



17164-71 Н/17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

**МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ.  
ПРОИЗВОДСТВО  
ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ  
ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА**

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ГОСТ 17164—71

Издание официальное



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР

Москва

**МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ  
ПРОИЗВОДСТВО ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ  
ПРОДУКТОВ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА****Термины и определения**

Dairy industry.  
Production of unskimmed milk products.  
Terms and definitions

**ГОСТ  
17164—71**

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 2/IX 1971 г. № 1534 срок введения установлен

с 1/1 1973 г.

Настоящий стандарт устанавливает применяемые в науке, технике и производстве термины и определения основных понятий в области цельномолочной промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения в документации всех видов, учебниках, учебных пособиях, технической и справочной литературе. В остальных случаях применение этих терминов рекомендуется.

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

Для отдельных стандартизованных терминов в стандарте приведены в качестве справочных их краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

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

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым, а недопустимые синонимы — курсивом.

| Термин  | Определение   |
|---|---|
| 97. Резервуарный способ производства кисломолочных напитков | Способ производства кисломолочных напитков, при котором заквашивание, сквашивание молока и созревание напитков производится в одной емкости                   |
| 98. Термостатный способ производства кисломолочных напитков | Способ производства кисломолочных напитков, при котором сквашивание молока и созревание напитков производится в бутылках в термостатных и хладокатных камерах |
| 99. Кислотно-сычужный способ производства творога           | Способ производства творога, при котором свертывание молока производится кислотой и ферментом — сычужный порошок, пепсин                                      |
| 100. Кислотный способ производства творога                  | Способ производства творога, при котором свертывание молока происходит под действием кислоты  |
| 101. Раздельный способ производства творога                 | Производство обезжиренного творога с последующим смешиванием его со сливками  |
| 102. Замораживание творога                                  | Быстрое охлаждение творога до установленных минусовых температур с целью его резервирования   |
| 103. Размораживание творога<br>Ндп. <i>Дефростация</i>      | —   |

## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

|  |     |
|--|-----|
| Ацидофилин   | 30  |
| Белок молочный пищевой консервированный                                  | 64  |
| Белок молочный пищевой свежий  | 63  |
| Брожение молочнокислое   | 85  |
| Брожение спиртовое   | 86  |
| Вальцевание творога  | 92  |
| Варенец  | 41  |
| Выдержка молока (молочной смеси) при производстве кисломолочных напитков | 79  |
| Гомогенизация белковой основы  | 96  |
| Гомогенизация молока (сливок, молочной смеси)                            | 74  |
| Дефростация  | 103 |
| Заквашивание молока (сливок, молочной смеси)                             | 80  |
| Замораживание творога  | 102 |
| Зерно творожное  | 94  |
| Изделия творожные  | 50  |
| Йогурт   | 35  |
| Квас «Новый»   | 68  |
| Квас «Молочный»  | 67  |
| Кефир  | 25  |
| Кефир 6%-ной жирности  | 26  |
| Кефир Таллинский   | 27  |
| Колье  | 83  |
| Конец сквашивания  | 82  |
| Кремы творожные  | 60  |
| Кумыс из коровьего молока  | 34  |
| Масса творожная  | 52  |
| Молоко   | 2   |
| Молоко ацидофильное  | 29  |
| Молоко ацидофильное-дрожжевое  | 31  |
| Молоко белковое  | 11  |
| Молоко витаминизированное  | 13  |
| Молоко восстановленное   | 7   |
| Молоко коровье   | 1   |
| Молоко коровье заготавливаемое   | 2   |
| Молоко нежирное  | 12  |
| Молоко нормализованное   | 6   |
| Молоко обезжиренное  | 3   |
| Молоко пастеризованное   | 5   |
| Молоко повышенной жирности   | 9   |
| Молоко с какао   | 15  |
| Молоко с кофе  | 16  |
| Молоко стерилизованное   | 14  |
| Молоко топленое  | 10  |
| Молоко цельное   | 8   |
| Напитки кисломолочные  | 23  |
| Напитки сливочные  | 18  |
| Напиток ацидофильно-дрожжевой  | 70  |
| Напиток «Снежок»   | 33  |
| Напиток сывороточный с томатным соком                                    | 69  |
| Напиток «Южный»  | 32  |
| Нормализация молока (сливок)   | 73  |
| Обработка творожного зерна   | 95  |
| Обрат  | 3   |
| Основа для получения паст белковая                                       | 55  |

|   |     |
|---|-----|
| Охлаждение молока (сливок, молочных продуктов)          | 77  |
| Очистка молока  | 72  |
| Паста ацидофильная                                      | 57  |
| Паста детская   | 58  |
| Паста молочно-белковая «Здоровье»                       | 56  |
| Паста творожная   | 59  |
| Пастеризация молока (сливок, молочной смеси)            | 75  |
| <i>Плотность сгустка</i>                                | 84  |
| Прессование сгустка                                     | 91  |
| Продукты кисломолочные                                  | 21  |
| Продукты кисломолочные белковые                         | 22  |
| Продукты кисломолочные витаминизированные               | 24  |
| Продукты молочные ацидофильные                          | 28  |
| Продукты молочные нежирные                              | 20  |
| Простокваша   | 36  |
| Простокваша ацидофильная                                | 39  |
| Простокваша обыкновенная                                | 37  |
| Простокваша Мечниковская                                | 38  |
| Простокваша слоеная с джемом или вареньем               | 43  |
| <i>Простокваша украинская</i>                           | 40  |
| Простокваша Южная                                       | 42  |
| Прочность сгустка                                       | 84  |
| Размораживание творога                                  | 103 |
| Разрезание сгустка                                      | 89  |
| Ряженка   | 40  |
| Самопрессование сгустка                                 | 90  |
| Сгусток   | 83  |
| Сепарирование молока                                    | 71  |
| Сквашивание молока (сливок, молочной смеси)             | 81  |
| Сливки  | 4   |
| Сливки взбитые  | 19  |
| Сливки пастеризованные                                  | 17  |
| Сметана   | 44  |
| Сметана любительская                                    | 45  |
| Смешивание творога                                      | 93  |
| Созревание кисломолочных напитков                       | 87  |
| Созревание сливок и сметаны                             | 88  |
| Способ производства кисломолочных напитков резервуарный | 97  |
| Способ производства кисломолочных напитков термостатный | 98  |
| Способ производства творога кислотно-сычужный           | 99  |
| Способ производства творога кислотный                   | 100 |
| Способ производства творога раздельный                  | 101 |
| Стерилизация молока (сливок)                            | 76  |
| Сыворотка молочная                                      | 65  |
| Сыворотка молочная осветленная                          | 66  |
| Сырки альбуминовые                                      | 62  |
| Сырки глазированные                                     | 54  |
| Сырки славянские  | 53  |
| Сырки творожные   | 51  |
| Творог  | 46  |
| Творог альбуминный                                      | 49  |
| Творог зернистый со сливками                            | 46  |
| Творог мягкий диетический                               | 47  |
| <i>Томленце</i>   | 78  |
| Топление молока (молочной смеси)                        | 78  |
| Торты творожные   | 61  |

Редактор *В. С. Бабкина*  
Технический редактор *Т. И. Неверова*  
Корректор *С. Е. Ирилина*

Слано в наб. 19/VI 1973 г. Подл. в печ. 3/Х 1973 г. 0,75 в. л. Тир. 4000

Издательство стандартов, Москва, Д-23, Новопресненский пер., д. 3,  
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Мицкевича, 12/14. Зак. 8812

Термин

Определение

## Сырье

- |   |  |
|---|--|
| 1. Коровье молоко                           | Продукт нормальной секреции молочной железы коровы   |
| 2. Заготавливаемое коровье молоко<br>Молоко | Коровье молоко, полученное от здоровых животных и отвечающее требованиям стандарта и санитарно-ветеринарных правил |
| 3. Обезжиренное молоко<br>Нда. <i>Обрат</i> | Обезжиренная часть молока, получаемая сепарированием и содержащая не более 0,05% жира                              |
| 4. Сливки                                   | Жировая часть молока, получаемая сепарированием  |

## Коровье молоко и молочные продукты

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 5. Пастеризованное молоко     | Молоко, подвергнутое термической обработке при определенных температурных режимах.  |
| 6. Нормализованное молоко     | Пастеризованное молоко, доведенное до требуемого содержания жира  |
| 7. Восстановленное молоко     | Пастеризованное молоко с требуемым содержанием жира, вырабатываемое полностью или частично из молочных консервов  |
| 8. Цельное молоко             | Нормализованное или восстановленное молоко с установленным содержанием жира   |
| 9. Молоко повышенной жирности | Нормализованное молоко с содержанием 6% жира, подвергнутое гомогенизации  |
| 10. Топленое молоко           | Нормализованное молоко с содержанием 6% жира, подвергнутое гомогенизации, пастеризации при температуре не ниже 95°C и выдержке при этой температуре в течение 3—4 ч |
| 11. Белковое молоко           | Пастеризованное молоко с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ  |
| 12. Нежирное молоко           | Пастеризованное молоко, вырабатываемое из обезжиренного молока  |
| 13. Витаминизированное молоко | Цельное или нежирное пастеризованное молоко, обогащенное витаминами   |
| 14. Стерилизованное молоко    | Молоко, подвергнутое гомогенизации и высокотемпературной термической обработке при температуре выше 100°C   |
| 15. Молоко с какао            | Пастеризованное молоко с добавлением какао, сахара и стабилизатора  |
| 16. Молоко с кофе             | Пастеризованное молоко с добавлением кофе и сахара  |
| 17. Пастеризованные сливки    | Сливки, подвергнутые термической обработке при определенных температурных режимах.  |

| Термины                                       | Определение   |
|---|---|
| 18. Сливочные напитки                         | Пастеризованные сливки с добавлением сахара, кофе или какао и стабилизатора   |
| 19. Взбитые сливки                            | Пастеризованные сливки с добавлением сахара, какао, ванилина, плодово-ягодных сиропов, стабилизатора и подвергнутые взбиванию   |
| 20. Нежирные молочные продукты                | Молочные продукты, вырабатываемые из обезжиренного молока   |
| 21. Кисломолочные продукты                    | Молочные продукты, вырабатываемые сквашиванием молока или сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей и уксуснокислых бактерий  |
| 22. Белковые кисломолочные продукты           | Кисломолочные продукты с повышенным содержанием белка   |
| 23. Кисломолочные напитки                     | Кисломолочные продукты жидкой или полужидкой консистенции   |
| 24. Витаминизированные кисломолочные продукты | Кисломолочные продукты, обогащенные витаминами  |
| 25. Кефир                                     | Кисломолочный напиток смешанного брожения — молочнокислого и спиртового, вырабатываемый сквашиванием молока кефирными грибами или чистыми культурами  |
| 26. Кефир 6% жирности                         | Кефир, вырабатываемый из гомогенизированной смеси молока и сливок.  |
| 27. Таллинский кефир                          | Кефир с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока  |
| 28. Ацидофильные молочные продукты            | Кисломолочные продукты, вырабатываемые сквашиванием молока чистыми культурами ацидофильной палочки  |
| 29. Ацидофильное молоко                       | Кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного или обезжиренного молока (с добавлением или без добавления сахара), сквашиваемого чистыми культурами ацидофильной палочки   |
| 30. Ацидофилин                                | Кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного или обезжиренного молока (с добавлением или без добавления сахара), сквашенного чистыми культурами ацидофильной палочки, молочнокислого стрептококка и кефирной закваской |
| 31. Ацидофильно-дрожжевое молоко              | Кисломолочный напиток, вырабатываемый сквашиванием цельного или обезжиренного молока чистыми культурами ацидофильной палочки и дрожжей, сбраживающих лактозу и обладающих антибиотическими свойствами                       |



| Термин                        | Определение  |
|-------------------------------|--|
| 32. Напиток «Южный»           | Кисломолочный напиток, вырабатываемый сквашиванием молока чистыми культурами термофильных рас молочнокислого стрептококка и болгарской палочки   |
| 33. Напиток «Снежок»          | Кисломолочный напиток, вырабатываемый из цельного гомогенизированного молока с добавлением сахара или плодово-ягодных сиропов и сквашиванием чистыми культурами термофильных рас молочнокислого стрептококка и болгарской палочки  |
| 34. Кумыс из коровьего молока | Кисломолочный напиток смешанного брожения, вырабатываемый из обезжиренного молока с добавлением сахара сквашиванием чистыми культурами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, сбраживающих лактозу и обладающих антибиотическими свойствами                              |
| 35. Йогурт                    | Кисломолочный напиток с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, вырабатываемый из молока или молочной смеси с добавлением сухого молока, сахара, плодово-ягодных сиропов сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков термофильных рас и болгарской палочки |
| 36. Простокваша               | Кисломолочный продукт с ненарушенным сгустком, вырабатываемый из молока с добавлением или без добавления вкусовых и ароматических веществ сквашиванием его чистыми культурами молочнокислых бактерий   |
| 37. Обыкновенная простокваша  | Простокваша, вырабатываемая сквашиванием цельного или обезжиренного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков  |
| 38. Мечниковская простокваша  | Простокваша, вырабатываемая из молока или молочной смеси сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков и болгарской палочки  |
| 39. Ацидофильная простокваша  | Простокваша, вырабатываемая из молока сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков и ацидофильной палочки   |

Продолжение

| Термин  | Определение   |
|---|---|
| 40. Ряженка<br>Илл. Украинская простокваша    | Простокваша, вырабатываемая из нормализованного молока, подвергнутого гомогенизации, пастеризации при температуре не ниже 95°C, выдержке при этой температуре в течение 3—4 ч и сквашенного чистыми культурами термофильных рас молочнокислого стрептококка |
| 41. Варенец                                   | Простокваша, вырабатываемая из стерилизованного или топленого молока сквашиванием чистыми культурами молочнокислых стрептококков термофильных рас с добавлением или без добавления молочнокислой палочки  |
| 42. Южная простокваша                         | Простокваша, вырабатываемая сквашиванием молока чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки с добавлением дрожжей, сбраживающих лактозу  |
| 43. Слоеная простокваша с джемом или вареньем | Простокваша, вырабатываемая сквашиванием цельного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков и болгарской палочки с добавлением джема или варенья  |
| 44. Сметана                                   | Кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием нормализованных сливок чистыми культурами молочнокислых стрептококков  |
| 45. Любительская сметана                      | Сметана, вырабатываемая только из гомогенизированных сливок и расфасованная в брикеты   |
| 46. Творог                                    | Белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием молока чистыми культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция, сычужного фермента или пепсина и удалением части сыворотки.                               |
| 47. Мягкий диетический творог                 | Примечание. В зависимости от применяемого сырья творог вырабатывается жирный, полужирный и нежирный   |
|   | Творог, вырабатываемый сквашиванием обезжиренного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков с удалением части сыворотки на сепараторе и последующим добавлением к обезжиренному творогу сливок  |

| Термин                                 | Определение   |
|--|---|
| 48. Зернистый творог со сливками       | <p>Белковый кисломолочный продукт отчетливо различаемыми творожными зёрнами, вырабатываемый сквашиванием обезжиренного молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков с внесением в молоко хлористого кальция, сычужного фермента или пепсина, удалением части сыворотки и последующим добавлением к белковой основе сливок и соли</p> |
| 49. Альбуминовый творог                | <p>Творог, вырабатываемый из молочной сыворотки</p>   |
| 50. Творожные изделия                  | <p>Белковые кисломолочные продукты, вырабатываемые из творога, подвергнутого измельчению, растиранию с добавлением вкусовых и ароматических веществ</p>   |
| 51. Творожные сырки                    | <p>Творожные изделия, расфасованные массой от 50 до 126 г</p>   |
| 52. Творожная масса                    | <p>Творожные изделия, нерасфасованные и расфасованные массой по 250 и 500 г</p>   |
| 53. Славянские сырки                   | <p>Творожные изделия, вырабатываемые из жирного подпрессованного творога с добавлением сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ</p>   |
| 54. Глазированные сырки                | <p>Творожные изделия, вырабатываемые из жирного подпрессованного творога с добавлением сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ и покрытые шоколадной глазурью</p>  |
| 55. Белковая основа для получения паст | <p>Полуфабрикат для получения различных паст, вырабатываемый из молока, сквашенного чистыми культурами молочнокислых бактерий с последующим удалением части сыворотки</p>   |
| 56. Молочно-белковая паста «Здоровье»  | <p>Белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием обезжиренного молока и последующим добавлением к белковой основе сливок, вкусовых и ароматических веществ</p>  |
| 57. Ацидофильная паста                 | <p>Белковый кисломолочный продукт, вырабатываемый из нормализованного или обезжиренного молока, сквашенного чистыми культурами ацидофильной палочки и добавлением к полученной белковой основе вкусовых и ароматических веществ</p> <p>Примечание. Ацидофильную пасту допускается вырабатывать из предварительного сгущенного молока</p>      |

| Термин                                      | Определение   |
|---|---|
| 58. Детская паста                           | Кисломолочный продукт, вырабатываемый из альбуминного творога с добавлением сметаны, витамина, вкусовых и ароматических веществ   |
| 59. Творожная паста                         | Творожное изделие, вырабатываемое из жирного творога с добавлением сливок, а также вкусовых и ароматических веществ   |
| 60. Творожные кремы                         | Творожные изделия, вырабатываемые из творога с добавлением сливок или сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ  |
| 61. Творожные торты                         | Творожные изделия, вырабатываемые из жирного подпрессованного творога с добавлением сливочного масла, а также вкусовых и ароматических веществ и украшенные рисунком из крема или покрытые глазурью |
| 62. Альбуминные сырки                       | Сырки, вырабатываемые из альбуминного творога с добавлением сливочного масла, творога, а также вкусовых и ароматических веществ   |
| 63. Свежий пищевой молочный белок           | Белковый продукт, вырабатываемый из обезжиренного молока осаждением белка хлористым кальцием или закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислого стрептококка                          |
| 64. Консервированный пищевой молочный белок | Свежий пищевой молочный белок с добавлением соли  |
| 65. Молочная сыворотка                      | Побочный продукт, получаемый при производстве творога, сыра, пищевого казеина, молочного белка  |
| 66. Осветленная молочная сыворотка          | Молочная сыворотка, освобожденная от белка  |
| 67. Молочный квас                           | Напиток, вырабатываемый из осветленной молочной сыворотки с добавлением сахара и хлебопекарных дрожжей и последующим сквашиванием и созреванием   |
| 68. Квас «Новый»                            | Напиток, вырабатываемый из осветленной молочной сыворотки с добавлением сахара, хлебного экстракта, хлебопекарных дрожжей и последующим сквашиванием и созреванием                                  |
| 69. Сывороточный напиток с томатным соком   | Напиток, вырабатываемый из осветленной молочной сыворотки с добавлением томатного сока и соли   |

| Термин  | Определение   |
|---|---|
| 70. Ацидофильно-дрожжевой напиток   | Напиток, вырабатываемый сквашиванием осветленной молочной сыворотки чистыми культурами ацидофильной палочки и дрожжей, образующих лактозу, с добавлением сахара и лимонной настойки                   |
| <b>Операции технологического процесса производства цельномолочных продуктов</b> |   |
| 71. Сепарирование молока  | Разделение молока на сливки и обезжиренное молоко на сепараторе-сливкоотделителе  |
| 72. Очистка молока  | Освобождение молока от механических примесей  |
| 73. Нормализация молока (сливок)  | Снижение или повышение содержания жира или сухих обезжиренных веществ молока при выработке молока и молочных продуктов  |
| 74. Гомогенизация молока (сливок, молочной смеси)                               | Интенсивная механическая обработка молока, сливок или молочной смеси с целью раздробления жировых шариков на более мелкие.  |
| 75. Пастеризация молока (сливок, молочной смеси)                                | Тепловая обработка молока, сливок или молочной смеси с целью уничтожения болезнетворных микроорганизмов и снижения общего количества микроорганизмов  |
| 76. Стерилизация молока (сливок)  | Тепловая обработка молока или сливок при температуре выше 100°C с целью уничтожения всех микроорганизмов и их спор  |
| 77. Охлаждение молока (сливок, молочных продуктов)                              | Снижение температуры молока, сливок и молочных продуктов в соответствии с требованиями технологических процессов  |
| 78. Топление молока (молочной смеси)  | Выдерживание молока или молочной смеси в течение определенного времени при температуре от 95°C для получения бурого цвета и специфического вкуса  |
| Ндп. <i>Томление</i>  |   |
| 79. Выдержка молока (молочной смеси) при производстве кисломолочных напитков    | Выдерживание молока или молочной смеси в течение определенного времени при температуре пастеризации для денатурации сывороточных белков с целью получения хорошей консистенции кисломолочных напитков |
| 80. Заквашивание молока (сливок, молочной смеси)                                | Внесение в молоко, сливки или молочную смесь закваски, состоящей из определенных видов микроорганизмов, при требуемых температурах  |

| Термин   | Определение  |
|--|--|
| 81. Скваживание молока (сливок, молочной смеси)        | Процесс, в течение которого под воздействием молочнокислых бактерий, ферментов или других веществ, наблюдаются определенные физико-химические изменения составных частей молока, в результате чего происходит коагуляция белка |
| 82. Конец сквашивания                                  | Момент, при котором сгусток имеет оптимальные для выработки продукта показатели кислотности и прочности  |
| 83. Сгусток<br>Ндп. <i>Колье</i>                       | Молоко, свернувшееся под воздействием кислоты, фермента и других веществ   |
| 84. Прочность сгустка<br>Ндп. <i>Плотность сгустка</i> | Показатель структуры и качества сгустка  |
| 85. Молочнокислое брожение                             | Сбраживание молочного сахара под воздействием молочнокислых бактерий с образованием молочной кислоты   |
| 86. Спиртовое брожение                                 | Сбраживание молочного сахара дрожжами с образованием спирта и углекислоты  |
| 87. Созревание кисломолочных напитков                  | Процесс, в течение которого под воздействием дрожжей происходит разложение молочного сахара с образованием спирта и углекислоты  |
| 88. Созревание сливок и сметаны                        | Процесс, в течение которого под воздействием низких температур происходит кристаллизация молочного жира  |
| 89. Разрезание сгустка                                 | Измельчение сгустка на кубики для лучшего отделения сыворотки  |
| 90. Самопрессование сгустка                            | Самостоятельное отделение сыворотки от сгустка в спокойном состоянии   |
| 91. Прессование сгустка                                | Принудительное удаление сыворотки из сгустка   |
| 92. Вальцевание творога                                | Измельчение творога для получения однородной консистенции  |
| 93. Смешивание творога                                 | Смешивание творога с наполнителями для получения творожных изделий и полуфабрикатов, а также получение творога раздельным способом   |
| 94. Творожное зерно                                    | Уплотненные кубики, образующиеся в результате обработки разрезанного сгустка при выработке творога зернового со сливками   |
| 95. Обработка творожного зерна                         | Отваривание, промывка и обсушка творожного зерна   |
| 96. Гомогенизация белковой основы                      | Обработка белковой основы на коллоидной мельнице или гомогенизаторе для получения однородной гомогенной консистенции   |