

The background features a stylized illustration of various fruits including apples, pears, and oranges, rendered in a folk-art style with bold outlines and a color palette of red, green, yellow, and white. The fruits are arranged in a dense, overlapping pattern.

# ЗАГО ТОВКИ

Лучшее из СССР!



**Н. В. Москаленко**  
**Заготовки по ГОСТу**  
**Серия «Всё по ГОСТу.**  
**Советский стандарт»**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=74079722](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74079722)*

*Заготовки по ГОСТу: ООО «Издательство «Эксмо»; Москва; 2026*

*ISBN 978-5-04-249151-1*

### **Аннотация**

ГОСТ – не просто знак качества. Это целая система стандартов, которая за долгие десятилетия заслужила доверие советских людей. Эта книга знакомит с историей появления ГОСТа, нормами и требованиями, лежащими в его основе, с продуктами, изготовленными по этим стандартам, которые до сих пор считаются надежными, проверенными временем. Вы найдете практические советы и рецепты заготовок овощей и фруктов, приготовленных по принципам ГОСТа.

# Содержание

Введение	6
Конец ознакомительного фрагмента.	10

# Заготовки по ГОСТу

Дизайн оформления Е. Анисиной.

© ИП Москаленко, текст, верстка, 2026

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026



# Введение

## Зачем нужна книга о заготовках по ГОСТу

В советское время значительная часть пищевых продуктов выпускалась по государственным стандартам. Это касалось не только хлеба, молочных продуктов или колбас, но и консервированных овощей, фруктов, грибов и готовых блюд. Консервы производили на крупных заводах, пищевых комбинатах и предприятиях потребительской кооперации. Для такой продукции существовали утвержденные рецептуры и технологические инструкции.

Сегодня многие из этих продуктов исчезли из массового производства или заметно изменились. При этом сами рецептуры и технологические подходы сохранились в документах: государственных стандартах, отраслевых стандартах, технологических инструкциях и рецептурных сборниках. Они позволяют увидеть, как именно готовились консервированные продукты в советской системе пищевой промышленности.

Задача книги – показать, какие заготовки существовали в рамках советских стандартов и как их можно воспроизвести в домашних условиях.

## Что в СССР называлось заготовками

В бытовом смысле заготовками называли любые продукты, приготовленные впрок: соленые огурцы, квашеную капусту, варенье, компоты, сушеные грибы и ягоды. В промышленной системе этот термин употреблялся шире.

Под заготовками понимали несколько разных категорий продукции:

- овощные и фруктовые консервы;
- маринованные и соленые продукты;
- варенье, джемы, повидло и компоты;
- соки и пюре;
- грибные консервы;
- полуфабрикаты и готовые блюда.

Кроме того, заготовками называли и сам процесс подготовки сырья. Например, заготовку овощей и фруктов для консервных заводов, которая велась в период массового сбора урожая.

Таким образом, слово «заготовки» объединяло и домашние способы хранения продуктов, и промышленный выпуск консервов.

## **Что такое ГОСТ, ОСТ, ТУ, рецептурный сборник и технологическая инструкция**

Советская пищевая промышленность работала в системе нормативных документов. Каждый из них имел свое назначение.

**ГОСТ** – государственный стандарт. Это основной нормативный документ, который устанавливал требования к продукции. В ГОСТе определялись состав продукта, требования к сырью, показатели качества, методы контроля, условия упаковки, маркировки и хранения.

**ОСТ** – отраслевой стандарт. Он действовал внутри конкретной отрасли промышленности. ОСТы применялись там, где государственный стандарт еще не был разработан или где требовалось уточнить технологические требования.

**ТУ** – технические условия. Такие документы разрабатывались для отдельных предприятий или видов продукции. Они позволяли выпускать продукт, который не подпадал под действующий стандарт.

**Рецептурный сборник** содержал состав продуктов и технологические нормы. В нем указывались пропорции ингредиентов, выход готового продукта и основные параметры приготовления.

**Технологическая инструкция** подробно описывала сам производственный процесс: подготовку сырья, режимы

нагревания, стерилизации, охлаждения, фасовки и хранения.

Все эти документы вместе образовывали единую систему регулирования пищевого производства.

## **Главное ограничение: заводская технология и домашняя кухня не одно и то же**

Промышленное производство консервов и домашнее консервирование существенно различаются.

На заводах использовались специализированные линии обработки сырья, механические мойки, машины для очистки и нарезки, вакуумные аппараты, стерилизационные автоклавы и системы контроля температуры. Банки закрывались на автоматических укупорочных машинах, а тепловая обработка проходила по точно заданным режимам.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.