

ICS 67.120.10

X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 19480—20XX

肉与肉制品 术语

Meat and meat products—Vocabulary

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件代替 GB/T 19480-2009《肉与肉制品术语》，与 GB/T 19480-2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）提出与归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009年发布为GB/T 19480-2009；

——本次为第二次修订。

征求意见稿

肉与肉制品 术语

1 范围

本文件规定了肉与肉制品加工中常用的术语与定义。
本文件适用于肉与肉制品的加工、检验、贸易和管理。

2 肉

2.1 肉品

2.1.1

肉 meat

来自动物的可食用的肉组织。

2.1.2

鲜肉 fresh meat

屠宰或分割后没有经过进一步加工，保持原有组织状态和结构的肉。

2.1.3

冷却肉 chilled meat

冷鲜肉

畜禽屠宰或分割后经预冷工艺处理，使肉在24h内中心温度降低到0~4℃，并在0~4℃的环境中贮存和运输的鲜肉。

2.1.4

热鲜肉 hot boned meat

屠宰或分割后未经人工冷却处理的鲜肉。

2.1.5

冷冻肉 frozen meat

在≤-28℃环境中冷冻处理，使肉的中心温度≤-15℃，并在≤-18℃条件下贮存、≤-15℃条件下运输的产品。

2.1.6

胴体 carcass

畜禽经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、尾及四肢(腕及关节以下)后的躯体部分。

2.1.7

分割肉 cuts

根据有关标准与要求，对胴体按不同部位，去皮、去骨分割成的肉块。

2.1.8

剔骨肉 deboned meat

机械分离肉 mechanically separated meat

畜禽类的带肉骨骼，通过机械分离工艺，生产出的肉糜类产品。

2.1.9

可食用副产品 edible offal

畜禽可食用的内脏、血液、骨、皮、头、蹄（或爪）、尾、尾脂、肾周脂肪、网油、板油等产品。

2.1.10

骨头产品 bone products

不带肉或略带肉的肋骨、脊骨和腿骨等。

2.1.11

冰鲜肉产品 iced fresh meat products**微冻肉产品**

分割加工后预冷至中心温度 $-6\sim 0^{\circ}\text{C}$ ，外表呈微冻状态，在 $-6\sim 0^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存、运输的产品。

2.1.12

细胞培养肉 cultured meat

采用动物细胞体外培养而获得的产品。

2.2 肉的种类和分割部位

2.2.1

猪肉 pork

来自于猪的可食性肉组织。

2.2.1.1

乳猪肉 suckling pig meat

仔猪经屠宰加工，去除毛、内脏和蹄壳等，保留皮、头、蹄、尾的可食用部分。

2.2.1.2

片猪肉 half pork carcass

猪屠宰后，将胴体沿正中脊椎骨劈（锯）开，分成两分体的猪肉。

2.2.1.3

肩颈肉 boneless boston shoulder**颈背肌肉**

从猪胴体的第五、六肋骨之间平行切下的颈脊部位肌肉（俗称1号肉或I号肉）。

2.2.1.4

前腿肉 boneless picnic shoulder

从猪胴体的第五、六肋骨之间平行切下经剔骨后的前腿部位肌肉（俗称2号肉或II号肉）。

2.2.1.5

大排肉 boneless loin

从猪胴体的脊椎骨下约4cm~6cm的肋骨处，平行切下的脊背部位肌肉（俗称3号肉或III号肉）。

2.2.1.6

后腿肉 boneless hindleg

从猪胴体的腰椎与荐椎连接处切下经剔骨后的后腿部位肌肉（俗称4号肉或IV号肉）。

2.2.1.7

背膘 back fat

脊膘

猪脊背部皮下的脂肪。

2.2.1.8

软骨 cartilage

从猪胴体上分割下来的有弹性和脆性的骨组织。

2.2.1.9

里脊肉 tenderloin

猪的腰大肌，带或不带根部。

2.2.1.10

五花肉 abdominal meat

猪腹部和腹肋部位肥瘦相间的肉。

2.2.1.11

肥肉 fat

肥膘

胴体皮下脂肪及肌间脂肪。

2.2.2

牛肉 beef

来自肉牛的可食性肉组织。

2.2.2.1

犊牛肉 veal meat

来自6月龄以内的犊牛的可食性肉组织。

2.2.2.2

牛四分体带骨肉 bone-in quarter

将牛胴体先沿脊椎中线纵向锯成两分体，再从第十一至第十二肋骨间将两分体横成四分体的牛肉。

2.2.2.3

牛后小腿肉 hind shank

牛展

从牛后膝关节至跟腱处割下的净肉，包括排肠肌、趾伸肌和趾伸屈肌。

2.2.2.4

臀肉 rump**烩牛扒**

沿半腱肌上端至髌骨结节处与脊椎平直割下的净肉，包括半腱肌和股二头肌。

2.2.2.5

牛膝圆肉 knuckle**和尚头**

沿股四头肌与半腱肌连接间膜处割下的股四头肌净肉。

2.2.2.6

牛短腰肉 short loin**尾龙扒**

沿半腹肌上端至髌骨结节处与脊椎平直割下的上部净肉，包括臀中肌、半腱肌和股二头肌。

2.2.2.7

牛股内肉 topside**针扒**

沿缝匠肌前缘连接间膜处割下的净肉，包括股弯肌(股薄肌)、缝匠肌和半膜肌。

2.2.2.8

牛小腹肉 triangle meat**三角肉**

割下膝圆肉露出的三角形净肉。

2.2.2.9

牛里脊肉 fillet tenderloin**牛柳**

从腰内侧割下的带里脊头的完整净肉。

2.2.2.10

牛腰部肉 striploin**外脊**

从第5-6腰椎处切断，沿腰背侧肌下端割下的净肉。

2.2.2.11

眼肌 cube roll

牛脊椎左右两侧的两条长大的肌肉，即大排肌肉。

2.2.2.12

背肉 meat of the back of the sirloin**上脑**

沿脊背骨两侧下的净肉，包括颈背棘肌、半棘肌和背最长肌。

2.2.2.13

牛腹部肉 belly steak

牛脯

从前13肋骨断体处，沿股四头肌肉前缘割下的全部腹部净肉。

2.2.2.14

牛肋条肌 short rib

从肋提肌和肋间内外割下的净肉。

2.2.2.15

牛胸部肉 brisket

牛脯

从胸骨、软骨、剑骨和胸部内套条割下的净肉。

2.2.2.16

肩肉 chuck roll

从肩胛骨两侧割下的净肉，包括岗上肌和岗下肌。

2.2.2.17

颈部肉 neck

脖肉

从颈椎两侧割下的净肉。

2.2.2.18

牛前小腿肉 fore shank

牛展

取自牛前腿肘关节至腕关节处割下的净肉，包括腕挠侧伸肌。

2.2.3

禽肉 poultry meat

来自鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑等禽类的可食性肉组织。

2.2.3.1

白条鸡 chicken carcass

经放血、去毛、净膛后的鸡胴体的总称。

2.2.3.2

鸡头肉 chuck chicken

位于头骨上的鸡肉，主要由咀嚼肌组成。

2.2.3.3

鸡颈肉 chicken neck

位于颈椎周围的肉，由腹肌、颈二腹肌、颈半棘肌、横突间肌和颈腹侧长肌等组成。

2.2.3.4

鸡胸肉 chicken breast

位于胸骨肉龙骨嵴两侧，由肩带肌组成。

2.2.3.5

鸡翅 chicken wings

由前肩骨上翅根、翅中和翅尖组成。

2.2.3.6

鸡大腿肉 chicken legs

位于臀股部，为后肢膝关节以上的肌肉。由臀股部肌组成。

2.2.3.7

白条鸭 duck carcass

经宰杀放血、去毛、净膛、去除气管后的去除或不去除头、掌、翅的鸭胴体的总称。

2.2.3.8

鹅肉 goose carcass

经宰杀放血、去毛、净膛、去除气管后的去除或不去除头、掌、翅的鹅胴体的总称。

2.2.4

羊肉 mutton

来自羊的可食性肉组织。

2.2.5

羔羊肉 lamb

来自未成年的绵羊（羔羊）的可食性肉组织。

2.2.6

绵羊肉 sheep meat

来自绵羊的可食性肉组织。

2.2.7

山羊肉 goat meat

来自山羊的可食性肉组织。

2.2.8

马肉 horse meat

来自马的可食性肉组织。

2.2.9

水牛肉 buffalo meat

来自水牛的可食性肉组织。

2.2.10

兔肉 rabbit meat

来自兔的可食性肉组织。

2.2.11

驴肉 donkey meat

来自驴的可食性肉组织。

2.2.12

鹿肉 deer meat

来自鹿的可食性肉组织。

2.2.13 可食用副产品

2.2.13.1

猪红肠 pig esophagus

猪食管

生猪屠宰加工后获得的食管。

2.2.13.2

猪黄喉 pig pulmonary cardiac duct

猪肺心管

生猪屠宰加工后于猪心室出来的大动脉血管,一般为主动脉,主要成分是平滑肌。

2.2.13.3

猪口条 pig tongue

生猪屠宰加工后获得的舌头。

2.2.13.4

猪肚 pig tripe

生猪屠宰后获得的胃。

2.2.13.5

猪蹄 pig feet

猪手

生猪屠宰加工后获得的脚部。

2.2.13.6

猪鼻 pig nose

猪拱嘴

生猪屠宰加工后获得的鼻子。

2.2.13.7

猪大肠 pig large intestine

生猪屠宰加工后获得的直肠、盲肠和结肠。

2.2.13.8

猪小肠 pig small intestine

生猪屠宰加工后获得的十二指肠、空肠、回肠,包括肠粘膜。

2.2.13.9

凤爪 chicken feet

鸡掌

生鸡屠宰加工后获得的爪子。

2.2.13.10

羊肥肠 lamb fat intestine

羊屠宰加工后获得的羊直肠。

2.2.13.11

羊小肠 lamb small intestine

羊屠宰加工后获得十二指肠、空肠、回肠，包括肠黏膜。

2.2.13.12

羊肚 lamb tripe

羊屠宰加工后获得的羊的胃。

2.2.13.13

羊尾油 lamb fat

羊屠宰加工后获得的羊的脂肪部分。

2.2.13.14

牛肚 beef tripe

牛屠宰加工后获得的胃。

2.2.13.15

牛百叶 beef omasum

牛屠宰加工后获得的牛的瓣胃。

2.2.13.16

牛蹄筋 beef hoof tendon

牛屠宰加工后获得牛蹄骨上的韧带。

3 肉制品

3.1

腊肉 cured meat

以鲜（冻）肉为原料，配以各种调味料，经腌制、烘烤（或晾晒、风干、脱水）、烟熏（或不烟熏）、后熟等工艺加工而成的生肉制品。

3.2

咸肉 corned meat

以鲜（冻）肉为原料，经食盐和其他辅料腌制，加工而成的生肉制品。

3.3

中式火腿 dry-cured ham

干腌火腿

以带皮（或不带皮）、带爪（或不带爪）的鲜（冻）猪腿为原料，经腌制、洗腿（或不洗腿）、晾晒（或不晾晒）、风干、烟熏（或不烟熏）、烘干（或不烘干）、发酵加工而成的具有特殊风味的生肉制品。

3.4

中式香肠 Chinese sausage

腊肠

风干肠

以畜禽肉为主要原料，经切碎或绞碎后按一定比例加入食盐、酒、白砂糖等辅料搅匀，腌渍后充填入肠衣中或用模具定型，经烘焙或晾晒或风干等工艺制成的生干肠制品。

3.5

生鲜香肠 fresh sausage

原料肉经绞碎后加入辅料灌入肠衣中而成的生肉肠类制品。

3.6

腌制肉 salted meat

以鲜（冻）畜禽肉（或带骨肉）、副产品为原料，配以食盐、调料、食品添加剂等辅料，经修整、注射（或不注射）、滚揉（或搅拌、斩拌）、腌制、切割（或成型）、包装、冷藏等工艺加工而成的生肉制品。

3.7

肉滑 meat paste**肉胶**

将生肉绞碎后配以蛋清、淀粉、调味品等辅料打浆而成的粘稠状肉糜产品。

3.8

肉排 meat rib**肉扒**

鲜、冻畜禽分割肉（带骨或不带骨）为原料，经修整、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、速冻（或不速冻）、切片（或不切片）、搭配（或不搭配）方便调料、包装等工艺制作的块状肉制品。

3.9

肉饼 meat patty

以鲜（冻）畜禽产品、水产品为主要原料，经修整（或不修整）、绞制，配或不配以食品配料及食品添加剂，再经搅拌混合、冷却、成型、加热（或不加热）、冷冻等工艺加工而成的肉类制品。

3.10

肉丸 meat ball

以畜肉、禽肉、动物性水产品等为主要原料，添加水、淀粉等食品辅料，经绞碎、腌制或不腌制、乳化（斩拌或搅拌）、成型、熟制或不熟制、冷却、速冻或不速冻等工艺制成的产品。

3.11

肉糕 meat cake

以畜禽肉为主要原料，经绞碎（或斩拌乳化）、调味、成型、熟制、烟熏（或不烟熏）等工艺制成的熟肉制品。

3.12

肉松 meat floss

仅以单一的畜禽瘦肉为原料，经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺制成的肌肉纤维蓬松成絮状或长纤维状的熟肉制品。

3.13

肉干 dried meat dice

仅以单一畜禽肉为原料，经修割、预煮（或不预煮）、切丁（或片、条、丝等）、注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、调味（或不调味）、复煮（或不复煮）、收汤（或不收汤）、蒸烤（或不蒸烤）、干燥、包装等工艺制成的熟肉制品。

3.14

肉脯 dried meat slice

以去除筋腱和肥膘的单一畜、禽瘦肉为主要原料，经切片、调味、腌制、摊筛、烘干、烤制等工艺制成的熟肉制品。

3.15

糟肉制品 meat product flavored with fermented rice

将畜禽肉用酒糟或陈年香糟代替酱汁或卤汁制成的肉制品。

3.16

酱卤肉制品 pickled and stewed meat product

以鲜（冻）畜禽肉或可食副产品为主要原料，经预处理后，配以食品辅料，经腌制（或不腌制）、酱制或卤制、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）、冷却等工艺加工而成的熟肉制品。

3.17

白煮肉制品 boiled meat product

以畜、禽产品为主要原料，在添加或不添加食用盐、香辛料的水中煮熟的肉制品。

3.18

熏烧烤肉制品 smoked and roasted meat product

以鲜（冻）畜禽肉或可食副产品为主要原料，经预处理后，配以食品辅料，经腌（卤）、煮等工序进行前处理，再以烟气或蒸汽或火苗或其他热介质进行熏烧烤或者焙烤等工序制成的熟肉制品。

3.19

熏煮火腿 cooked ham

以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以适量辅料，经精选修整、分割（或不分割）、绞制（或不绞制）、盐水注射（或盐水浸渍）、搅拌（或不搅拌）、腌制、滚揉（或不滚揉）、充填（或不充填）成型、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、干燥（或不干燥）、烘烤（或不烘烤）、冷却、冷冻（或不冷冻）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的具有显著肌肉纹理的熟肉制品，包括蒸煮火腿、熏烤火腿等。

3.20

熏煮香肠 cooked sausage

以鲜（冻）畜禽产品、水产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）后，配以辅料及食品添加剂，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）等工艺制作的香肠类熟肉制品，包括蒸煮香肠等。

3.21

火腿肠 steamed sausage**蒸煮肠**

以鲜（冻）畜禽产品、水产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌），配以辅料及食品添加剂，腌制（或不腌制）后，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、灌入塑料肠衣等材质容器充填（或成型）、熟制（蒸煮或杀菌）等工艺制作的肉类灌肠制品。

3.22

畜禽血制品 animal and poultry blood product

用畜、禽血为原料，添加（或不添加）相关辅料，经相关工序加工后成型，通过蒸煮或低温烘烤等工艺制成的肉制品，如血肠、血豆腐。

3.23

培根 bacon

仅以单一的猪肉、鸭肉、鸡肉或牛肉为主要原料，经修整、绞制（或不绞制）、注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、干燥、烟熏（或不烟熏）、蒸煮（或不蒸煮）、烘烤（或不烘烤）、分切（或不分切）、速冻（或不速冻）等工艺制成的肉制品。

3.24

肉罐头 canned meat product

以肉为主要原料，经预处理、灌装、密封和杀菌处理而制成的肉制品。

3.25

肉皮冻制品 meat skin frozen product

以鲜（冻）畜禽产品及（或）其制品为主要原料，按需要制作成半成品或成品后，添加或不添加皮浆液或（和）复水胶，再经混合（或复水）、灌装（或成型）、蒸煮、冷却等工艺加工而成的系列风味产品，包括肉冻、皮冻、肉皮冻。

3.26

油炸肉制品 fried meat product

以单一的鲜冻畜、禽肉为原料，配以鸡蛋、淀粉、水、食用盐等一种或多种辅料，经切条（块、片）、调味或不调味、腌制或不腌制、裹浆或裹粉、油炸、速冻等工艺，在冷藏或冷冻状态下贮存、运输和销售，需烹饪加工后食用的非即食肉制品。

3.27

发酵肉制品 fermented meat product

以畜、禽产品为主要原料，添加或不添加发酵剂，配以食用盐等其他辅料，在自然或人工条件下通过微生物发酵和/或酶的作用，发酵成熟的即食肉制品。包括发酵灌肠制品和发酵火腿制品。

3.27.1

发酵香肠 fermented sausage

发酵肉灌制品

以畜、禽产品为主要原料，添加或不添加发酵剂，配以食用盐等其他辅料，经修整、搅拌（或斩拌）、灌装、腌制（或不腌制）、发酵、干燥、成熟、烟熏（或不烟熏）、切片（或不切片）、包装等工艺加工而成的发酵肉制品。

3.27.2

发酵火腿制品 fermented ham product

以鲜(冻)猪腿为主要原料,配以食用盐等其他原料,经修整、腌制、发酵、干燥、成熟、烟熏(或不烟熏)、切片(或不切片)、包装等工艺加工而成的发酵肉制品。

3.28

调制肉制品 prepared meat product

以畜禽鱼肉为主要原料,添加(或不添加)时令蔬菜和(或)辅料、食品添加剂,经滚揉(或不滚揉)、切制或绞制、混合搅拌(或不混合)、成型(或预热处理)、包装、冷却(或冻结)等工艺加工而成的生肉制品。

3.29

肉类预制菜肴 pre-made meat dish

以鲜(冻)畜禽产品为主要原料,根据配方不同,添加(或不添加)适量辅料及食品添加剂,经修整、切(绞)制、搅拌(或不搅拌)、腌制、预制(或预熟制)、包装、冷藏(或冷冻)等工艺(或其中几个工艺组合)加工而成的系列风味肉类菜肴产品。

4 肉与肉制品品质术语

4.1

肉汁 meat juice

畜禽肉的细胞中含有的汁液。

4.2

肉质 meat quality

肉的组织成分的状况和品质特性。

4.3

嫩度 tenderness

肉在咀嚼或切割时所需的剪切力。

4.4

保水性 water holding capacity

肌肉受外力作用时,如加压、切碎、加热、冷冻、解冻、腌制等加工中保持原有的水分与添加水分的能力。

4.5

蒸煮损失 cooking loss

肉品加热熟制过程中发生的质量减少。

4.6

肉的僵直 meat rigor mortis

畜禽屠宰后,由于肌肉中肌球蛋白和肌动蛋白发生不可逆结合,引起肌原纤维发生收缩的过程。

4.7

肉的成熟 meat ageing

宰后僵直的肌肉在内源性酶的作用下,发生蛋白质降解产生肌原纤维小片化,肉质变软多汁的过程。

4.8

肉的自溶 meat autolysin

肌肉在内源性酶的作用下，出现肌肉松弛、色泽发暗、变褐、弹性降低、气味和滋味变劣的现象。

4.9

肉的腐败 meat spoilage

肌肉中蛋白质和非蛋白质的含氮物质，被微生物分解，引起的肌肉组织的破坏和色泽变化，产生酸败气味，肉表面发粘的过程。

4.10

热收缩 heat shortening

肌肉在僵直的后期，肉温尚未完全散发时发生的收缩。

4.11

冷收缩 cold shortening

当肌肉温度降低到10℃以下，pH值下降到5.9-6.2之间所发生的收缩。

4.12

异质肉 abnormal meat

颜色和质地出现明显异常的肉，包括PSE肉、DFD肉和木质化肉。

4.12.1

PSE肉 pale, soft and exudative meat

色泽苍白、质地松软和汁液渗出的肉，在猪肉中常见。

4.12.2

DFD肉 dark, firm and dry meat**黑切肉**

色泽深暗、质地坚硬和表面发干的肉，在牛肉中常见。

4.12.3

WB肉 wooden breast**木质化肉**

肌肉组织退化、色泽苍白并呈现不同程度的坚硬触感的鸡胸肉。

5 肉及肉制品加工

5.1

腌制剂 curing agent

用食盐、香辛料和食品添加剂等成分混合而成的用来提高肉的防腐、风味、肉质和发色等性能的混合料。

5.2

腌制 curing

用食盐或腌制剂对原料肉进行腌渍的过程。

5.3

- 干腌法 dry-curing**
用食盐或盐硝混合物等涂抹肉表面，对肉进行腌制的方法。
- 5.4
湿腌法 pickle curing
用食盐或盐硝混合物等溶液对肉进行腌制的方法。
- 5.5
注射腌制法 injection curing
先注射盐水，然后再滚揉或放入盐水中腌制肉的方法。
- 5.6
酱制 saucing
主料配以辅料，放入酱汁中煮制，适当收汁至熟，赋予产品风味的过程。
- 5.7
卤制 stewing in soy sauce
主料配以辅料，放入卤汁中煮制，赋予产品风味的过程。
- 5.8
冷卤 cold brining
主料配以辅料，放入卤汁中浸泡，赋予产品风味的过程。
- 5.9
切丁 dicing
把肉切成小方块的过程。
- 5.10
绞肉 grinding
将原料肉通过绞肉机进行破碎的过程。
- 5.11
斩拌 chopping
用斩拌机对肉（含各种辅料）进行细切和乳化的过程。
- 5.12
搅拌 stirring
利用人工或搅拌机将肉进行搅动、拌制、混合，使腌制剂、调味料等辅料与肉混合均匀的过程。
- 5.13
打浆 striking
利用打浆机将颗粒状的肉通过拍打制作成浆状。
- 5.14
乳化 emulsifying
利用乳化机或斩拌机将肉高速斩切、分散、均质，形成具有乳化特性的细腻肉糊的过程。
- 5.15
滚揉 tumbling
利用滚揉机将肉坯进行翻滚和揉搓，使腌制剂、调味料等辅料迅速均匀地扩散到肌肉组织内部的过程。
- 5.16
骨肉分离 separating

- 将残存在骨头上的肉通过挤压或其他的方法，使肉和骨分离。
5. 17
灌制 filling
将肉馅充入肠衣内的过程。
5. 18
共挤 co-extrusion
使用动物胶原或植物胶体通过设备与内馅同时灌装成型的过程。
5. 19
装模 molding
将腌制好的肉装入包装袋或容器中使之成型的过程。
5. 20
打卡 clipping
香肠或火腿充填后用打卡机对两端进行封口的过程。
5. 21
炖 braising
将肉放入水或汤汁中用文火慢慢地煮，使肉熟烂的过程。
5. 22
盐焗 salt baking
以畜禽肉及其可食副产品为主要原料，配以调味料（含食品添加剂），经盐渍、蒸汽加热或相关工序熟化的过程。
5. 23
高温蒸煮 high-temperature steaming
用高于121℃蒸汽的热力使食物变熟的过程。
5. 24
低温慢煮 sous-vide cooking
将肉和辅料放入包装袋中，在 60℃~80℃水分中长时间加热至肉熟烂的过程。
5. 25
烘烤 roasting
将肉或肉制品置于高于 100℃烤箱或烟熏炉中烤制的过程。
5. 26
油炸 frying
将肉或肉制品置于较高温度的食用油脂中，使其快速熟化的过程。
5. 27
烧烤 grilling
将肉或肉制品置于木炭或电加热装置中烤制的过程。
5. 28
干燥 drying
烘干
肉制品在低于 100℃条件下失去水分的过程。
5. 29
炒制 stir-frying

将食品放在锅内，边加热边翻动的过程。

5.30

烘焙 baking over a slow fire

用微火使食品变熟的过程。

5.31

熏制 smoking

利用木材、木屑、茶叶、糖等材料不完全燃烧而产生的熏烟和热量使肉制品增添特有的熏烟风味的一种方法。

5.31.1

直接烟熏法 direct-smoking

在烟熏炉内，用糖、木材等燃烧直接发烟对肉制品进行熏制的方法。

5.31.2

间接烟熏法 indirect-smoking

利用单独的烟雾发生器发烟，将具有一定温度和湿度的熏烟引进烟熏室，对肉制品进行熏制的方法。

5.31.3

液熏法 liquid-smoking

将木材干馏去掉有害成分，保留有效成分的烟收集起来进行浓缩，制成水溶性或油溶性的液体，将肉浸泡其中进行熏制的方法。

5.31.4

冷熏法 cold smoking

温度在 15℃~30℃条件下的熏制方法。

5.31.5

温熏法 warm-smoking

温度在 30℃~50℃条件下的熏制方法。

5.31.6

热熏法 heat-smoking

温度在 50℃~80℃条件下的熏制方法。

5.31.7

焙熏法 roast-smoking

温度在 90℃~120℃条件下的熏制方法。

5.31.8

电熏法 electrical smoking

应用静电进行熏制的方法。

5.32

发酵 fermentation

在微生物或酶作用下对肉进行分解的过程。

5.33

巴氏杀菌 pasteurisation

在60℃~85℃条件下杀灭有害菌的过程。

5.34

高温杀菌 high temperature sterilization

在高于100℃条件下杀灭有害菌的过程。

5.35

辐照杀菌 irradiation sterilization

利用射线（包括X射线、 γ 射线和加速电子束等）的辐照来杀灭有害菌的过程。

5.36

超高压杀菌 high pressure processing

超高压处理

将食品置于不小于100MPa压力条件下进行加工的处理过程。

6 其它术语

6.1

天然肠衣 natural casings

健康牲畜的小肠、大肠和膀胱等器官，经过刮制、去油等特殊加工，对保留的部分进行腌渍或干制的动物组织。

6.1.1

盐渍肠衣 salted casings

经过食盐处理的天然肠衣。

6.1.2

干制肠衣 dried casings

腌制清洗后经晾干或烘干的天然肠衣。

6.2

人造肠衣 artificial casings

采用动物皮、塑料、纤维、纸等加工成的片状或管状薄膜。

6.3

胶原蛋白肠衣 collagen casing

以猪、牛真皮层的胶原蛋白纤维为原料，在碱液中挤压成型制成的管状肠衣。

6.4

纤维肠衣 cellulose casing

以植物纤维为原料制成的片状或筒状肠衣。

6.5

玻璃纸肠衣 glassine casing

用再生胶质纤维素薄膜制成的片状或筒状肠衣。

6.6

塑料包装 plastic packaging

以树脂（含树脂共混物）或塑料材料为原料，添加必要的添加剂，成型加工成具有一定形状的、最终接触食品的包装物。

6.7

金属包装 metal packaging

主要采用金属材料进行的包装。

6.8

纸质包装 paper packaging

主要采用纸、纸板等纸质材料进行的包装。

6.9

复合罐 composite canister

由纸、铝、塑等复合材料加工成型的罐状包装容器。

6.10

复合包装（复合罐、复合膜） composite packaging

由不同材质或相同材质材料通过黏合、热熔或其他方式复合而成的两层或两层以上的材料及制品。

6.11

食品用自粘保鲜膜 self-cling wrap film for keeping food fresh

用于包装食品时，具有自粘性和食品保鲜或保洁功能的薄膜。