguyên liệu đạt yêu cầu về độ chắc, độ chường nở, độ thâm thấu...

(tiếp theo)

Thuật ngữ	Định nghĩa
6. Làm sạch nguyên liệu	Tách vỏ quả, lá dài, cuống quả... <b>khỏi</b> nguyên liệu.
7. Sửa lại nguyên liệu	Loại bỏ các khuyết tật còn sót lại ở nguyên liệu sau khi đã làm sạch.
8. Sàng nguyên liệu	Loại những mảnh vụn khỏi những miếng rau quả đồng đều về hình dạng và kích thước bằng cách cho qua mặt sàng.
9. Làm nhỏ nguyên liệu	Xay, xé, băm, nghiền,... nguyên liệu thành những phần không đồng đều về hình dạng và kích thước.
10. Cắt nguyên liệu	Làm nhỏ nguyên liệu thành những phần đồng đều về hình dạng và kích thước.
<i>KD. Thái miếng nguyên liệu</i>	
11. Chần nguyên liệu	Xử lý nhanh nguyên liệu, ở nhiệt độ xác định, trong nước, hơi nước hoặc trong các dung dịch.
<i>KD. Hấp nguyên liệu</i>	
12. Nấu nguyên liệu	Phá hủy cấu trúc các mô nguyên liệu, bằng cách xử lý nguyên liệu trong nước sôi hoặc hơi nước.
13. Nung nhiệt nguyên liệu hoặc chế phẩm rau quả	Đưa nhiệt độ nguyên liệu hoặc chế phẩm rau quả lên nhiệt độ cao hơn nhiệt độ ban đầu của nguyên liệu hoặc chế phẩm đó.
14. Rán rau quả	Rau quả được xử lý nhiệt trong chất béo, với nhiệt độ và thời gian xác định.
<i>KD. Chiên rau quả</i>	
<i>KD. Chao dầu rau quả</i>	
15. Làm nguội nguyên liệu hoặc chế phẩm rau quả	Giảm nhiệt độ của nguyên liệu hoặc của chế phẩm rau quả, sau khi đã xử lý nhiệt xuống tới nhiệt độ phòng hoặc tới nhiệt độ cao hơn nhiệt độ phòng.

(tiếp theo)

Thuật ngữ	Định nghĩa
16. Làm lạnh nguyên liệu hoặc chế phẩm rau quả.	Giảm nhiệt độ của nguyên liệu hoặc của chế phẩm rau quả, sau khi đã xử lý nhiệt xuống tới nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ phòng
17. Chà rau quả	Tách khối rau quả, đã được làm nhỏ, khỏi hạt, vỏ, xơ,... bằng cách chà qua mặt rây.
18. Ép rau quả	Tách dịch quả trong rau quả bằng cách ép.
19. Trích ly rau quả	Dùng nước để tách các chất tích ly trong rau quả, đã được làm nhỏ, hoặc trong bã ép của rau quả.
20. Lọc thô nước quả	Tách các mảnh thịt quả lớn và tạp chất khỏi nước quả bằng cách cho nước quả đi qua mặt rây hoặc vải lọc.
21. Lọc trong nước quả	Lọc để tách cặn lắng khỏi nước quả,
22. Ly tâm nước quả	Ly tâm để tách cặn lắng khỏi nước quả.
23. Làm trong nước quả	Khử các phần tử keo trong nước quả không trong.
24. Tự trong nước quả	Làm trong nước quả nhờ các quá trình sinh - lý - hóa xảy ra trong nước quả, sau đó tự lắng trong mà không dùng thêm các phương tiện nào khác.
25. Lắng trong nước quả	Các cặn vẫn trong nước quả lắng xuống, nhờ tác dụng của trọng lực.
26. Keo hóa nước quả	Làm trong nước quả bằng cách thêm vào các dung dịch getalin, tanin, bentonit...
27. Gan nước quả	Tách cặn lắng khỏi nước quả
28. Đồng hòa chế phẩm rau quả	Làm cho chế phẩm rau quả có trạng thái mịn và đồng nhất bằng thiết bị đồng hóa.
29. Pha chế nước quả	Pha các dạng nước quả khác hoặc các phụ gia vào nước quả để tăng chất lượng nước quả

(tiếp theo)

Thuật ngữ	Định nghĩa
<i>KD. Phối chế nước quả</i>	
30. Bài khí chế phẩm rau quả.	Đuổi không khí và các dạng khí khác có chứa trong chế phẩm rau quả hoặc có trong khoảng trống của bao bì đã xếp sản phẩm.
31. Cô đặc chế phẩm rau quả	Tăng hàm lượng chất khô trong chế phẩm rau quả bằng cách làm bốc hơi hoặc làm đông một phần nước có chứa trong chế phẩm rau quả.
32. Muối rau quả	Xử lý rau quả bằng muối ăn hoặc dung dịch muối ăn.
33. Dầm dấm rau quả	Xử lý rau quả bằng dung dịch axit axetic, đường kính, muối ăn. .
34. Khử muối rau quả	Dùng nước để tách bớt muối trong rau quả muối.
35. Sunfit hóa chế phẩm rau quả	Xử lý rau quả bằng lưu huỳnh dioxit, dung dịch axit sunfuaro hoặc dung dịch các muối của axit sunfuaro.
36. Khử sunfua chế phẩm rau quả	Tách lưu huỳnh dioxit trong các chế phẩm rau quả đã sunfit hóa.
37. Vào hộp	Cho chế phẩm rau quả vào hộp, chai, lọ, thùng.
<i>KD. Xếp hộp</i>	
<i>KD. Đóng hộp</i>	
38. Thanh trùng đồ hộp	Xử lý đồ hộp ở nhiệt độ tới 100°C để diệt vi sinh vật.
<i>KD. Diệt trùng đồ hộp</i>	
39. Tiệt trùng đồ hộp	Xử lý nhiệt đồ hộp ở nhiệt độ cao hơn 100°C để diệt vi sinh vật.
<i>KD. Diệt trùng đồ hộp</i>	

## BẢNG KÊ CÁC THUẬT NGỮ THEO VĂN CHỮ CÁI

<b>Thuật ngữ</b>	<b>Số thứ tự trong tiêu chuẩn</b>
Bài khí chế phẩm rau quả	30
Cắt nguyên liệu	30
Chà rau quả	17
Chần nguyên liệu	11
Chao dầu rau quả	14
Chiên rau quả	14
Chuẩn bị nguyên liệu	1
Có đặc chế phẩm rau quả	31
Dầm dấm rau quả	33
Diệt trùng đồ hộp	38
Diệt trùng đồ hộp	39
Đóng hộp	37
Đồng hóa chế phẩm rau quả	28
Ép rau quả	18
Gạn nước quả	27
Hấp nguyên liệu	11
Keo hóa nước quả	26
Khử muối rau quả	34
Khử sunfua chế phẩm rau quả	36
Làm lạnh nguyên liệu hoặc chế phẩm rau quả	16
Làm nguội nguyên liệu hoặc chế phẩm rau quả	15
Làm nhỏ nguyên liệu	9
Làm sạch nguyên liệu	6
Làm trong nước quả	23
Lắng trong nước quả	25
Lọc thô nước quả	20
Lọc trong nước quả	21
Lựa chọn nguyên liệu	3
Ly tâm nước quả	22
Muối rau quả	32

<b>Thuật ngữ</b>	<b>Số thứ tự trong tiêu chuẩn</b>
Nâng nhiệt nguyên liệu hoặc chế phẩm rau quả	13
Nấu nguyên liệu	12
Ngâm nguyên liệu	5
Pha chế nước quả	29
Phân loại nguyên liệu	2
<i>Phối chế nước quả</i>	29
Rán rau quả	14
Rửa nguyên liệu	4
Sàng nguyên liệu	8
Sunfit hóa chế phẩm rau quả	35
Sửa lại nguyên liệu	7
<i>Thái miếng nguyên liệu</i>	10
Thanh trùng đồ hộp	38
Tiệt trùng đồ hộp	39
Trích ly rau quả	19
Tự trong nước quả	24
Vào hộp	37
<i>Xếp hộp</i>	37