

TOIDUAINETE KÜLMTÖÖTLEMIS KAONORMIDE TABEL

KARTUL

Toiduaine nimetus	Bruto g	Külm-töötlemiskadu %	Neto g	Kuum-töötlemiskadu %	Valmis-toote kaal g
Toores puhastatud kuni 1 septembrini	125	20	100	-	100
Puhastatud, keedetud kuni 1 septembrini	133	20	106	6	100
Toores puhastatud:					
1.sept.- 31. okt.	133	25	100	-	100
1.nov.- 31. dets	143	30	100	-	100
1. jaan- 28-29. veebr	154	35	100	-	100
1. märtsist	167	40	100	-	100
Kooritud ja keedetud:					
1. sept- 31. okt	137	25	103	3	100
1. nov- 31. dets	147	30	103	3	100
1. jaan –28-29. veebr	158	35	103	3	100
1. märtsist	172	40	103	3	100
Koorega keedetud:					
1. sept-31. okt	137	-	137	3+25	100
1. nov- 31. dets	147	-	147	3+25	100
1. jaan- 28-29. veebr	159	-	159	3+25	100
1. märtsist	172	-	172	3+25	100
Praetud kangideks, viiludeks, kuubikuteks:					
1. sept- 31. okt	193	25	145	31	100
1. nov – 31. dets	207	30	145	31	100
1. jaan –28-29. veebr	223	35	145	31	100
1. märtsist	242	40	145	31	100
Praetud viiludeks, kuubikuteks poolvalmis raguu jaoks:					
1. sept- 31. okt	160	25	120	17	100
1. nov- 31. detsember	171	30	120	17	100
Praetud fritüüris kangidena:					
1. sept- 31. okt	267	25	200	50	100
1. nov- 31. dets	286	30	200	50	100
1. jaan- 28-29. veebr	308	35	200	50	100
1. märtsist	333	40	200	50	100
Praetud fritüüris ribadena:					
1. sept- 31. okt	333	25	250	60	100
1. nov- 31. dets	357	30	250	60	100
1. jaan- 28-29. veebr	385	35	250	60	100
1. märtsist	417	40	250	60	100
Praetud tükkidena:					

Toiduaine nimetus	Bruto g	Külm-töötlemiskadu %	Neto g	Kuum-töötlemiskadu %	Valmis-toote kaal g
1. sept- 31. okt	191	25	143	30	100
1. nov – 31. dets	204	30	143	30	100
1. jaan- 28-29. veebr	220	35	143	30	100
1. märtsist	238	40	143	30	100
Praetud küüslauguga:					
1. sept- 31. okt	208	25	156	36	100
1. nov- 31. dets	223	30	156	36	100
1. jaan- 28-29. veebr	240	35	156	36	100
1. märtsist	260	40	156	36	100
Kartulikrõpsud:					
1. sept- 31. okt	392	25	294	66	100
1. nov- 31. dets	420	30	294	66	100
1. jaan- 28-29. veebr	452	35	294	66	100
1. märtsist	490	40	294	66	100
Koorega küpsetatud kartul	125	0	125	20	100
Koorega küpsetatud ja siis kooritud	167	0	167	40	100

KÖÖGIVILJAD

Toiduaine nimetus	Bruto g	Külm-töötlemiskadu %	Neto g	Kuum-töötlemiskadu %	Valmis-toote kaal g
Artišokk keedetud	236	50	118	15	100
Keedetud peedilehed	224	20	179	44	100
Basilik värske	119	16	100	-	100
Baklazaan värske					
toored, puhastatud	118	15	100	-	100
toored hakkmassiks valmistatud	105	5	100	-	100
rõngasteks praetud, nat. jahus paneeritud, praetud	142	5	135	26	100
koorega küpsetatud	135	5	128	22	100
	137	-	137	27	100
Kaalikas:					
värske	140	22	109	8	100
keedetud, hautatud viiludena, kuubikutena	167	22	130	23	100
kuumutatud ribadena	167	22	130	23	100

Toiduaine nimetus	Bruto g	Külm- töötle- miskadu %	Neto g	Kuum- töötle- miskadu %	Valmis- toote kaal g
Hernes	109	-	109	8	100
värske ,keedetud	154	35	100	-	100
konserveeritud	109	-	109	8	100
külmutatud, keedetud	42	-	42	140	100
kuivatatud, keedetud					
Konserveeritud kapparid	200	50	100	0	100
Varane keedetud nõges	244	18	200	50	100
Valge peakapsas					
toores, puhastatud	125	20	100	-	100
hakitud tükeldatud	139	20	111	10	100
keedetud tervete peadena	136	20	109	8	100
küpsetatud tükkidena	139	20	111	10	100
hautatud	159	20	127	21	100
hakkmassiks praetud	166	20	133	25	100
varane tervelt					
keedetud(kapsarull)	136	20	109	8	100
Brüsseli kapsas					
keedetud kapsalehed	475	75	118	15	100
keedetud kapsapead	182	35	118	15	100
praetud kapsapead	220	35	143	30	100
Nuikapsas					
keedetud	171	35	111	10	100
küpsetatud	192	35	125	20	100
praetud rõngastena	275	35	179	44	100
Savoi kapsas					
värske puhastatud	128	22	100	-	100
keedetud kapsapea	140	22	109	8	100
Lillkapsas					
värske, keedetud	213	48	111	10	100
marineeritud (konserv)	182	45	100	-	100
Hapukapsas					
hautatud	169	30	118	15	100
praetud hakkmass	190	30	133	25	100

Toiduaine nimetus	Bruto g	Külm- töötle- miskadu %	Neto g	Kuum- töötle- miskadu %	Valmis- toote kaal g
Värsked kabatšokid					
keedetud	166	33	111	10	100
küpsetatud	191	33	128	22	100
praetud	193	20	154	35	100
Mais					
värske (keetmine)	532	43	303	67	100
keedetud tõlvik	111	10	100	-	100
konserveeritud	167	40	100	-	100
Mugulsibul					
Värske kooritud	119	16	100	-	100
Passeritud poolpehmeks	161	16	135	26	100
Passeritud pehmeks	238	16	200	50	100
Praetud fritüüris	350	16	294	66	100
marineeritud	182	45	100	-	100
Roheline sibul					
värske puhastatud	125	20	100	-	100
passeritud	193	20	154	35	100
Porrulauk					
Keedetud	138	24	105	5	100
Passeritud	220	24	167	40	100
Porgand					
Toores puhastatud					
kuni 1 jaanuarini	125	20	100	-	100
alates 1 jaanuarist	133	25	100	-	100
Puhastatud, keedetud					
kuni 1 jaanuarini	126	20	101	0,5	100
alates 1 jaanuarist	135	25	101	0,5	100
Keedetud või hautatud					
viilud või kuubikud	136	20	109	8	100
kuni 1 jaanuarini	145	25	109	8	100
alates 1 . jaanuarist	126	-	126	0,5	100
Keedetud koorega,					
järgnevalt puhastatud					
kuni 1. jaanuarini	126	-	126	0,5+20	100
alates 1. jaanuarist	134	-	134	0,5+25	100
passeritud porgand					
(ribadena, viiludena jne.)					
kuni 1.jaanuarini	184	20	147	32	100
alates 1. jaanuarist	196	25	147	32	100
Oliivid	154	35	100	-	100
Konserveeritud	182	45	100	-	100
Kurk					

Toiduaine nimetus	Bruto g	Külm- töötle- miskadu %	Neto g	Kuum- töötle- miskadu %	Valmis- toote kaal g
kasvuhoone värske kurk	102	2	100	-	100
avamaa värske kurk	105	5	100	-	100
värske kurk kooritud	125	20	100	-	100
soolakruk	111	10	100	-	100
soolakurk puhastatud	125	20	100	-	100
marineeritud kurk	182	45	100	-	100
Pastinaak passeeritud ribade, kuubikute, viiludena	212	25	159	37	100
Magus pipar toores (paprika) värske	133	25	100	-	100
kuumutatud	171	25	128	22	100
marineeritud	200	50	100	-	100
marineeritud tükeldatult	167	40	100	-	100
Mustrõigas	143	30	100	-	100
Petersell Juurseller keedetud ja tükeldatud	140	25	105	5	100
Juurseller kuumutatud	212	25	159	37	100
Maitseroheline	135	26	100	-	100
Tomat kasvuhoone	102	2	100	-	100
avamaa	118	15	100	-	100
konserveeritud terved	200	50	100	-	100
Rabarber	133	25	100	-	100
Redis punane pealsetega	159	37	100	-	100
puhastatud koorega	108	7	100	-	100
puhastatud koortest	133	25	100	-	100
valge redis puhastatud koortest	154	35	100	-	100
Rõigas värske	143	30	100	-	100
Naeris keedetud kuubikud, kangid	145	25	100	8	100
hautatud kuubikud, kangid	173	25	130	23	100
passeritud ribad, kuubikud	173	25	130	23	100
Lehtslat	149	33	100	-	100
Kresssalat	139	28	100	-	100
Punane peet puhastatud kuni 1.jaan. alates 1 jaanuarist	125 133	20 25	100 100	- -	100 100
puhastatud ja keedetud tervena kuni 1.jaanuar	131	20	105	5	100

Toiduaine nimetus	Bruto g	Külm-töötlemiskadu %	Neto g	Kuum-töötlemiskadu %	Valmis-toote kaal g
alates 1 jaanuarist keedetud ja tükeldatud kuni 1 jaanuarini	140	25	105	5	100
alates 1 jaanuarist Koorega keedetud	136	20	109	8	100
Koorega keedetud ja puhastatud kuni 1. Jaan.	145	25	109	8	100
alates 1 jaanuarist passeeritud ribadena, viiludena, kuubikutena kuni 1 jaanuarini	102	-	102	2	100
alates 1 jaanuarist	128	-	128	2+20	100
passeeritud ribadena, viiludena, kuubikutena kuni 1 jaanuarini	136	-	136	2+25	100
alates 1 jaanuarist marineeritud peet	201	20	161	38	100
	215	25	161	38	100
	182	45	100	-	100
Spargel värske	156	27	114	12	100
Kõrvits					
keedetud	171	30	120	17	100
praetud	183	30	128	22	100
Till värske	135	26	100	-	100
Uba keedetud	127	10	114	12	100
konserveeritud	167	40	100	-	100
Mädarõigas	156	36	100	-	100
Küüslauk	128	22	100	-	100
Spinat keedetud	270	26	200	50	100
Estragon värske	286	65	100	-	100
Seller värske puhastatud	122	18	100	-	100
Sellerijuur passeeritud kuubikud	234	32	159	37	100
sellerijuur keedetud	184	32	125	20	100
maitseroheline	119	16	100	-	100
Напуобликas värske, keedetud	263	24	200	50	100
Allikas: Сборник рецептов 1982					

PUUVILJAD JA MARJAD

Toiduaine nimetus	Bruto kaal g	Kadu külm-töötlusel %	Neto kaal g	Kadu kuum-töötlusel %	Valmis-toidu kogus g
Aprikoos (kividega)	116	14	100	-	100
Ananass	182	45	100	-	100
Apelsin (kooritud)	149	33	100	-	100
mahla saamiseks	227	56	100	-	100
Arbuus					
Portsjontükid	111	10	100	-	100
Puhastatud koorest, seemnetest	192	48	100	-	100

Toiduaine nimetus	Bruto kaal g	Kadu külmtöötusel %	Neto kaal g	Kadu kuumtöötusel %	Valmistoidu kogus g
Banaan	167	40	100	-	100
Viinamari					
värsk	104	4	100	-	100
mahla saamiseks	128	22	100	-	100
marineeritud	200	50	100	-	100
Rosin	102	2	100	-	100
Kirss					
varrega	102	2	100	-	100
varreta	105	5	100	-	100
ilma kivita	118	15	100	-	100
marineeritud	182	45	100	-	100
Granaatõun	167	40	100	-	100
Pirn					
värkse, südamikuta	111	10	100	-	100
südamikuta, kooreta	137	27	100	-	100
keedetud, südamikuta	139	10	125	20	100
keedetud kooreta, südamikuta	171	27	125	20	100
marineeritud	182	45	100	-	100
Pohl	111	10	100	-	100
Melon					
värsk , seemneteta	130	23	100	-	100
puhastatud koorest, seemnetest	156	36	100	-	100
Aedmaasikas	118	15	100	-	100
mahl koos viljalihaga	127	21	100	-	100
Metsmaasikas	106	6	100	-	100
Vaarikas	118	15	100	-	100
Jõhvikad	105	5	100	-	100
mahla saamiseks	147	32	100	-	100
Karusmari	102	2	100	-	100
Sidrun koorimata	111	10	100	-	100
kooritud	164	39	100	-	100
mahla saamiseks	238	58	100	-	100
Mandariin puhastatud	135	26	100	-	100
mahla saamiseks	175	43	100	-	100
Virsikud kivideta	111	10	100	-	100
Ploom kivideta	111	10	100	-	100
marineeritud	182	45	100	-	100
Punane sõstar	106	6	100	-	100
Valge sõstar	108	7	100	-	100
Mustsõstar	102	2	100	-	100
mahla saamiseks	127	21	100	-	100
marineeritud sõstar	182	45	100	-	100
Mustikas	102	2	100	-	100
mahla saamiseks	169	74	100	-	100
Õun					

Toiduaine nimetus	Bruto kaal g	Kadu külmtöötusel %	Neto kaal g	Kadu kuumtöötusel %	Valmis-toidu kogus g
õunad südamikuta	114	12	100	-	100
küpsetatud südamikuta	142	12	125	20	100
kooritud ja südamikuta	143	30	100	-	100
keedetud kooreta ja südamikuta	179	30	125	20	100
marineeritud	182	45	100	-	100
Pähklid					
arahiis röstitud	141	25	106	6	100
kreeka pähkel röstitud	236	55	106	6	100
mandel röstitud	177	40	106	6	100
puhastatud mandel röstitud	118	10	106	6	100
pistaatsia pähkel	212	50	106	6	100
Allikas: Сборник рецептур 1982					

LIHA, KALA JA KANAMUNADE KÜLMTÖÖTLEMISKADU PROTSENTIDES

Tabel 3

Lihaliik/jaotustükk	Eemaldatavad osad	Kaalukadu %
veisepraad	luu, rasv, kõõlused, kelmed	35
veiselaba	luu, rasv, kõõlused, kelmed	40
veiseselja esiosa	luu, rasv, kõõlused	35
seasingitükk	luu, rasv, kõõlused	35
sealaba	luu, rasv, kõõlused	35
pehmeliha	kelmed, kõõlused	5
maks	kelmed	3
neerud	kelmed, rasv	10
haug	Soomused, sisikond	20
haug	Soomused, sisikond, selgroog	50
Luts	Nahk, sisikond	30
lest	Sisikond, uimed	10
lõhe	Sisikond, luud	42
forell	Sisikond, luud	40
koha	Sisikond, luud	50
hõbeheik	Sisikond, luud	50
tursk	Sisikond, luud	55
mereahven	Sisikond, luud	50

skumbria	Sisikond, luud	40
kalad	nahk	4
räim	Pea, sisikond	35
räim	Pea, sisikond, rood	55
suitsuräim	Pea, nahk, sisikond, rood	60
heeringas	Sisikond, rood, nahk	60
kanamunad	koored	11

Allikas:Joukkoruokailututkimus, Vakioruokaohjeet Osa I 1978