

KALAKONSERVID JA PRESERVID TERMINID JA MÄÄRATLUSED

CANNED AND PRESERVED FISH TERMS AND DEFINITIONS



EESTI STANDARD**KALAKONSERVID JA PRESERVID**

EVS 643:1993

Terminid ja määratlused
Canned and preserved fish
Terms and definitions

Jõustumisaeg 01.01.94

Käesolev standard kehtib kalast valmistatud konservide ja preserve terminite ja mõistemääratluste kohta. Standardis näidatud määratlusi võib vajaduse korral täiendada, lisades nendesse tehnoloogilisi täpsustusi, mis avavad laiemalt neis kasutatud terminite sisu. Täiendused ei tohi muuta mõistete sisu, mis on määratud selle standardiga.

Standardi lõpus on toodud kasutatud terminid tähestikujärjestuses.

1 TOORAIN

1 VÄRSKE KALA: veekogust püütud kala, mida kasutatakse tervelt või lahatult.

2 JAHUTATUD KALA: kala, mille temperatuur on jahutusprotsessis viidud alla 5 °C, kusjuures kala lihaskude ei ole külmunud.

3 KÜLMUTATUD KALA: temperatuuril alla miinus 20 °C külmutusprotsessi läbinud kala, mille lihaskude on külmunud.

2 PÕHILISED TEHNOLOOGIAPROTSESSID

4 GLASUURIMINE: kala või kalabriketi pinna katmine õhukese jääkihiga, mis kaitseb kala kuivamise ja hapendumise eest.

5 ÜLESSULATAMINE: soojuse külmutatud tootesse juhtimise protsess, mille tulemusena toote temperatuur tõstetakse üle külmumispunkti.

6 LAHKAMINE: protsess, mille käigus kalal eraldatakse soomused, uimed, pea, sisikond (kõhukiilu eraldamisega või ilma), kalamari või niisk ja vajaduse korral sirpluud ning selgroog; kõhukoobas puhastatakse sisikonna jääkidest, vereklompidest, neerudest ja ujupõiest.

7 LAHKAMATA KALA: terve kala.

8 PEATA KALA : kala, millel on vahetult lõpuskaante alt eraldatud pea koos osalise sisikonnaga.

9 KALARÜMP: kala, millel on eraldatud soomused, uimed, pea, sisikond, kalamari või niisk.

10 KALAFILÉE: kala, mis on lõigatud piki selgroogu kaheks pooleks; on eraldatud pea, selgroog ja suured ribiluud; filee võib olla nahaga või ilma.

11 KALATÜKK: tükkideks lõigatud kalarümp.

12 KALA FILEETÜKK: ristlõikega tükkideks lõigatud kalafilee.

13 KALA FILEELÕIK: kaldlõikega tükkideks lõigatud kalafilee.

14 KALARULL: nahapinnaga väljapoole rulli keeratud kalafilee.

15 HAKK-KALA: hakitud kalarümp või -filee.

16 SOOLAMINE: kala kudede mõjutamine keedusoolaga difusiooni ja osmoosi põhimõttel.