



КВАШЕНИЕ

КВАШЕНИЕ, 1) консервирование овощей (гл. обр. белокочанной капусты, а также баклажанов, смесей овощей) путём молочнокислого брожения. Молочная кислота образуется в процессе брожения сахара, находящегося в овощах, под действием молочнокислых бактерий. Добавление соли усиливает консервирующие свойства молочной кислоты. Квашеные продукты следует хранить при темп-ре от 0 до 2 °С. По существу, квашеными овощами являются также и т. н. солёные овощи (огурцы, томаты и др.). 2) В кожевенном и меховом производствах – обработка шкур хлебными квасами – водными настоями овсяной или ячменной муки грубого помола с добавкой поваренной соли и иногда отрубей. При К. шкуры подвергаются действию ферментов и органич. кислот, образующихся в результате брожения, что приводит к разделению крупных структурных элементов (коллагеновых пучков) на более мелкие (волоконца и фибриллы). Это обуславливает высокие пластич. свойства выделанной шкуры. Ввиду длительности процесса и сложности определения его окончания К. применяют преим. для смягчения небольших партий каракуля и некоторых видов пушнины.