



**ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ**

---

**КРУПИ,  
ПОБІЧНІ ПРОДУКТИ  
І ВІДХОДИ**

**Терміни та визначення**

**ДСТУ 2629—94**

*Відповідає офіційному тексту*

**З питань придбання офіційного видання звертайтеся  
до національного органу стандартизації  
(ДП «УкрНДНЦ» <http://uas.org.ua>)**

**ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ****КРУПИ, ПОБІЧНІ ПРОДУКТИ  
І ВІДХОДИ**

Терміни та визначення

**КРУПА, ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ  
И ОТХОДЫ**

Термины и определения

**CEREALS, FINE OFFALS  
AND MILLING WASTE**

Terms and definitions

**ДСТУ  
2629—94**Чинний від 01.07.95

Цей стандарт установлює терміни та визначення понять на асортимент продукції, побічні продукти і відходи круп'яного виробництва, а також понять стосовно їх якості і технології виробництва.

Стандарт не поширюється на терміни та визначення на зерно, яке є сировиною для виробництва круп.

Стандартизовані терміни є обов'язковими для використання в усіх видах документації, а також у науково-технічній, навчальній, довідковій літературі та в комп'ютерних інформаційних системах.

Для кожного поняття встановлено один стандартизований термін. Допускається вживати терміни-синоніми, наведені в квадратних дужках після стандартизованого терміну.

Не дозволяється вживати терміни-синоніми, наведені в круглих дужках з позначкою «Нд».

Стандартизовані терміни набрано напівжирним шрифтом, а терміни-синоніми і з позначкою «Нд» — курсивом.

Для довідок у стандарті наведено відповідники стандартизованих термінів на німецькій (de), англійській (en), французькій (fr) та російській (ru) мовах, а також визначення російською мовою.

У стандарті подано алфавітні покажчики термінів на п'яти мовах.

Загальні терміни системи контролю якості продукції наведено в додатку.

## 1 АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ І ВІДХОДІВ КРУП'ЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

### 1.1. Загальні поняття

#### 1 круп'яні культури

Сільськогосподарські рослини, із зерна яких виробляють крупи.

Примітка. До круп'яних культур належать просо, рис, сорго, чумиза і гречка; до умовно круп'яних культур — ячмінь, овес, пшениця, кукурудза, горох і чечевиця

en cereals cultures

ru крупяные культуры

Сельскохозяйственные растения, из зерна которых вырабатывают крупу.

Примечание. К крупяным культурам принадлежат просо, рис, сорго, чумиза и гречиха; к условно крупяным — ячмень, овес, пшеница, кукуруза, горох и чечевица

#### 2 круп'яне зерно

Зерно зернових і зернобобових рослин, із якого виробляють крупи

en cereals grain

ru крупяное зерно

Зерно зерновых и зернобобовых растений, из которого вырабатывают крупу

#### 3 технологічні властивості

##### круп'яного зерна

Сукупність ознак і показників якості круп'яного зерна, які визначають вихід і якість крупи

ru технологические свойства крупяного зерна

Совокупность признаков и показателей качества крупяного зерна, определяющих выход и качество крупы

#### 4 цвіткова плівка

Зовнішня частина зернівки, яка покриває круп'яне зерно і захищає його від пошкоджень і проникнення мікроорганізмів.

en perianth

ru цветковая пленка

Наружная часть зерновки, покрывающая крупяное зерно и защищающая его от повреждений и проникновения микроорганизмов.

Примітка. Під час виготовлення крупи повністю видаляється

Примечание. При изготовлении крупы полностью удаляется

#### 5 плодова оболонка

Анатомічна частина зернівки, що у вигляді плівки покриває її поверхню, розташована після квіткової плівки і захищає круп'яне зерно від дії зовнішнього середовища.

en fruit-cover

ru плодовая оболочка

Анатомическая часть зерновки, которая в виде пленки покрывает ее поверхность, расположена после цветковой пленки и защищает крупяное зерно от воздействия внешней среды.

Примітка. При виготовленні крупи повністю видаляється

Примечание. При изготовлении крупы полностью удаляется

#### 6 насіннева оболонка

Анатомічна частина круп'яної зернівки, що оточує ендосперм і роз-

de Samenschale

en seeds cover; tegmen

fr tégument; semences enrobe

ташована після плодової оболонки і є запасною тканиною стиглої насінини деяких рослин. Наявність пігментного шару в оболонці надає зерну типового забарвлення.

**Примітка.** Під час виготовлення круп частково або повністю видаляється

### 7 ендосперм

Внутрішня анатомічна частина зернівки, яка складає більшу її частину і містить запаси поживних речовин для розвитку зародка; складається із ядра і алеїронового шару.

**Примітка.** Входить до складу круп

### 8 алеїроновий шар

Анатомічна частина зернівки, що покриває ядро.

**Примітка.** Частково або повністю входить до складу круп

### 9 зародок

Анатомічна частина зернівки, яка з'єднується з ендоспермом через щиток і є зачатком насіннєвих рослин.

**Примітка.** Під час виготовлення круп частково або повністю видаляється

### 10 ядро

Центральна частина зернівки, найбільш цінна в харчовому відношенні.

**Примітка.** Основна складова частина круп

tu семенная оболочка

Анатомическая часть крупяной зерновки, которая окружает эндосперм, расположена после плодовой оболочки и является запасной тканью дозревших семян некоторых растений. Наличие пигментного слоя в оболочке придает зерну типичную окраску.

**Примечание.** При изготовлении крупы частично или полностью удаляется

de endosperm

en endosperm

fr albumen

tu эндосперм

Внутренняя анатомическая часть зерновки, составляющая большую ее часть и содержащая запасы питательных веществ для развития зародыша; состоит из ядра и алеиронового слоя.

**Примечание.** Входит в состав крупы

de aleuron schicht

en aleurone layer

fr la aleurone; assise proteique

tu алеїроновий шар

Анатомическая часть зерновки, покрывающая ядро.

**Примечание.** Частично или полностью входит в состав крупы

de embryo; weizenkeime

en wheat germs

fr les germes de ble

tu зародок

Анатомическая часть зерновки, соединяющаяся с эндоспермом через щиток и являющаяся зачатком семенных растений.

**Примечание.** При изготовлении крупы частично или полностью удаляется

en nucleus

fr nouau

tu

ядро  
Центральная часть зерновки, наиболее ценная в пищевом отношении.

**Примечание.** Основная составная часть крупы

**1.2. Крупи, круп'яні продукти**

**11 крупи**

Харчовий продукт, одержаний під час перероблення круп'яного зерна, в якому сконцентровані корисні поживні речовини, що добре засвоюються.

Примітка. За формою крупинок і ступенем наступного оброблення крупи розподіляються на неподрібнені, подрібнені, шліфовані, шліфовані подрібнені, поліровані, плющені

**12 крупи неподрібнені**

Продукт (рис шліфований і полірований, пшоно, ядриця, крупи вівсяні неподрібнені, горох цілий), одержаний в результаті лущення і наступного оброблення ядра шліфуванням, поліруванням (крім гречки-ядриці)

**13 крупи подрібнені**

Продукт, одержаний в результаті очищення зернівок від квіткових плівок і оболонки, подрібнення ядра та сортування за розмірами крупинок

**14 крупи подрібнені шліфовані**

Продукт, одержаний в результаті очищення зернівок від плівок, оболонки і зародків, шліфування, полірування частинок ядра та сортування їх за розмірами крупинок з метою надання їм круглої форми і покращення споживчих достоїнств (перлові, «Полтавські» «Артек», кукурудзяні шліфовані, рис подрібнений)

**15 крупи подрібнені поліровані**

Продукт, одержаний із подрібненого, шліфованого ядра, яке про-

de graupen; grutze

en peeled barley; pearl barley

fr le orge monde

ru крупа

Пищевой продукт, полученный при переработке крупяного зерна, в котором сконцентрированы легкоусвояемые полезные питательные вещества.

Примечание. По форме крупинок крупы делятся на недробленые, дробленые, шлифованные, шлифованные дробленые, полированные, плющенные и другие.

en cereals uncrushed

ru крупа недробленая

Продукт (рис шлифованный и полированный, пшено, ядрица, крупа овсяная недробленая, горох целый), получаемый в результате шелушения и последующей обработки ядра шлифованием, полированием (кроме гречихи-ядрицы)

en cereals crushed

ru крупа дробленая

Продукт, полученный в результате очистки зерновок от цветковых пленок и оболочек, дробления ядра и сортирования по размерам крупинок

en cereals crushed and grinded

ru крупа дробленая шлифованная

Продукт, полученный в результате удаления пленок, оболочек и зародышей, шлифования, полирования частиц ядра и сортирования их по размерам крупинок с целью придания им округлой формы и улучшения потребительских достоинств (перловая, «Полтавская», «Артек», кукурузная шлифованная, рис дробленый)

en cereals crushed and polished

ru крупа дробленая полированная

Продукт, полученный из дроблено-

Ишло оброблення на полірувальних машинах з метою надання крупам гладкої блискучої поверхні

#### 16 крупи рисові шліфовані

Продукт, одержаний в результаті лущення зерна, наступного шліфування і полірування ядра, у якому повністю видалено квіткові плівки, плодови і насінневі оболонки, більшу частину алейронового шару і зародків

#### 17 крупи рисові подрібнені шліфовані

Продукт, одержаний із подрібненого, шліфованого або полірованого рису проходом крізь сито з отворами діаметром від 2,2 до 2,5 мм і сходом сита з отворами діаметром 1,5 мм

#### 18 гречані крупи ядриця

Продукт, одержаний із цілого і надколеного ядра гречки, що не проходить крізь сито з отворами 1,6×20 мм.

**Примітка.** Виробляється із непропареного або пропареного зерна шляхом відокремлення ядра від плодових оболонок

#### 19 гречані крупи проділ

Продукт, одержаний із розколеного на частини ядра гречки, що проходить крізь сито з отворами 1,6×20 мм і не проходить крізь сито із дротяної сітки № 08

#### 20 пшено шліфоване

Продукт, одержаний із ядра проса, повністю звільненого від квіткових плівок і частково від пло-

го, шліфованного ядра, підвергнутого обробці на полірувальних машинах з целью придання крупі гладкої блискучої поверхності

de Reis, polierter

en cereals rice grinded

ru крупа рисовая шлифованная

Продукт, полученный в результате шелушения зерна, последующего шлифования и полирования ядра, в котором полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародышей

ru крупа рисовая дробленая шлифованная

Продукт, получаемый из дробленого, шлифованного или полированного риса проходом сквозь сито с отверстиями диаметром от 2,2 до 2,5 мм и сходом сита с отверстиями диаметром 1,5 мм

de Buchweizengrütze

en peeled buckwheat

fr gruau de sarrasin

ru гречневая крупа ядрица

Продукт, полученный из целого и надколотого ядра гречихи, не проходящего сквозь сито с отверстиями 1,6×20 мм.

**Примечание.** Вырабатывается из непропаренного или пропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек

ru гречневая крупа продел

Продукт, полученный из расколотого на части ядра гречихи, проходящего сквозь сито с отверстиями 1,6×20 мм и не проходящего сквозь сито из проволоочной сетки № 08

de Hirse

en millet grinded

ru пшено шлифованное

Продукт, получаемый из ядра про-

дових, насінневих оболонок та зародків

**21 крупи вівсяні неподрібнені**  
Продукт, одержаний із ядра вівса, яке пройшло пропарення, лущення і шліфування

**22 крупи вівсяні плющені**  
Продукт, одержаний в результаті плющення пропарених вівсяних неподрібнених круп

**23 крупи ячмінні перлові**  
Продукт, одержаний з ячменю, очищеного від квіткових плівок і відшліфованого.

Примітка. В залежності від крупності їх подразляють на п'ять номерів. Крупи № 1 та № 2 мають подовжену форму ядра з заокругленими кінцями, №№ 3, 4 і 5 — кулеподібну форму

**24 крупи ячмінні ячні**  
Продукт, одержаний з ячменю, являє собою частки подрібненого ядра різного розміру і форми, повністю очищені від квіткових плівок і частково від плодкових оболонок.

Примітка. В залежності від крупності подразляють на три номери — №№ 1, 2 і 3

**25 горох лущений, полірований, цілий**  
Продукт, одержаний із лущеного і полірованого гороху з нерозділеними сім'ядолями. Домішка ко-

са, повністю освобожденного от цветковых пленок и частично от плодовых, семенных оболочек и зародышей

de Hafergrütze  
en oat groats; grits  
fr gruau d'avoine  
ru крупа овсяная недробленая  
Продукт, полученный из ядра овса, прошедшего пропаривание, шелушение и шлифование

de Hafergrieß; gersten flocken  
en cereals oatmeal  
ru крупа овсяная плющенная  
Продукт, полученный в результате плющения пропаренной овсяной недробленой крупы

de gersten grütze; perlgraupe  
en cereals pearl barley  
fr orge perle  
ru крупа ячменная перловая  
Продукт, полученный из ячменя, очищенного от цветковых пленок и отшлифованного.  
Примечание. В зависимости от крупности ее подразделяют на пять номеров. Крупа № 1 и № 2 имеет удлиненную форму ядра с закругленными концами, №№ 3, 4 и 5 — шарообразную форму

de gersten grütze  
en cereals fine-ground barley  
fr gruau orge mondée  
ru крупа ячменная ячневая  
Продукт, полученный из ячменя и представляющий собой частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью очищенные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек.

Примечание. В зависимости от крупности подразделяется на три номера — №№ 1, 2 и 3

de erbsenkorn  
en peas hulled  
fr pois ecosses  
ru горох шелушенный, полированный, целый

леного лущеного гороху допускається не більше ніж 5 %

**26 горох лущений, полірований, колений**

Продукт, одержаний із лущеного полірованого гороху з розділеними сім'ядолями. Домішка цілого лущеного гороху допускається не більше ніж 5 %

**27 крупи кукурудзяні шліфовані**

Продукт, одержаний із дроблених частинок ядра кукурудзи різної форми, очищених від плодкових оболонок та зародків.

Примітка. В залежності від крупності має п'ять номерів

**28 крупи кукурудзяні крупні для пластівців і «легких» зерен**

Продукт, одержаний із дроблених частинок ядра кукурудзи різної форми, очищених від плодкових оболонок і зародків, розмір яких визначається проходом крізь сито з отворами діаметром 7 мм і залишком на ситі з отворами діаметром 5 мм не менше ніж 80 %

**29 крупи кукурудзяні дрібні для виробництва паличок**

Продукт, одержаний із дроблених частинок ядра кукурудзи різної форми, очищених від плодкових оболонок і зародків, розмір яких визначається проходом крізь сито №№ 1, 2 із дротяної сітки і залишком на ситі № 067 не менше ніж 80 %

Продукт, получаемый из шелушеного и полированного гороха с неразделенными семядолями. Примесь колотого шелушеного гороха допускается не более 5 %

de erbsenkorn  
en pea split and hulled  
fr pois

ru горох шелушенный, полированный, колотый

Продукт, полученный из шелушеного полированного гороха с разделенными семядолями. Примесь целого шелушеного гороха допускается не более 5 %

de maisgraupen  
en cereals corn grinded  
fr gruan mais

ru крупа кукурузная шлифованная  
Продукт, получаемый из дроблених частиц ядра кукурузы различной формы, освобожденных от плодовых оболочек и зародышей.

Примечание. В зависимости от крупности подразделяется на пять номеров

ru крупа кукурузная крупная для хлопьев и «воздушных» зерен

Продукт, полученный из дроблених частиц ядра кукурузы различной формы, очищенных от плодовых оболочек и зародышей, размер которых определяется проходом сквозь сито с отверстиями диаметром 7 мм и остатком на сите с отверстиями диаметром 5 мм не менее 80 %

ru крупа кукурузная мелкая для производства палочек

Продукт, получаемый из дроблених частиц ядра кукурузы различной формы, очищенных от плодовых оболочек и зародышей, размер которых определяется проходом сквозь сито №№ 1, 2 из проволоочной сетки и остатком на сите № 067 не менее 80 %



**30 крупи кукурудзяні подрібнені**  
 Продукт, одержаний із дроблених частинок ядра кукурудзи різної форми, очищених від плодкових оболонок і зародків.

Примітка. В залежності від розміру крупинок підрозділяються на три номери: великі, середні і дрібні

**31 крупи пшеничні**

Крупи, одержані із зерна пшениці.

Примітка. В залежності від типу використаної пшениці розрізняють крупи пшеничні із твердої (м'якої) пшениці, які у свою чергу в залежності від розміру крупинок розподіляються за номерами. За ступенем роздрібнення зерна бувають подрібнені. Оброблення круп шліфуванням і поліруванням у назві пшеничних круп не відображається

**32 крупи манні**

Продукт, одержаний із ендосперму і частково алейронового шару під час сортового помелу твердої або м'якої пшениці.

Примітка. В залежності від типу переробленої пшениці крупи підрозділяють на марки: М — із м'якої пшениці, МТ — із м'якої з домішкою твердої (дурум) 20 %, Т — із твердої (дурум). Характеризуються проходом крізь сито з шовкової тканини № 23 не більше ніж 8 % (марка М), не більше ніж 5 % (марка МТ і Т), проходом крізь сито з шовкової тканини № 38 — не більше ніж 2 % (марка М) і не більше ніж 1 % (марка МТ і Т)

**33 крупи перлові із скороченим часом варіння**

Продукт, одержаний із круп'яного ячменю пропарюванням і видаленням квіткових шівок, частково плодкових і насінневих оболо-

en cereals corn split

ru крупа кукурузная дробленая

Продукт, получаемый из дробленых частиц ядра кукурузы различной формы, очищенных от плодовых оболочек и зародышей.

Примечание. В зависимости от размера крупинок подразделяется на три номера: крупная, средняя и мелкая

en крупа пшеничная

ru Крупа, полученная из зерна пшеницы.

Примечание. В зависимости от типа использованной пшеницы различают крупу пшеничную из твердой (мягкой) пшеницы, которая в свою очередь в зависимости от размеров крупинок делится по номерам: По степени дробления зерна бывает дробленая. Обработка круп шлифованием и полированием в названии пшеничной крупы не отражается

de grieb

en cereals semolina

fr gruau semoule

ru крупа манная

Продукт, полученный из эндосперма и частично алейронового слоя при сортовом помеле твердої или мягкой пшеницы.

Примечание. В зависимости от типа перерабатываемой пшеницы крупу подразделяют на марки: М — из мягкой пшеницы, МТ — из мягкой с примесью твердої (дурум) 20 %, Т — из твердої (дурум). Характеризуется проходом сквозь сито из шелковой ткани № 23 не более 8 % (марка М), не более 5 % (марка МТ и Т), проходом сквозь сито из шелковой ткани № 38 — не более 2 % (марка М) и не более 1 % (марка МТ и Т)

de perlgraupen

en pearled barley

fr le orge perlé

ru крупа перловая с сокращенным временем варки

Продукт, полученный из крупяного

нок та зародків з обов'язковим шліфуванням і поліруванням ядра.

Примітка. В крупах № 1 і № 2 подовжена форма ядра із заокругленими кінцями, №№ 3, 4 і 5 — кулеподібна. Розварюваність круп №№ 1, 2, 3, 4 і 5 відповідно 85-90, 55-60, 35-40, 20-25 і 10-15 хв

**34 крупи швидко-розварювані**

Продукт, одержаний шляхом зволоження, відволожування, пропарювання, розплющування і висушування круп різних культур (гречаних, ячмінних, пшеничних, горохових і пшона)

**35 гречані крупи ядриця швидко-розварювана**

Продукт, одержаний із цілого і надколеного ядра гречки, яке не проходить крізь сито з отворами 1,6×20 мм. Виготовляють із пропареного зерна шляхом відокремлення ядра від плодкових оболонок. Розварюваність — 25 хв

**36 гречані крупи продел швидко-розварювані**

Продукт, одержаний із розколеного на частини ядра гречки, яке проходить крізь сито з отворами 1,6×20 мм і не проходить крізь сито із дротяної сітки № 08.

Примітка. Виготовляють із пропареного зерна шляхом відокремлення ядра від плодкових оболонок. Розварюваність — 15 хв

**37 пшено шліфоване швидко-розварюване**

Продукт, одержаний шліфуванням лущеного проса у гвинто-пресовій машині. Розварюваність — 20 хв

ячменя путем пропаривання і удалення цвєткових плєнок, частично плодových і семенних оболонок і зародийшей с обязательным шлифованием и полированием ядра.

Примечание. В крупах № 1 и № 2 удлиненная форма ядра с закругленными концами, №№ 3, 4 и 5 — шарообразная. Развариваемость крупы №№ 1, 2, 3, 4 и 5 соответственно 85-90, 55-60, 35-40, 20-25 и 10-15 мин

ru крупа быстрорастваривающаяся  
Продукт, полученный в результате увлажнения, отволаживания, пропаривания, расплющивания и высушивания крупы различных культур (гречневой, ячменной, пшеничной, гороховой и пшени)

ru гречневая крупа ядрица быстрорастваривающаяся

Продукт, полученный из целого и надколотого ядра гречихи, не прошедшего сквозь сито с отверстиями 1,6×20 мм. Вырабатывается из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодковых оболочек. Развариваемость — 25 мин

ru гречневая крупа продел быстрорастваривающийся

Продукт, полученный из расколотого на части ядра гречихи, проходящего сквозь сито с отверстиями 1,6×20 мм и не проходящего сквозь сито из проволочной сетки № 08.

Примечание. Вырабатывается из пропаренного зерна путем отделения ядра от плодковых оболочек. Развариваемость — 15 мин

ru пшено шлифованное быстрорастваривающееся

Продукт, полученный шлифованием обрушенного проса в винто-прессовой машине. Развариваемость — 20 мин

**38 крупн ячмінні швидко розварювані**

Продукт, одержаний із перлових круп №№ 1, 2 і 3 шляхом зволоження, відволожування, пропарювання, плющення і висушування.

**Примітка.** В залежності від розміру крупинок крупн подразділяють на три номери. Розварюваність круп: № 1 — 25 хв, № 2 — 20 хв, № 3 — 15 хв

**39 крупн горохові швидко розварювані**

Продукт, одержаний з гороху колотого, луценого шляхом зволоження, відволожування, пропарювання, плющення і висушування. Розварюваність — 30 хв

**40 крупн пшеничні швидко розварювані**

Продукт, одержаний із круп «Полтавські» №№ 1, 2, 3 шляхом зволоження, відволожування, пропарювання, плющення і висушування.

**Примітка.** В залежності від крупності вихідних крупн подразділяється на три номери. Розварюваність круп: № 1 — 25 хв, № 2 — 20 хв, № 3 — 15 хв

**41 крупн, що не потребують варіння**

Продукт, готовий до вживання без варіння, одержаний варінням круп до повної кулінарної готовності після попереднього очищення, миття, сушіння, плющення з подальшим сушінням до встановленої вологості.

**Примітка.** Виготовляють крупн трьох видів: гречані, перлові і пшеничні

**42 крупн гречані, що не потребують варіння**

Продукт, одержаний із гречаної ядриці швидко розварюваної I і II сорту за технологією, наведеною в п. 45

**гн** крупн ячменная быстроразваривающаяся

Продукт, полученный из перловой крупы №№ 1, 2 и 3 путем увлажнения, отволаживания, пропаривания, плющения и высушивания.

**Примечание.** В зависимости от размера крупинок крупы подразделяют на три номера. Развариваемость крупы: № 1 — 25 мин, № 2 — 20 мин, № 3 — 15 мин

**гн** крупн гороховая быстроразваривающаяся

Продукт, полученный из гороха колотого, шелушеного путем увлажнения, отволаживания, пропаривания, плющения и высушивания. Развариваемость — 30 мин

**гн** крупн пшеничная быстроразваривающаяся

Продукт, полученный из крупы «Полтавская» №№ 1, 2, 3 путем увлажнения, отволаживания, пропаривания, расплющивания и высушивания.

**Примечание.** В зависимости от крупности исходной крупы подразделяется на три номера. Развариваемость крупы: № 1 — 25 мин, № 2 — 20 мин, № 3 — 15 мин

**гн** крупн, не требующая варки

Продукт, готовый к употреблению без варки, получаемый путем варки круп до полной кулинарной готовности, после предварительной очистки, мойки, сушки, плющения с последующей сушкой до установленной влажности.

**Примечание.** Выработывают крупн трех видов: гречневая, перловая и пшеничная

**гн** крупн гречневая, не требующая варки

Продукт, получаемый из гречневой ядрицы быстроразваривающейся I и II сорта по технологии, приведенной в п. 45

**43 крупи перлові, що не потребують варіння**

Продукт, одержаний із перлових круп № 1 і № 2 за технологією, наведеною в п. 45

**44 крупи пшеничні, що не потребують варіння**

Продукт, одержаний із круп пшеничних «Полтавські» № 1 і № 2 за технологією, наведеною в п. 45

**45 крупи підвищеної поживної цінності**

Швидкорозварювані пресовані вироби, одержані на основі суміші двох-трьох видів розмелених круп із додаванням збагачувачів тваринного (знежиреного сухого молока, сухого яєчного білка) чи рослинного (гороху) походження.

Примітка. В залежності від складу крупи підвищеної поживної цінності бувають таких видів: «Здоров'я», «Південні», «Піонерські», «Сильні», «Союзні», «Спортивні», «Флотські», «Ювілейні».

**46 продукт для дитячого харчування**

Харчовий продукт, одержаний із зерна, вирощеного на полях без використання пестицидів

**47 крупи рисові шліфовані для дитячого харчування**

Крупи рисові шліфовані, одержані із зерна, вирощеного на полях без використання пестицидів

**48 крупи вівсяні для дитячого харчування**

Крупи вівсяні неподрібнені, одержані із зерна, вирощеного на полях без використання пестицидів

**49 крупи гречані ядриця для дитячого харчування**

Крупи гречані ядриця, одержані із

ru крупа перловая, не требующая варки

Продукт, получаемый из перловой крупы № 1 и № 2 по технологии, приведенной в п. 45

ru крупа пшеничная, не требующая варки

Продукт, получаемый из крупы пшеничной «Полтавская» № 1 и № 2 по технологии, приведенной в п. 45

ru крупа повышенной питательной ценности

Быстроразваривающиеся прессованные изделия, полученные на основе смеси двух-трех видов размолотой крупы с добавлением обогатителей животного (обезжиренного сухого молока, сухого яичного белка) или растительного (гороха) происхождения.

Примечание. В зависимости от состава крупа повышенной питательной ценности бывает следующих видов: «Здоровье», «Южная», «Пионерская», «Сильная», «Союзная», «Спортивная», «Флотская», «Юбилейная»

en produce for child feeding

ru продукт для детского питания

Пищевой продукт, полученный из зерна, выращенного на полях без применения пестицидов

de Reis grütze geschliffen

en cereals rice grinded for child feeding

ru крупа рисовая шлифованная для детского питания

Крупа рисовая шлифованная, полученная из зерна, выращенного на полях без применения пестицидов

ru крупа овсяная для детского питания

Крупа овсяная недробленая, полученная из зерна, выращенного на полях без применения пестицидов

ru крупа гречневая ядрица для детского питания

Крупа гречневая ядрица, получен-

зерна, вирощеного на полях без використання пестицидів

**50 толокно для дитячого харчування**

Борошно із лушеного зерна вівса, вирощеного на полях без використання пестицидів, попередньо спеціально підготовленого: замоченого у воді, звареного за підвищеного тиску, висушеного і охолодженого

**51 пластівці**

Продукт перероблення зерна чи круп шляхом додаткового очищення, пропарювання, відволоження, плющення і підсушування

**52 пластівці вівсяні**

Продукт, одержаний із зерна вівса, вівсяного ядра чи вівсяних круп за технологією, наведеною в п. 55.

Примітка. В залежності від особливостей технологічного процесу оброблення вівсяні пластівці бувають трьох видів: «Екстра», пелюсткові, «Геркулес»

**53 пластівці ячмінні**

Продукт, одержаний із ячменю за технологією, наведеною в п. 55. Розварюваність не більше 15 хв

**54 пластівці перлові**

Продукт, одержаний із перлових круп № 1 і № 2 за технологією, наведеною в п. 55, із відокремленням дрібної фракції.

Розварюваність не більше 10 хв

**55 «легкі» зерна**

Продукт, одержаний із ядра різних продовольчих культур шляхом

ная із зерна, вирощеного на полях без використання пестицидів

de Hafermehl

en oat flour for child feeding

fr la farine d'avoine

ru толокно для детского питания

Мука із шелушеного зерна овса, вирощеного на полях без використання пестицидів, попередньо спеціально підготовленого: замоченого в воді, звареного при підвищеному тиску, висушеного і охолодженого

de flocken

en flakes

fr flocons

ru хлопья

Продукт переробки зерна или крупы путем дополнительной очистки, пропаривания, отволаживания, плющения и подсушивания

ru хлопья овсяные

Продукт, полученный из зерна овса, овсяного ядра или овсяной крупы по технологии, приведенной в п. 55.

Примечание. В зависимости от особенностей технологического процесса обработки овсяные хлопья бывают трех видов: «Экстра», лепестковые, «Геркулес»

ru хлопья ячменные

Продукт, полученный из ячменя по технологии, приведенной в п. 55. Развариваемость не более 15 мин

de perl flocken

en pearl barley flakes

fr perle flocons

ru хлопья перловые

Продукт, полученный из перловой крупы № 1 и № 2 по технологии, приведенной в п. 55, с отделением мелкой фракции.

Развариваемость не более 10 мин

de Puffreis

en puffed rice

fr riz gonflé; riz soufflé

штучного створення підвищеного тиску всередині зерен і подальшим вибухом зерна («легкий» рис, «легка» кукурудза)

**56 толокно**

Борошно із очищеного зерна вівса, попередньо спеціально підготовленого; замоченого у воді, звареного за підвищеного тиску, висушеного, охолодженого і лущеного

**1.3. Побічні продукти круп'яного виробництва**

**57 побічний продукт**

Продукт, який одержують попутно під час виробництва основного продукту (мучка, суміші зернової, дрібка кормова, зародок зерна, сечка тощо)

**58 мучка кормова**

Побічний продукт виробництва круп, який складається з подрібнених частинок ендосперму, плодових та насінневих оболонок, зародків (мучка рисова, гречана, просяна, вівсяна, ячмінна, горохова, кукурудзяна, пшенична)

**59 борошно кукурудзяне обойне**

Побічний продукт перероблення кукурудзи в крупи дрібні і крупні, який має крупність, обмежену залишком на ситі з дротяної сітки № 067 не більше ніж 5 %; колір білий або жовтий

gu «воздушные» зерна  
Продукт, полученный из ядра разных продовольственных культур путем искусственного создания повышенного давления внутри зерен и последующим взрывом зерна («воздушный» рис, «воздушная» кукуруза)

de Hafermehl

en oat flour

fr la farine d'avoine

ru толокно

Мука из очищенного зерна овса, предварительно специально подготовленного: замоченного в воде, сваренного при повышенном давлении, высушенного, охлажденного и шелушеного

de Mühlennachprodukte

en milling by products; fine offals

fr sous produits de meunerie

ru побочный продукт

Продукт, полученный попутно при производстве основного продукта (мучка, смеси зерновые, дробленка кормовая, зародыш зерна, сечка и др.)

de Mehlfutter; Nachmehl

en dust middlings

ru мучка кормовая

Побочный продукт производства крупы, состоящий из измельченных частиц эндосперма, плодовых и семенных оболочек, зародышей (мучка рисовая, гречневая, просяная, овсяная, ячменная, гороховая, кукурузная, пшеничная)

gu мука кукурузная обойная

Побочный продукт переработки кукурузы в крупу мелкую и крупную, имеющий крупность, ограниченную остатком на сите из проволочной сетки № 067 не более 5 %; цвет белый или желтый

**60 дрібка кормова**

Побічний продукт виробництва віяєних круп і пшона, до складу якого входять розколені і подрібнені ядра віса або проса

**61 зародок харчовий**

Побічний продукт перероблення зерна на крупи (зародок кукурудзи, зародок пшениці)

**62 сечка горохова**

Побічний продукт виробництва круп горохових, до складу якого входять частини сім'ядолей гороху

**63 мучка рисова для одержання масла**

Побічний продукт перероблення рису-зерна на крупи, який має крупність, обмежену залишком на ситі з отворами діаметром 1,5 мм не більше ніж 5 %, вміст сирого жиру не менше ніж 13 % і сірувато-кремовий колір

**64 зернова суміш від первинного оброблення зерна (корисного зерна від 50 до 70 % або від 70 до 85 %)**

Продукт первинного оброблення зерна, який містить від 50 до 70 % або від 70 до 85 % включно зерна продовольчих (ураховуючи круп'яні) і фуражних культур, які відповідно до стандартів належать до основного зерна або зернової домішки

**1.4. Відходи круп'яного виробництва**

**65 відходи**

Малоцінні кормові і некормові залишки, які одержують під час виробництва основної продукції

**ru дробленка кормовая**

Побочный продукт производства овсяной крупы и пшена, состоящий из расколотого и дробленого ядра овса или проса

**de Weizenkeime**

**en wheat germs**

**fr les gerines de ble**

**ru зародыш пищевой**

Побочный продукт переработки зерна в крупу (зародыш кукурузы, зародыш пшеницы)

**de Häckel**

**ru сечка гороховая**

Побочный продукт производства крупы гороховой, состоящий из частей семядолей гороха

**ru мучка рисовая для выработки масла**

Побочный продукт переработки риса-зерна в крупу, имеющий крупность, ограниченную остатком на сите с отверстиями диаметром 1,5 мм не более 5 %, содержание сырого жира не менее 13 % и серовато-кремовый цвет

**de Getreidegemenge**

**en mixed grain**

**fr le ble meteil**

**ru зерновая смесь от первичной обработки зерна (полезного зерна от 50 до 70 % или от 70 до 85 %)**

Продукт первичной обработки зерна, содержащий от 50 до 70 % или от 70 до 85 % включительно зерна продовольственных (учитывая круп'яные) и фуражных культур, относимых по стандартам к основному зерну или зерновой примеси

**de Mühlennachprodukte**

**en waste products of the flour industry; milling waste**

**fr residus de meunerie; remoulage**

(зернові відходи, пил оббивальний, лузга, дрібні зерна)

**66 відходи I категорії**

Зернові залишки із вмістом зерна від 30 до 50 % включно і від 10 до 30 % включно та пил оббивальний білий

**67 відходи II категорії**

Зернові залишки із вмістом зерна від 2 до 10 % включно та пил оббивальний сірий

**68 відходи III категорії**

Залишки від очищення зерна, до складу яких входять не більше ніж 2 % зерна, соломисті частинки, пил аспіраційний і оббивальний чорний

**69 лузга**

Зовнішні оболонки (квіткові — у більшості круп'яних культур, плодові — у гречці і насінневі — у горосі), виділені у процесі лушення зерна, з незначною домішкою мучнистих частинок

**70 зерна дрібні**

Цілі, пошкоджені, недорозвинуті зерна, які проходять крізь сито з отворами діаметром: для гороху, кукурудзи кремнистої і зубоподібної — 5 мм, кукурудзи рисової — 3,5 мм, ячменю — 2,2×20 мм, вівса — 1,8×20 мм, пшениці — 1,8×20 мм

**71 пил оббивальний**

Пил, який утворюється під час очищення зерна на оббивальних, щіткових та інших машинах.

ru отходы

Малоценные кормовые и некормовые остатки, получаемые при производстве основной продукции (зерновые отходы, пыль обоечная, лузга, мелкие зерна)

de Kornausputz

ru отходы I категории

Зерновые остатки с содержанием зерна от 30 до 50 % включительно и от 10 до 30 % включительно и пыль обоечная белая

de Kornausputz

ru отходы II категории

Зерновые остатки с содержанием зерна от 2 до 10 % включительно и пыль обоечная серая

de Kornausputz

ru отходы III категории

Остатки от очистки зерна, содержащие не более 2 % зерна, соломистые частицы, пыль аспирационную и обоечную черную

de schale

en husk

ru лузга

Наружные оболочки (цветковые — у большинства круп'яных культур, плодовые — у гречихи и семенные — у гороха), выделенные в процессе шелушения зерна, с небольшой примесью мучнистых частиц

ru зерна мелкие

Целые, поврежденные, недоразвитые зерна, проходящие сквозь сито с отверстиями диаметром: для гороха, кукурудзы кремнистой и зубовидной — 5 мм, кукурудзы рисовой — 3,5 мм, ячменя — 2,2×20 мм, овса — 1,8×20 мм, пшеницы — 1,8×20 мм

ru пыль обоечная

Пыль, образующаяся при очистке зерна на обоечных, щеточных и других машинах.



**Примітка.** В залежності від стану очищення пил поділяється на білий, сірий та чорний

**72 пил оббивальний білий**

Пил, який утворюється під час очищення зерна на оббивальних, щіткових або інших машинах третього проходу

**73 пил оббивальний сірий**

Пил, який утворюється під час очищення зерна на оббивальних або щіткових машинах другого проходу

**74 пил оббивальний чорний**

Пил, який утворюється під час очищення зерна на оббивальних машинах першого проходу

**Примечание.** В зависимости от этапа очистки пыль подразделяют на белую, серую и черную

ru пиль обоечная белая

Пыль, образующаяся при очистке зерна на обоечных, щеточных или других машинах третьего прохода

ru пиль обоечная серая

Пыль, образующаяся при очистке зерна на обоечных или щеточных машинах второго прохода

ru пиль обоечная черная

Пыль, образующаяся при очистке зерна на обоечных машинах первого прохода

## 2. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ КРУП І КРУП'ЯНОГО ЗЕРНА

**75 смак круп**

Органолептичний показник свіжості круп, який відповідає смакові стандартних круп певного виду без сторонніх присмаків (кислого, гіркого)

de Geschmack

en flavour

fr la saveur

ru вкус крупы

Органолептический показатель свежести крупы, соответствующий вкусу стандартной крупы данного вида без посторонних привкусов (кислого, горького)

**76 сорт круп**

Сукупність показників якості круп: колір, смак, запах, вологість, вміст домішок та доброякісного ядра. В окремих видах круп враховується також зольність, крупність, наявність шелущених зерен та інші показники

de Sorte

en genus

fr le sorte

ru сорт крупы

Совокупность показателей качества крупы: цвет, вкус, запах, влажность, содержание примесей и доброякісного ядра. В отдельных видах круп учитывается также зольность, крупность, наличие шелущених зерен и другие показатели

**77 номер круп**

Показник якості номерних круп, який визначається просіюванням навески крупы на комплекті сит, зазначених у стандарті

ru номер крупы

Показатель качества номерных круп, определяемый просеиванием навески крупы на комплекте сит, указанных в стандарте

**78 форма крупинок**  
Зовнішній об'ємний обрис крупинок — овальний, круглий

**79 розмір крупинок**  
Розмір крупинок, який визначається проходом і сходом певного номера сита (методом ситового аналізу)

**80 вирівняність круп**  
Показник товарного вигляду і споживчого достоїнства круп, який визначається кількістю крупинок, близьких за розмірами

**81 ступінь вирівняності круп**  
Сума залишків на двох суміжних ситах, розмір отворів яких встановлено стандартом залежно від виду круп

**82 розварюваність круп**  
Показник, який характеризує тривалість варіння круп у хвилинах, необхідного для доведення їх до готовності

**83 коефіцієнт розварюваності круп**  
Відношення об'єму каші до об'єму круп до варіння

**84 тривалість варіння**  
Показник, який характеризує час у хвилинах від моменту заглиблення склянки з крупами або пластівцями у киплячу баню до закінчення варіння — моменту готовності каші

**85 коефіцієнт водопоглинальної здатності круп**  
Відношення маси круп після теплового оброблення у воді до їх початкової маси

**86 консистенція ядра**  
Показник, що характеризує міцність ядра. Впливає на вихід, якість і споживчі достоїнства круп

ги форма крупинок  
Внешнее объемное очертание крупинок — овальное, круглое

ги размер крупинок  
Величина крупинок, определяемая проходом и сходом определенного номера сита (методом ситового анализа)

ги выравниенность крупы  
Показатель товарного вида и потребительских достоинств крупы, определяемый количеством крупинок, близких по размеру

ги степень выравниенности круп  
Сумма остатков на двух смежных ситах, размер отверстий которых установлен стандартом и зависит от вида крупы

ги развариваемость крупы  
Показатель, характеризующий продолжительность варки крупы в минутах, необходимой для доведения ее до готовности

ги коэффициент развариваемости крупы  
Отношение объема каши к объему крупы до варки

ги продолжительность варки  
Показатель, характеризующий время в минутах с момента погружения стакана с крупой или хлопьями в кипящую баню до окончания варки — момента готовности каши

ги коэффициент водопоглотительной способности крупы  
Отношение массы крупы после тепловой обработки в воде к ее исходной массе

ги консистенция ядра  
Показатель, характеризующий прочность ядра, влияющий на выход, качество и потребительские достоинства крупы

**87 кулінарні достоїнства круп**  
Показник оцінки якості готового продукту із круп за кольором, смаком, запахом, структурою, тривалістю варіння, коефіцієнтом розварюваності, консистенцією

**88 забарвленість круп**  
Наявність у крупах зерен з характерним забарвленням плодкових або насінневих оболонок, а іноді і ядра (сильно-зеленого ячменю, червоного рису)

**89 смітна домішка**  
Домішки органічного і неорганічного походження в зерні основної культури, які підлягають вилученню під час використання зерна за цільовим призначенням.

Примітка. До смітних домішок належать: мінеральні, органічні, шкідливі домішки, насіння бур'янів, зіпсоване зерно та інші враховувані домішки

**90 мінеральна домішка**  
Обмежено допустима домішка мінерального походження.

Примітка. До мінеральних домішок належать: пісок, галька, грудочки землі, руди, шлаку та ін.

**91 органічна домішка**  
Домішка рослинного і тваринного походження.

Примітка. До органічних домішок належать: частини квіткових і плодкових оболонок, стеблин, листків, колосся, остюки, рештки шкідників

**92 шкідлива домішка**  
Домішки рослинного походження в зерні основної круп'яної культури, шкідливі для здоров'я людини і тварин.

ru кулінарные достоинства крупы  
Показатель оценки качества готового продукта из крупы по цвету, вкусу, запаху, структуре, продолжительности варки, коэффициенту развариваемости, консистенции

ru окрашенность крупы  
Наличие в крупах зерен с характерной окраской плодовых или семенных оболочек, а иногда и ядра (сине-зеленого ячменя, красного риса)

de Schwarzbesatz  
ru сорная примесь  
Примеси органического и неорганического происхождения в зерне основной культуры, подлежащие удалению при использовании зерна по целевому назначению.

Примечание. К сорным примесям относятся: минеральная, органическая, вредная примесь, семена сорняков, испорченное зерно и другие учитываемые примеси

de Mineralischen verunreinigungen  
en mineral mixture  
fr impuretés, minéralés  
ru минеральная примесь  
Ограниченно допустимая примесь минерального происхождения.

Примечание. К минеральным примесям относятся: песок, галька, частицы земли, руды, шлака и др.

de Schwarzbesatz; organische Bestandteile  
ru органическая примесь  
Примесь растительного и животного происхождения.

Примечание. К органическим примесям относятся: частицы цветковых и плодовых оболочек, стеблей, листьев, колосьев, остья, остатки вредителей

de Mutterkorn  
ru вредная примесь  
Примеси растительного происхождения в зерне основной круп'яной культуры, вредные для здоровья людей и животных.

**Примітка.** До шкідливих домішок належать: сажка, ріжки, гірчак повзучий, в'язель різнокольоровий, софора листохвоста, пажитниця п'янка, геліотроп пухнастоплідний, триходесма сива, зерна, ушкоджені нематодою

**93 металомагнітна домішка**

Домішка, яка має магнітні властивості

**94 окремо враховувана домішка**

До окремо враховуваних домішок зерна належать: насіння куколю, буркуну, триходесми сивої, сажкові зерна, цибулини дикого часнику та галька

**95 насіння бур'янів**

Насіння та плоди дикорослих і культурних рослин, які за стандартами не належать до основного зерна, зернових або шкідливих домішок

**96 червоне ядро рису**

Ядро рису, яке має забарвлення від червоного до бурого кольору

**97 позовкле ядро рису**

Ядро рису із ендоспермом жовтого кольору різної інтенсивності

**98 глютинозне (клейке) ядро рису**

Ядро рису щільної консистенції, у розрізі стеариноподібне, однорідне за кольором, без мучнистого або скловидного вкраплення і яке під час варіння круп утворює клейку масу

**99 дроблене ядро рису**

Колоне ядро рису величиною менше ніж 1/2 нормального ядра, що не пройшло крізь сито з отворами діаметром 1,5 мм

**Примечание.** К вредным примесям относятся: головня, спорынья, горчак ползучий, вязель разноцветный, софора листохвостая, плевел опьяняющий, гелиотроп опушенноплодный, триходесма севая, зерна, поврежденные нематодой

de Metallisches Eisen

en metal-magnetic admixture

ru металлomagнитная примесь

Примесь, которая имеет магнитные свойства

ru особо учитываемая примесь

К особо учитываемой примеси зерна относятся: семена куколя, донника, триходесмы севой, головневые зерна, луковичы дикого чеснока и галька

ru сорные семена

Семена и плоды дикорастущих и культурных растений, не причисленных по стандартам к основному зерну, зерновой или вредной примесям

de rotes reis Korn

ru красное ядро риса

Ядро риса, имеющее окраску от красного до бурого цвета

de geflecktesreis

ru пожелтевшее ядро риса

Ядро риса с эндоспермом желтого цвета разной интенсивности

de glutinosesreiskorn

ru глютинозное (клейкое) ядро риса

Ядро риса плотной консистенции, в разрезе стеаринообразное, однородное по цвету, без мучнистого или стекловидного вкрапления и которое при варке крупы образует клейкую массу

de Reisbruch

ru дробленое ядро риса

Колотое ядро риса величиной менее 1/2 нормального ядра, не прошедшее сквозь сито с отверстиями диаметром 1,5 мм

**100 крейдяні ядра рису**

Зерна з мучнистою консистенцією або зі скловидними просвітами

**101 зіпсоване ядро**

Гнилі, запліснявілі, потемнілі, підсмажені, обуглені та інші зерна з явно зміненим (зіпсованим) кольором ендосперму

**102 плющене ядро**

Ядро, деформоване під час плющення

**103 доброякісне ядро**

Цілі нормальні ядра круп з великою нормованою кількістю домішок.

Примітка. Показник, що характеризує чистоту крупи

**104 крупи кукурудзяні із залишком оболонки і зародку**

Ядро кукурудзяне, з якого не повністю снято оболонки і зародок

**105 нешелушене зерно**

Зерно, не очищене від цвіткових плісок, плодових (гречка) або насінневих оболонки (горох)

**106 колотое ядро гречихи**

Ядро гречихи, яке пройшло крізь сито із решітного полотна з дозвільними отворами  $1,6 \times 20$  мм і не пройшло крізь сито із дрітвяної сітки № 08

**107 шелушене зерно просіанки**

Зерно просіанки з повністю або частково видаленими оболонками

**108 битое ядро проса**

Частинки ядра проса, що проходять крізь сито із решітного полотна з круглими отворами діаметром  $1,5$  мм і не проходять крізь сито з дрітвяної сітки № 056

**de Kreidigesreiskorn****ru меловые ядра риса**

Зерна с мучнистой консистенцией или со стекловидными просветами

**ru испорченное ядро**

Гнилые, заплесневевшие, потемневшие, поджаренные, обуглившись и другие зерна с явно измененным (испорченным) цветом эндосперма

**ru плющенное ядро**

Ядро, деформированное при плющении

**ru доброякостное ядро**

Целые нормальные ядра крупы с небольшим нормируемым количеством примесей.

Примечание. Показатель, характеризующий чистоту крупы

**ru крупа кукурузная с остатком оболочек и зародыша**

Ядро кукурузы, с которого не полностью снято оболочку и зародыш

**ru нешелушенное зерно**

Зерно, не очищенное от цветковых пленок, плодовых (гречиха) или семенных оболочек (горох)

**ru колотое ядро гречихи**

Ядра гречихи, прошедшие сквозь сито из решетного полотна с продольными отверстиями  $1,6 \times 20$  мм и не прошедшее сквозь сито из проволочной сетки № 08

**ru шелушенное зерно просіанки**

Зерно просіанки с полностью или частично удаленными оболочками

**ru битое ядро проса**

Частички проса, проходящие сквозь сито из решетного полотна с круглыми отверстиями диаметром  $1,5$  мм и не проходящие сквозь сито из проволочной сетки № 056

- 109 зіпсований зародок**  
Гнилий, запліснявілий, горілий, потемнілий зародок
- 110 ендосперм із оболонками**  
Частинки ендосперму з плодовими і насінневими оболонками
- 111 недодир**  
Ядра, що мають залишки квіткових плівок більше ніж на четвертину поверхні ядра (перлові крупни № 1 і № 2)
- 112 зіпсовані пластівці вівса**  
Гнилі, запліснявілі, обуглені пластівці з явно зміненим кольором ендосперму
- 113 чистота зародкових пластівців**  
Відношення маси чистих зародкових частинок до загальної маси проби
- 114 цілі, не оброблені зерна кукурудзи**  
Цілі зерна кукурудзи, не очищені від зародків і оболонки
- 115 оброблені зерна жита і ячменю**  
Зерна жита і ячменю, що пройшли технологічне оброблення з основною культурою, очищені від зародків, частково від плодових і насінневих оболонок
- 116 лом у крупах**  
Частинки круп, які характеризуються проходом крізь сито з отворами діаметром від 2 до 3,5 мм в залежності від виду швидкопозварюваних круп
- 117 проросле круп'яне зерно**  
Зерно з корінцями або паростками, що вийшли за межі покриву. Для виготовлення круп не рекомендується
- ru испорченный зародыш  
Гнилой, заплесневевший, горелый, потемневший зародыш
- ru эндосперм с оболочками  
Частицы эндосперма с плодовыми и семенными оболочками
- ru недодир  
Ядра, имеющие остатки цветковых пленок более чем на четверти поверхности ядра (перловая крупа № 1 и № 2)
- ru испорченные хлопья овса  
Гнилые, заплесневевшие, обуглившиеся хлопья с явно измененным цветом эндосперма
- ru чистота зародышевых хлопьев  
Отношение массы чистых зародышевых частиц к общей массе пробы
- ru целые, необработанные зерна кукурузы  
Целые зерна кукурузы, не очищенные от зародышей и оболочек
- ru обработанные зерна ржи и ячменя  
Зерна ржи и ячменя, прошедшие технологическую обработку с основной культурой, очищенные от зародышей, частично от плодовых и семенных оболочек
- ru лом в крупе  
Частицы крупы, характеризующиеся проходом сквозь сито с отверстиями диаметром от 2 до 3,5 мм в зависимости от вида быстроразвариваемой крупы
- de Auswuchs, sichbarer; Keimendes Korn
- en sprouted grain
- ru проросшее крупяное зерно  
Зерно с корешками или ростками, вышедшими за пределы покрова. Для изготовления крупы не рекомендуется

**118 зіпсоване ядро кукурудзи**  
 Загниле, запліснявіле, обвуглене, потемніле ядро кукурудзи із змі-  
 неним кольором від світло-ко-  
 ричневого до чорного

**119 дроблений горох**  
 Частички сім'ядолей різної вели-  
 чини, які характеризуються про-  
 ходом крізь сито з отворами ді-  
 аметром 2,5 мм і залишком на  
 ситі з отворами діаметром 1,5 мм

**120 поїдене насіння гороху**  
 Насіння гороху з сім'ядолями, яв-  
 но пошкодженими брухусом і листо-  
 верткою

**121 зараженість круп шкідниками**  
 Наявність у крупах шкідників  
 хлібних запасів на різних стадіях  
 їх розвитку

**122 пліснявий запах круп**  
 Запах, який з'являється внаслідок  
 розвитку на поверхні круп плісня-  
 невих грибів

**123 затхлий запах круп**  
 Запах, який з'являється під час  
 розкладання круп під дією мікро-  
 організмів

**124 сторонній запах круп**  
 Запах, який з'являється внаслідок  
 сорбції крупами ароматичних ре-  
 човин

**125 вологість круп**  
 Вміст у продукті вільної і частково  
 зв'язаної води, яка видаляється  
 висушуванням стандартними ме-  
 тодами

ru испорченное ядро кукурузы  
 Загнившие, заплесневевшие, обуг-  
 лившиеся, потемневшие ядра куку-  
 рузы с измененным цветом от свет-  
 ло-коричневого до черного

ru дроблений горох  
 Частицы семядолей различной ве-  
 личины, характеризующиеся про-  
 ходом сквозь сито с отверстиями  
 диаметром 2,5 мм и остатком на  
 сите с отверстиями диаметром  
 1,5 мм

ru изъеденные семена гороха  
 Семена гороха с семядолями, явно  
 поврежденными брухусом и листо-  
 верткой

de Besatz  
 en infested grain  
 fr le contagieux des grains par les  
 parasites

ru зараженість крупи вредителями  
 Наличие в крупе вредителей хлеб-  
 ных запасов на различных стадиях  
 их развития

ru пліснявий запах крупи  
 Запах, который появляется при раз-  
 витии на поверхности крупы плес-  
 невых грибов

en musty flavour

ru затхлий запах крупи  
 Запах, который появляется при раз-  
 ложении крупы под действием  
 микроорганизмов

ru лосторонній запах крупи  
 Запах, который появляется при  
 сорбции крупой ароматических ве-  
 ществ

de Feuchte

en moisture

fr humidite

ru вологість крупи  
 Содержание в продукте свободной  
 и частично связанной воды, удаля-  
 емой высушиванием стандартными  
 методами

**126 кислотність круп**

Вміст кислих речовин у крупах, яким відповідає кількість лугу, необхідного для їх нейтралізації

de Säueregrad  
en acidity  
fr le teneur en acide  
ru кислотность крупы

Содержание кислых веществ в крупе, которым соответствует количество щелочи, необходимой для их нейтрализации

**127 зольність круп**

Виражений у відсотках вміст мінеральних речовин у крупах

de Asche  
en ashу  
fr cendreaux  
ru зольность крупы

Выраженное в процентах содержание минеральных веществ в крупе

**128 жир у крупах**

Речовини, які виділяють із круп після оброблення їх жиророзчинниками

ru жир в крупе  
Вещества, выделяемые из крупы после обработки ее жирорастворителями

**129 залишкова кількість пестицидів у крупах**

Кількість пестицидів і їх похідних у крупах, наявність яких обумовлено безпосереднім використанням пестицидів або результатом їх міграції в навколишньому середовищі під час вирощування круп'яних культур

de Vorratschutzmittel  
en pesticides  
ru остаточное количество пестицидов в крупе

Количество пестицидов и их производных в крупе, наличие которых обусловлено непосредственным применением пестицидов или результатом их миграции в окружающей среде при выращивании круп'яных культур

**130 токсичні елементи в крупах**

Хімічні елементи (миш'як, ртуть, олово, кадмій, свинець, цинк, залізо, мідь), які здатні накопичуватися в крупах та організмі людини і за певних концентрацій можуть викликати токсикози різного ступеня

de тоxicity  
en toxic element  
fr toxisch element  
ru токсичные элементы в крупе

Химические элементы (мышьяк, ртуть, олово, кадмий, свинец, цинк, железо, медь), способные накапливаться в крупе и организме человека и которые при определенных концентрациях могут вызывать токсикозы разной степени



## 3. ТЕХНОЛОГІЯ КРУП'ЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

- 131 очищення круп'яного зерна  
Технологічна операція виділення домішок із круп'яного зерна, враховуючи відмінності за формою, розмірами і побудовою круп'яного зерна та домішок
- 132 фракціонування круп'яного зерна за крупністю  
Технологічна операція розподілу зерна на однорідні за крупністю фракції
- 133 водотеплове оброблення круп'яного зерна [гидротермічна обробка зерна; кондиціювання зерна]  
Дія на зерно факторів вологи і тепла протягом певного періоду часу з метою спрямованої зміни технологічних властивостей зерна і створення оптимальних умов його перероблення на крупи
- 134 пропарювання круп'яного зерна  
Технологічна операція оброблення зерна парою з метою рівномірного прогріву і зволоження зерна
- 135 сушіння круп'яного зерна  
Технологічна операція видалення надлишкової вологи зерна
- 136 охолодження круп'яного зерна  
Технологічна операція поступового зниження температури зерна
- 137 зволоження круп'яного зерна  
Технологічна операція оброблення зерна з метою досягнення заданої вологи
- 138 відволожування круп'яного зерна  
Витримування зерна, обробленого
- de getreide reinigung; kornbearbeitung  
ru очистка круп'яного зерна  
Технологическая операция выделения примесей из круп'яного зерна, учитывая различия по форме, размерам и строению круп'яного зерна и примесей
- ru фракционирование круп'яного зерна по крупности  
Технологическая операция разделения зерна на однородные по крупности фракции
- ru водотепловая обработка круп'яного зерна [гидротермическая обработка зерна; кондиционирование зерна]  
Воздействие на зерно факторов влаги и тепла за определенный период времени с целью направленного изменения технологических свойств зерна и создания оптимальных условий его переработки в крупу
- ru пропаривание круп'яного зерна  
Технологическая операция обработки зерна паром с целью равномерного прогрева и увлажнения зерна
- de Kornertrocknung  
ru сушка круп'яного зерна  
Технологическая операция удаления избыточной влаги зерна
- ru охладение круп'яного зерна  
Технологическая операция постепенного снижения температуры зерна
- ru увлажнение круп'яного зерна  
Технологическая операция обработки зерна с целью достижения определенной влажности
- ru отволаживание круп'яного зерна  
Выдерживание зерна, обработанного водой или паром, с целью рас-

го водою або парою, з метою розподілу вологи в анатомічних частинах для надання йому певних властивостей

**139 сепарування круп'яного зерна і продуктів його перероблення [сортування зерна і продуктів його переробки]**

Процес розподілу зерна або продуктів його перероблення на складові, більш однорідні за властивостями фракції

**140 лущення зерна круп'яних культур**

Технологічна операція видалення з поверхні зерна круп'яних культур квіткових, плодкових і насінневих оболонок

**141 коефіцієнт лущення**

Виражена у відсотках кількість полущених на даній системі зерен по відношенню до кількості неполущеного зерна

**142 коефіцієнт обороту круп'яного зерна**

Виражена у відсотках кількість зерна, що пройшла крізь машини, до зерна, яке подали на перероблення

**143 шліфування круп**

Технологічна операція механічного видалення з поверхні лущеного або дробленого зерна оболонок, частково алейронового шару і зародків

**144 ступінь шліфування ядра**

Відношення кількості виділеної мучки до кількості ядра, яке надійшло на першу шліфувальну систему

**145 полірування круп**

Технологічна операція механічно-

пределения влаги в анатомических частях для придания ему определенных свойств

de entmischen

en to separate

fr séparer

ru сепарирование крупяного зерна и продуктов его переработки [сортирование зерна и продуктов его переработки]

Процесс разделения зерна или продуктов его переработки на составные, более однородные по свойствам фракции

ru шелушение зерна крупяных культур

Технологическая операция удаления с поверхности зерна крупяных культур цветковых, плодовых и семенных оболочек

ru коэффициент шелушения

Выраженное в процентах количество ошелушенных на данной системе зерен по отношению к количеству нешелушенного зерна

ru коэффициент оборота крупяного зерна

Выраженное в процентах количество зерна, прошедшего через машины, к зерну, подаваемому на переработку

ru шлифование крупы

Технологическая операция механического удаления с поверхности шелушенного или дробленого зерна оболочек, частично алейронового слоя и зародышей

ru степень шлифования ядра

Отношение количества извлеченной мучки к количеству ядра, поступившего на первую шлифовальную систему

ru полирование крупы

Технологическая операция меха-

го оброблення поверхні шліфованого ядра, з метою покращення зовнішнього і товарного вигляду

#### 146 глазурування круп

Технологічна операція надання крупам глянцевої поверхні з метою покращення товарного вигляду

#### 147 сортування продуктів луцення

Технологічна операція розділення продуктів луцення на фракції: луцшене зерно, нелуцшене зерно, лузга, подрібнене ядро, мучка

#### 148 коефіцієнт цілісності ядра

Виражена у відсотках кількість виділеного цілого ядра відносно сумарної його кількості (ядро + дроблене ядро + мучка)

#### 149 дроблення ядра [різання ядра]

Технологічна операція дроблення ядра з метою одержання частинок заданої крупності

#### 150 пенсак

Проміжний продукт, одержаний із зерна ячменю, очищеного від домішок і квіткових плівок у процесі його луцення

#### 151 пшено-дранець

Проміжний продукт, що одержаний під час луцення зерна проса і являє собою ядро, яке складається з ендосперму, алеїронового шару, плодкових і насінневих оболонок і зародку, має тьмяний сіруватий відтінок і добре помітну крапку біля зародку

#### 152 сортування продуктів дроблення

Процес розділення суміші дроблених зерен або їх ядер на фракції за крупністю

нической обробки поверхності шліфованного ядра, с целью улучшения внешнего и товарного вида крупы

#### ru глазирование крупы

Технологическая операция придания крупке глянцевой поверхности с целью улучшения товарного вида

#### ru сортирование продуктов шелушения

Технологическая операция разделения продуктов шелушения на фракции: шелушеное зерно, нешелушеное зерно, лузга, дробленое ядро, мучка

#### ru коэффициент целостности ядра

Выраженное в процентах количество извлеченного целого ядра по отношению к суммарному его количеству (ядро + дробленое ядро + мучка)

#### ru дробление ядра [резание ядра]

Технологическая операция измельчения ядра для получения частиц заданной крупности

#### ru пенсак

Промежуточный продукт, полученный из зерна ячменя, очищенного от примесей и цветковых пленок в процессе его шелушения

#### ru пшено-дранец

Промежуточный продукт, полученный при шелушении зерна проса и представляющий собой ядро, состоящее из эндосперма, алеїронового слоя, плодковых и семенных оболочек и зародыша, имеющий тусклый сероватый оттенок и хорошо заметную точку возле зародыша

#### ru сортирование продуктов дробления

Процесс разделения смеси дробленого зерна или его ядра на фракции по крупности

**153 сортування круп**

Процес покращення якості круп, підвищення в них вмісту доброякісного ядра

**154 контроль круп**

Процес додаткового виділення домішок, дробленого ядра, нелущеного зерна, мучки

**155 контроль дроблених круп**

Процес розділення дроблених круп за номерами на відповідних ситах з одночасним відокремленням домішок

**156 контроль побічних продуктів**

Процес виділення із побічних продуктів доброякісного зерна або ядра і поділу їх на фракції

**157 проходовий продукт [прохід]**

Маса частинок, що видаляються з вихідної суміші крізь сито, отвори якого більші за розміри цих частинок

**158 сходовий продукт [схід]**

Маса частинок вихідної суміші, розміри яких більші за отвори певного сита

**ru сортирование крупы**

Процесс улучшения качества крупы, повышения в ней содержания доброкачественного ядра

**ru контроль крупы**

Процесс дополнительного извлечения примесей, дробленого ядра, шелушенного зерна, мучки

**ru контроль дробленой крупы**

Процесс разделения дробленой крупы по номерам на соответствующих ситах с одновременным отделением примесей

**ru контроль побочных продуктов**

Процесс извлечения из побочных продуктов доброкачественного зерна или ядра и разделения их на фракции

**ru проходовый продукт [проход]**

Масса частиц, которая удаляется с исходной смеси сквозь сито, отверстия которого больше размеров этих частиц

**ru сходовый продукт [сход]**

Масса частиц исходной смеси, размеры которых больше отверстий определенного сита

## АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК УКРАЇНСЬКИХ ТЕРМІНІВ

|   |     |
|---|-----|
| борошно кукурудзяне обойне                  | 59  |
| вирівняність круп                           | 80  |
| відволожування круп'яного зерна             | 138 |
| відходи                                     | 65  |
| відходи I категорії                         | 66  |
| відходи II категорії                        | 67  |
| відходи III категорії                       | 68  |
| властивості круп'яного зерна технологічні   | 3   |
| вологість круп                              | 125 |
| глазурування круп                           | 146 |
| горох дроблений                             | 119 |
| горох лущений, полірований, колений         | 26  |
| горох лущений, полірований, цілий           | 25  |
| домішка круп'яного зерна металомангітна     | 93  |
| домішка круп'яного зерна мінеральна         | 90  |
| домішка круп'яного зерна окремо враховувана | 94  |
| домішка круп'яного зерна органічна          | 91  |
| домішка круп'яного зерна смітна             | 89  |
| домішка круп'яного зерна шкідлива           | 92  |
| достойства круп кулінарні                   | 87  |
| дрібка кормова                              | 60  |
| дроблення ядра                              | 149 |
| елементи токсичні в крупах                  | 130 |
| ендосперм                                   | 7   |
| ендосперм із оболонками                     | 110 |
| жир у крупах                                | 128 |
| забарвленість круп                          | 88  |
| запах круп затхлий                          | 123 |
| запах круп пліснявий                        | 122 |
| запах круп сторонній                        | 124 |
| зараженість круп шкідниками                 | 121 |
| зародок                                     | 9   |
| зародок зіпсований                          | 109 |
| зародок харчовий                            | 61  |
| зволоження круп'яного зерна                 | 137 |
| зерна дрібні                                | 70  |
| зерна жита і ячменю оброблені               | 115 |
| зерна кукурудзи цілі, необроблені           | 114 |
| зерна «легкі»                               | 55  |

|  |     |
|--|-----|
| зерно круп'яне                             | 2   |
| зерно круп'яне проросле                    | 117 |
| зерно нелущене                             | 105 |
| зерно просянки лущене                      | 107 |
| зольність круп                             | 127 |
| кислотність круп                           | 126 |
| кількість пестицидів у крупах залишкова    | 129 |
| коефіцієнт водопоглинальної здатності круп | 85  |
| коефіцієнт лущення                         | 141 |
| коефіцієнт обороту круп'яного зерна        | 142 |
| коефіцієнт розварюваності круп             | 83  |
| коефіцієнт цілісності ядра                 | 148 |
| кондиціонування зерна                      | 133 |
| консистенція ядра                          | 86  |
| контроль дроблених круп                    | 155 |
| контроль круп                              | 154 |
| контроль побічних продуктів                | 156 |
| круп                                       | 11  |
| круп                                       | 48  |
| круп                                       | 21  |
| круп                                       | 22  |
| круп                                       | 39  |
| круп                                       | 19  |
| круп                                       | 36  |
| круп                                       | 42  |
| круп                                       | 18  |
| круп                                       | 49  |
| круп                                       | 36  |
| круп                                       | 29  |
| круп                                       | 104 |
| круп                                       | 28  |
| круп                                       | 30  |
| круп                                       | 27  |
| круп                                       | 32  |
| круп                                       | 12  |
| круп                                       | 37  |
| круп                                       | 43  |
| круп                                       | 45  |
| круп                                       | 13  |
| круп                                       | 15  |

|   |     |
|---|-----|
| крупки подрібнені шліфовані                     | 14  |
| крупки пшеничні швидкорозварювані               | 40  |
| крупки пшеничні, що не потребують варіння       | 44  |
| крупки рисові подрібнені шліфовані              | 17  |
| крупки рисові шліфовані                         | 16  |
| крупки рисові шліфовані для дитячого харчування | 47  |
| крупки швидкорозварювані                        | 34  |
| крупки, що не потребують варіння                | 41  |
| крупки ячмінні перлові                          | 23  |
| крупки ячмінні швидкорозварювані                | 38  |
| крупки ячмінні ячні                             | 24  |
| культури круп'яні                               | 1   |
| лом у крупах                                    | 116 |
| лузга   | 69  |
| лущення зерна круп'яних культур                 | 140 |
| мучка кормова                                   | 58  |
| мучка рисова для одержання масла                | 63  |
| насіння бур'янів у круп'яному зерні             | 94  |
| насіння гороху поїдене                          | 120 |
| недодир   | 111 |
| номер круп                                      | 77  |
| оболонка насіннева                              | 6   |
| оболонка плодова                                | 5   |
| <i>оброблення зерна гідротермічне</i>           | 133 |
| оброблення круп'яного зерна водотеплове         | 133 |
| охолодження круп'яного зерна                    | 136 |
| очищення круп'яного зерна                       | 131 |
| пенсак  | 150 |
| пил оббивальний                                 | 71  |
| пил оббивальний білий                           | 72  |
| пил оббивальний сірий                           | 73  |
| пил оббивальний чорний                          | 74  |
| пластівці                                       | 51  |
| пластівці вівса зіпсовані                       | 112 |
| пластівці вівсяні                               | 52  |
| пластівці перлові                               | 54  |
| пластівці ячмінні                               | 53  |
| плівка квіткова                                 | 4   |
| полірування круп                                | 145 |
| продукт для дитячого харчування                 | 46  |

|   |     |
|---|-----|
| продукт побічний  | 57  |
| продукт проходовий  | 157 |
| продукт сходовий  | 158 |
| пропарювання круп'яного зерна   | 134 |
| <i>прохід</i>   | 157 |
| пшоно-дранець   | 151 |
| пшоно шліфоване   | 20  |
| пшоно шліфоване швидкорозварюване   | 37  |
| <i>різання ядра</i>   | 149 |
| розварюваність круп   | 82  |
| розмір крупинок   | 79  |
| сепарування круп'яного зерна і продуктів його перероблення  | 139 |
| січка горохова  | 62  |
| смак круп   | 75  |
| сорт круп   | 76  |
| <i>сортування зерна і продуктів його перероблення</i>   | 139 |
| сортування круп   | 153 |
| сортування продуктів дроблення  | 152 |
| сортування продуктів лущення  | 147 |
| ступінь вирівняності  | 81  |
| ступінь шліфування ядра   | 144 |
| суміш зернова від первинного оброблення зерна (корисного зерна від 50 до 70 % або від 70 до 85 %) | 64  |
| сушіння круп'яного зерна  | 135 |
| <i>схід</i>   | 158 |
| толокно   | 56  |
| толокно для дитячого харчування   | 50  |
| тривалість варіння  | 84  |
| форма крупинок  | 78  |
| фракціонування круп'яного зерна за крупністю  | 132 |
| чистота зародкових пластівців   | 113 |
| шар алейроновий   | 8   |
| шліфування круп   | 143 |
| ядра рису крейдяні  | 100 |
| ядро  | 10  |
| ядро гречки колене  | 106 |
| ядро доброякісне  | 103 |
| ядро зіпсоване  | 101 |
| ядро кукурудзи зіпсоване  | 118 |
| ядро пліщене  | 102 |



|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| ядро проса бите               | 108 |
| ядро рису глютинозне (клейке) | 98  |
| ядро рису дроблене            | 99  |
| ядро рису поживкле            | 97  |
| ядро рису червоне             | 96  |

### АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК НІМЕЦЬКИХ ТЕРМІНІВ

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Aleuronschicht       | 8          |
| Asche                | 127        |
| auswuchs, sichtbarer | 117        |
| besatz               | 121        |
| buchweizengrütze     | 18         |
| embryo               | 9          |
| endosperm            | 7          |
| entmischen           | 139        |
| erbsenkorn           | 25, 26     |
| feuchte              | 125        |
| flocken              | 51         |
| geflecktesreis       | 97         |
| geschmack            | 75         |
| getreidereinigung    | 131        |
| getreidegemünge      | 66         |
| gersten grütze       | 23, 24     |
| gersten flocken      | 22         |
| glutinosesreiskorn   | 98         |
| graupen              | 11         |
| grieß                | 31         |
| grütze               | 11         |
| Häckel               | 62         |
| Hafergrieß           | 22         |
| Hafergrütze          | 21         |
| Hafermehl            | 50, 56     |
| Hirse                | 20         |
| Keimendeskorn        | 117        |
| Kornausputz          | 66, 67, 68 |
| Kornbearbeitung      | 131        |
| Kornertrocknung      | 135        |
| Kreidigesreiskorn    | 100        |
| maisgraupen          | 27         |

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| mehlfutter                     | 58     |
| metallisches Eisen             | 93     |
| mineralischen verunreinigungen | 90     |
| mühlennachprodukte             | 57, 65 |
| mutterkorn                     | 92     |
| organische Bestengteile        | 91     |
| perlflocken                    | 54     |
| perlgraupen                    | 23, 33 |
| puffreis                       | 55     |
| Reisbruch                      | 99     |
| Reis, polierter                | 16     |
| Reisgrütze geschliffen         | 57     |
| rotes reis Korn                | 96     |
| Sammenschale                   | 6      |
| Sauregrad                      | 126    |
| Schale                         | 69     |
| Schwarzbesatz                  | 89, 91 |
| Sorte                          | 76     |
| Toxicity                       | 130    |
| Vorratschutzmittel             | 129    |
| Weizenkeime                    | 9, 61  |

### АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК АНГЛІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ

|  |     |
|--|-----|
| acidity                                | 126 |
| aleurone layer                         | 8   |
| ashy                                   | 127 |
| black (sooty) head moulds              | 133 |
| cereals cultures                       | 1   |
| cereals grain                          | 2   |
| cereals uncrushed                      | 12  |
| cereals crushed                        | 13  |
| cereals crushed and grinded            | 14  |
| cereals crushed and polished           | 15  |
| cereals rise grinded                   | 16  |
| cereals rise grinded for child feeding | 47  |
| cereals oat meal                       | 22  |
| cereals pearl barley                   | 23  |
| cereals fine-ground barley             | 24  |
| cereals corn gained                    | 27  |

C.34 ДСТУ 2629—94

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| cereals corn split                   | 30     |
| cereals semolina                     | 32     |
| dust middlings                       | 58     |
| endosperm                            | 7      |
| fruit-cover                          | 5      |
| fine offals                          | 57     |
| flavour                              | 75     |
| flakes                               | 51     |
| grits                                | 21     |
| genus                                | 76     |
| husk                                 | 69     |
| infested grain                       | 121    |
| metal-magnetic admixture             | 93     |
| millet grinded                       | 20     |
| milling by products                  | 57     |
| mineral mixture                      | 90     |
| moisture                             | 90     |
| mixed grain                          | 66     |
| musty flavour                        | 123    |
| nucleus                              | 10     |
| oat groats                           | 21     |
| oat flour for child feeding          | 51     |
| oat flour                            | 56     |
| pearl barley                         | 11, 33 |
| peas hulled                          | 25     |
| pea split and hulled                 | 26     |
| pearl barley flakes                  | 54     |
| peeled barley                        | 11     |
| peeled buckwheat                     | 18     |
| puffed rice                          | 55     |
| perianth                             | 4      |
| pesticides                           | 129    |
| produce for child feeding            | 46     |
| seeds cover                          | 6      |
| sprouted grain                       | 117    |
| to separate                          | 139    |
| tegmen                               | 6      |
| toxisch element                      | 130    |
| waste products of the flour industry | 65     |
| wheat germs                          | 9, 61  |

## АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК ФРАНЦУЗЬКИХ ТЕРМІНІВ

|   |        |
|---|--------|
| albumen                                     | 7      |
| aleurone                                    | 8      |
| assise proteque                             | 8      |
| le ble meteil                               | 64     |
| endreux                                     | 127    |
| les contagieux des grains par les parasites | 121    |
| la farine d'avoine                          | 50, 56 |
| flocons                                     | 51     |
| les germs de ble                            | 9, 61  |
| gruau de sarrasin                           | 18     |
| gruau d'avoine                              | 21     |
| gruau orge monde                            | 24     |
| gruan mais                                  | 27     |
| humidite                                    | 125    |
| impuretes, minerales                        | 90     |
| noyau                                       | 10     |
| le orge perle                               | 23, 33 |
| le orge monde                               | 11     |
| perle flocons                               | 54     |
| pois  | 26     |
| pois ecosse                                 | 25     |
| riz gonfle                                  | 55     |
| riz souffle                                 | 55     |
| residus de meunerie                         | 65, 69 |
| la saveur                                   | 75     |
| semences enrobe                             | 6      |
| separer                                     | 139    |
| les sorte                                   | 76     |
| sous produits de meunerie                   | 57     |
| le teneur en accide                         | 126    |
| tegument                                    | 6      |
| toxic element                               | 130    |

## АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК РОСІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ

|                     |     |
|---------------------|-----|
| вкус крупы          | 75  |
| влажность крупы     | 125 |
| выравненность крупы | 80  |

|  |     |
|--|-----|
| глазирование крупы                               | 146 |
| горох дробленый                                  | 119 |
| горох шелушенный, полированный, колотый          | 26  |
| горох шелушенный, полированный, целый            | 25  |
| достоинства круп кулинарные                      | 87  |
| дробление ядра                                   | 149 |
| дробленка кормовая                               | 60  |
| жир в крупе                                      | 128 |
| запах круп затхлый                               | 123 |
| запах круп плесневый                             | 122 |
| запах круп посторонний                           | 124 |
| зараженность круп вредителями                    | 121 |
| зародыш  | 9   |
| зародыш испорченный                              | 109 |
| зародыш пищевой                                  | 61  |
| зерна «воздушные»                                | 55  |
| зерна кукурузы целые, необработанные             | 118 |
| зерна мелкие                                     | 70  |
| зерна ржи и ячменя обработанные                  | 115 |
| зерно крупяное                                   | 2   |
| зерно крупяное проросшее                         | 117 |
| зерно нешелушенное                               | 105 |
| зерно проса битое                                | 108 |
| зерно просянки шелушенное                        | 107 |
| зерно шелушенное                                 | 105 |
| зольность крупы                                  | 127 |
| кислотность крупы                                | 126 |
| количество пестицидов в крупе остаточное         | 129 |
| кондиционирование зерна                          | 137 |
| консистенция ядра                                | 86  |
| контроль дробленой крупы                         | 155 |
| контроль крупы                                   | 154 |
| контроль побочных продуктов                      | 156 |
| коэффициент водопоглодительной способности крупы | 85  |
| коэффициент оборота крупяного зерна              | 142 |
| коэффициент развариваемости                      | 83  |
| коэффициент целостности ядра                     | 148 |
| коэффициент шелушения                            | 141 |
| крупа  | 11  |
| крупа быстрорастворимая                          | 34  |

|  |     |
|--|-----|
| крупа гороховая быстрорастваривающаяся                   | 39  |
| крупа гречневая, не требующая варки                      | 42  |
| крупа гречневая продел                                   | 19  |
| крупа гречневая продел быстрорастваривающийся            | 36  |
| крупа гречневая ядрица                                   | 18  |
| крупа гречневая ядрица быстрорастваривающаяся            | 35  |
| крупа гречневая ядрица для детского питания              | 47  |
| крупа дробленая  | 13  |
| крупа дробленая полированная                             | 15  |
| крупа дробленая шлифованная                              | 14  |
| крупа из мягкой пшеницы                                  | 31  |
| крупа кукурузная дробленая                               | 30  |
| крупа кукурузная крупная для хлопьев и «воздушных» зерен | 28  |
| крупа кукурузная мелкая для производства палочек         | 29  |
| крупа кукурузная с остатком оболочек и зародыша          | 104 |
| крупа кукурузная шлифованная                             | 27  |
| крупа манная   | 36  |
| крупа недробленая  | 12  |
| крупа, не требующая варки                                | 41  |
| крупа овсяная для детского питания                       | 48  |
| крупа овсяная недробленая                                | 21  |
| крупа овсяная плюшенная                                  | 22  |
| крупа перловая, не требующая варки                       | 43  |
| крупа перловая с сокращенным временем варки              | 34  |
| крупа рисовая дробленая шлифованная                      | 17  |
| крупа рисовая шлифованная                                | 16  |
| крупа рисовая шлифованная для детского питания           | 47  |
| крупа повышенной питательной ценности                    | 45  |
| крупа пшеничная  | 31  |
| крупа пшеничная быстрорастваривающаяся                   | 40  |
| крупа пшеничная, не требующая варки                      | 44  |
| крупа ячменная быстрорастваривающаяся                    | 38  |
| крупа ячменная перловая                                  | 23  |
| крупа ячменная ячневая                                   | 24  |
| кулинарные достоинства крупы                             | 87  |
| культуры крупяные  | 1   |
| лом в крупе  | 116 |
| лузга  | 69  |
| мука кукурузная обойная                                  | 59  |
| мучка кормовая   | 58  |

|   |     |
|---|-----|
| мучка рисовая для выработки масла         | 63  |
| недодир                                   | 111 |
| номер крупы                               | 77  |
| оболочка плодовая                         | 5   |
| оболочка семенная                         | 6   |
| <i>обработка зерна гидротермическая</i>   | 134 |
| обработка крупяного зерна водотепловая    | 134 |
| окрашенность крупы                        | 88  |
| отвлаживание крупяного зерна              | 138 |
| отходы                                    | 65  |
| отходы I категории                        | 66  |
| отходы II категории                       | 67  |
| отходы III категории                      | 68  |
| охлаждение крупяного зерна                | 136 |
| очистка крупяного зерна                   | 131 |
| пенсак                                    | 150 |
| пленка цветковая                          | 4   |
| полирование крупы                         | 145 |
| примесь крупяного зерна вредная           | 92  |
| примесь крупяного зерна металломагнитная  | 93  |
| примесь крупяного зерна минеральная       | 90  |
| примесь крупяного зерна органическая      | 91  |
| примесь крупяного зерна особо учитываемая | 94  |
| примесь крупяного зерна сорная            | 89  |
| продолжительность варки                   | 84  |
| продукт для детского питания              | 46  |
| продукт побочный                          | 57  |
| пропаривание крупяного зерна              | 134 |
| продукт проходовой                        | 157 |
| продукт сходовой                          | 158 |
| <i>проход</i>                             | 157 |
| пшено-дранец                              | 151 |
| пшено шлифованное                         | 20  |
| пшено шлифованное быстрорастваривающееся  | 37  |
| пыль обочная                              | 71  |
| пыль обочная белая                        | 72  |
| пыль обочная серая                        | 73  |
| пыль обочная черная                       | 74  |
| развариваемость крупы                     | 82  |
| размер крупинки                           | 79  |

|   |     |
|---|-----|
| <i>резание ядра</i>   | 149 |
| свойства крупяного зерна технологические  | 3   |
| семена гороха изъеденные  | 120 |
| семена сорные в крупяном зерне  | 95  |
| сепарирование крупяного зерна и продуктов его переработки                                     | 139 |
| сечка гороховая   | 62  |
| слой алейроновый  | 8   |
| смесь зерновая от первичной обработки зерна (полезного зерна от 50 до 70 % или от 70 до 85 %) | 64  |
| сорт крупы  | 76  |
| сортирование крупы  | 153 |
| <i>сортирование зерна и продуктов его переработки</i>   | 133 |
| сортирование продуктов дробления  | 152 |
| сортирование продуктов шелушения  | 147 |
| степень выравнинности круп  | 81  |
| степень шлифования ядра   | 144 |
| сушка крупяного зерна   | 135 |
| <i>сход</i>   | 158 |
| толокно   | 56  |
| толокно для детского питания  | 50  |
| увлажнение крупяного зерна  | 137 |
| форма крупинок  | 78  |
| фракционирование крупяного зерна по крупности   | 132 |
| хлопья  | 51  |
| хлопья овсяные  | 52  |
| хлопья овса испорченные   | 112 |
| хлопья перловые   | 54  |
| хлопья ячменные   | 53  |
| чистота зародышевых хлопьев   | 113 |
| шелушение зерна крупяных культур  | 140 |
| шлифование крупы  | 143 |
| элементы токсичные в крупе  | 130 |
| эндосперм   | 7   |
| эндосперм с оболочками  | 110 |
| ядра риса меловые   | 109 |
| ядро  | 10  |
| ядро доброкачественное  | 103 |
| ядро гречихи колотое  | 106 |
| ядро испорченное  | 101 |
| ядро кукурузы испорченное   | 118 |



**С.40 ДСТУ 2629—94**

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| ядро плющенное                  | 102 |
| ядро проса битое                | 108 |
| ядро риса глютинозное (клейкое) | 98  |
| ядро риса дробленое             | 99  |
| ядро риса красное               | 96  |
| ядро риса пожелтевшее           | 97  |

**ДОДАТОК**  
(обов'язковий)

|  |   |
|--|---|
| <b>1 якість</b><br>Сукупність властивостей продукту, які зумовлюють його придатність для використання              | de Qualitat<br>en quality<br>fr la qualite<br>ru качество<br>Совокупность свойств продукта, определяющих его пригодность к употреблению                 |
| <b>2 показник якості</b><br>Характеристика продукту, яка визначає його якість                                      | de Qualitätatarameter<br>ru показатель качества<br>Характеристика продукта, определяющая его качество   |
| <b>3 норма якості</b><br>Кількісний показник якості продукту, встановлений нормативно-технічною документацією      | de Qualitätastufo<br>ru норма качества<br>Количественное значение показателя качества продукта, установленное нормативно-технической документацией      |
| <b>4 партія</b><br>Певна кількість однорідного за якістю продукту, оформлена одним документом про якість           | de Partie<br>en group<br>fr le groupe<br>ru партия<br>Определенное количество однородного по качеству продукта, оформленное одним документом о качестве |
| <b>5 проба (Нд зразок)</b><br>Певна кількість продукту, відібрана від партії для визначення якості                 | de Probe<br>en sampling<br>fr le echantillon<br>ru проба (Нд образец)<br>Оределенное количество продукта, отобранное от партии для определения качества |
| <b>6 точкова проба (Нд виїмка, разова проба)</b><br>Одноразова проба продукту, відібрана від партії з одного місця | de Einzelprobe<br>ru точечная проба (Нд выемка, разовая проба)<br>Одноразовая проба продукта, отобранная от партии с одного места                       |
| <b>7 з'єднана проба (Нд початковий зразок; загальна проба)</b><br>Проба, складена із сукупності точкових проб      | de Endprobe<br>ru объединенная проба (Нд исходный образец; обшая проба)<br>Проба, состоящая из совокупности точечных проб                               |

**8 середньодобова проба**

Проба, складена із сукупності з'єднаних проб, відібраних із декількох однакових за якістю партій продукту протягом оперативної доби

**9 середня проба (Нд *середній зразок; середній об'єм проби*)**

Частина з'єднаної або середньодобової проби, виділена для визначення якості продукту

**10 оперативна доба**

Відраховані з визначеного часу 24 години, протягом яких формують середньодобову пробу

**11 наважка**

Зважена частина середньої проби, виділена для визначення окремих показників якості

**12 колір**

Показник, що характеризує забарвлення продукту

**13 запах**

Органолептичний показник, що характеризує свіжість зерна і круп

**14 мезофільні аеробні мікроорганізми**

Велика група мікроорганізмів, які розвиваються з використанням вільного кисню повітря і знаходяться в харчових продуктах, воді, ґрунті, на тілі людини, тварин і можуть бути збудниками різних захворювань

**ru среднесуточная проба**

Проба, состоящая из совокупности объединенных проб, отобранных из нескольких одинаковых по качеству партий продукта в течение оперативных суток

**de Sammelprobe**

**ru средняя проба (Нд *средний образец, средний объем пробы*)**

Часть объединенной или среднесуточной пробы, выделенная для определения качества продукта

**ru оперативные сутки**

Отсчитанные с определенного времени 24 часа, на протяжении которых формируют среднесуточную пробу

**de Untersuchungsprobe**

**ru навеска**

Взвешенная часть средней пробы, выделенная для определения отдельных показателей качества

**de farbe**

**en colour**

**fr la couleur**

**ru цвет**

Показатель, характеризующий окраску продукта

**de Geruch**

**en smell; odour**

**fr l'odeur**

**ru запах**

Органолептический показатель, характеризующий свежесть зерна и крупы

**fr Mesophiles aerobie**

**ru мезофильные аеробные мікроорганізми**

Большая группа микроорганизмов, которые развиваются с использованием свободного кислорода воздуха и находятся в пищевых продуктах, воде, почве, на теле человека, животных и могут являться возбудителями различных заболеваний

**15 факультативно анаеробні мікроорганізми**

Мікроорганізми (кишкова паличка, паразитичні інфузорії, гриби), які можуть розвиватися в кисневих і безкисневих умовах. Це найбільш численна група бактерій, які можуть знаходитися в харчових продуктах, воді, ґрунті і можуть бути збудниками небезпечних захворювань (дизентерія, брюшний тиф та інші)

de anaerobi microorganismus  
 en anaerobic microorganism  
 fr anaérobie microorganisme  
 ru факультативно анаэробные микроорганизмы

Мікроорганізми (кишечная палочка, паразитические инфузории, грибы), которые могут развиваться в кислородных и бескислородных условиях. Это наиболее многочисленная группа бактерий, которые могут находиться в пищевых продуктах, воде, почве и могут являться возбудителями опасных заболеваний (дизентерия, брюшной тиф и др.)

**16 плісєневі гриби**

Збірна назва грибів, що утворюють на поживних субстратах розвитку, в т.ч. харчових продуктах, нальоти різних кольорів — від жовтого до чорного

de Getreideschwarze  
 en black (sooty) head moulds  
 fr le noir des céréales  
 ru плесневые грибы

Собирательное название грибов, образующих на питательных субстратах развития, в т.ч. пищевых продуктах, налеты различных цветов — от желтого до черного

**17 бактерії групи кишкових паличок**

До бактерій групи кишкових паличок належать представники різних родів однієї родини ентеробактерієвих — ешерихія, цитробактер, ентеробактер, клебсієла, серація та інші, які можуть бути збудниками гострих кишкових захворювань, циститів, менінгітів та інших інфекційних захворювань

ru бактерии группы кишечных палочек

К бактериям группы кишечных палочек относятся представители различных родов одного семейства энтеробактериальных — эшерихия, цитробактер, энтеробактер, клебсиелла, серрация и другие, которые могут являться возбудителями острых кишечных заболеваний, циститов, менингитов и других инфекционных заболеваний

## ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ

1. РОЗРОБЛЕНО Київським інститутом хлібопродуктів

РОЗРОБНИКИ: Г. Д. Гуменюк, к.б.н.; В. І. Левченко, к.т.н.;  
В. О. Моргун, к.т.н.; Є. В. Шевчук

ВНЕСЕНО Технічним комітетом «Зернові культури та продукти переробки»

2. ЗАТВЕРДЖЕНО І ВВЕДЕНО В ДІЮ наказом Держстандарту України № 163 від 29 червня 1994 р.

3. ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ