



中华人民共和国国家标准

GB/T 15091.1—202×

代替 GB/T 15091—1994

加工食品基本术语和分类 第 1 部分：加工食品基本术语

Fundamental vocabulary and classification of processed food—

Part 1: Fundamental vocabulary of processed food

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	VI
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 一般术语	1
4 产品术语	4
5 食品质量术语	8
6 加工工艺术语	9
7 食品营养术语	15
参考文献	21
索引	22

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件为 GB/T 15091《加工食品基本术语和分类》的第1部分。GB/T 15091 已经发布了以下部分：

- 第1部分：加工食品基本术语；
- 第2部分：加工食品分类。

本文件代替 GB/T 15091—1994《食品工业基本术语》，与 GB/T 15091—1994 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了动物性食品、植物性食品、传统食品、干制食品、糖制食品、腌制品、烘焙食品、熏制食品、膨化食品、速冻食品、特殊营养食品、婴幼儿食品、强化食品、模拟食品、食品制造、食品加工、食品工业、食品资源、食品新资源、主料、食品添加剂、加工助剂、酶、软包装、硬包装、食品质量管理、食品质量监督、食品质量检验、食品卫生、食品工业标准化、食品标准、食品产品标准、食品卫生标准、食品厂卫生规范、食品分析方法标准、危害分析与关键控制点、食品生产许可证、食品产品合格证、食品卫生许可证、食品卫生合格证和食品工业副产品的术语和定义(见 1994 年版的 2.1.1、2.1.2、2.1.3、2.1.4、2.1.5、2.1.6、2.1.7、2.1.8、2.1.9、2.1.10、2.1.13、2.1.13.1、2.1.13.2、2.1.15、2.2、2.3、2.4、2.5、2.6、2.8.1、2.8.3、2.8.5、2.8.6、2.13、2.14、2.19、2.20、2.21、2.22、2.26、2.27、2.27.1、2.27.2、2.27.3、2.27.4、2.29、2.30、2.31、2.32、2.33、2.34)；
- b) 增加了加工食品、转基因食品、新食品原料、生产日期、食品加工过程检验和食品链的术语和定义(见 3.1.2、3.1.3、3.2、3.12、3.15.3、3.17)；
- c) 更改了食品、天然食品、预包装食品、配料、辅料、食品营养强化剂、保质期、保存期、食品成分、食品感官特性、食品分析、食品感官分析、食品理化分析、良好加工规范、食品包装、食品包装材料、食品包装容器的术语和定义(见 3.1、3.1.1、3.1.4、3.3、3.5、3.6、3.10、3.11、3.13、3.14、3.15、3.15.1、3.15.2、3.16、3.18、3.19、3.20、1994 年版的 2.1、2.1.14、2.1.16、2.8、2.8.2、2.8.4、2.16、2.17、2.24、5.31.1、2.25、5.31、5.32、2.28、4.56、2.11、2.12)；
- d) 删除了糕点的术语和定义(见 1994 年版的 3.13)；
- e) 增加了食用植物油、食用动物油脂、食用油脂制品、焙烤食品、巧克力、巧克力制品、冷冻饮品、蜂产品、冷冻食品、坚果与籽类食品、素肉制品、细胞培养肉、特殊膳食用食品、应急食品、工业发酵制品、配料类食品、代餐食品的术语和定义(见 4.4.1、4.4.2、4.4.3、4.13、4.15、4.16、4.21、4.23、4.26、4.27、4.28、4.29、4.30、4.31、4.32、4.33、4.34)；
- f) 更改了粮食、肉制品、食用油脂、食糖、乳制品、水产加工品、植物蛋白食品、淀粉制品、蛋制品、糖果、调味品、食用盐、饮料酒、饮料、茶叶的术语和定义(见 4.1、4.3、4.4、4.5、4.6、4.7、4.10、4.11、4.12、4.14、4.17、4.18、4.19、4.20、4.22、1994 年版的 3.1、3.3、3.4、3.5、3.6、3.7、3.10、3.11、3.12、3.14、3.15、3.16、3.17、3.18、3.19)；
- g) 删除了不溶性固形物、食品污染、生物性污染、化学性污染、放射性污染、重金属、微生物毒素、农药残留、兽药残留、食物中毒、食物安全毒理学评价、人体每日允许摄入量(ADI)、酸价、过氧化值、食品微生物学检验、菌落总数、大肠菌群、致病菌、抗生素的术语和定义(见 1994 年版的

- 5.19.2、5.20、5.20.1、5.20.2、5.20.3、5.21、5.22、5.23、5.24、5.25、5.30、5.30.1、5.39、5.40、5.41、5.41.1、5.41.2、5.41.3、5.42)；
- h) 增加了酶促褐变、非酶促褐变、食物过敏、干燥失重的术语和定义(见 5.5.1、5.5.2、5.6、5.9)；
- i) 更改了食品质量、水分、灰分、酸度、总酸、碘价的术语和定义(见 5.1、5.8、5.13、5.14、5.15、5.16, 1994 年版的 2.18、5.16、5.33、5.36、5.37、5.38)；
- j) 删除了原料清理、原料预处理、粉碎、破碎、凝沉、氢化、盐渍、酱渍、糖渍、酸渍、糟渍、成熟、灭菌、超高温瞬时灭菌、商业无菌、消毒、巴氏消毒、接种、培菌、染菌、真空包装、充气包装、无菌包装的术语和定义(见 1994 年版的 4.1、4.2、4.6、4.6.1、4.29、4.32、4.46.1、4.46.2、4.46.3、4.46.4、4.46.5、4.49、4.51、4.51.1、4.51.2、4.52、4.52.1、4.53、4.54、4.55、4.56.1、4.56.2、4.56.3)；
- k) 增加了超微粉碎、二氧化碳超临界流体萃取、溶剂萃取、重力沉降、离心沉降、结晶、老化、油脂氢化、水解、淀粉水解、酯交换反应、催化反应、酶催化、酶解、微胶囊包埋、煮制的术语和定义(见 6.4、6.7.4、6.7.5、6.9.1、6.9.2、6.15、6.29、6.33、6.37、6.38、6.39、6.40、6.40.1、6.40.2、6.58、6.59)；
- l) 更改了酸处理、硫处理、碱处理、分离、离心分离、膜分离、过滤、筛分、沉降、浓缩、精馏、蒸发、闪蒸、离子交换、吸附、吸收、脱水、复水、浸取、压榨、均质、发酵、酿造、精制、精炼、速冻、气调贮藏、辐照贮藏的术语和定义(见 6.1、6.2、6.3、6.7、6.7.1、6.7.2、6.7.3、6.8、6.9、6.10、6.12、6.13、6.14、6.16、6.17、6.18、6.20、6.21、6.22、6.23、6.25、6.26、6.27、6.43、6.44、6.50、6.52、6.55, 1994 年版的 4.3、4.4、4.5、4.9、4.9.1、4.9.3、4.9.2、4.10、4.11、4.12、4.13.1、4.14、4.14.1、4.15、4.16、4.17、4.20、4.21、4.22、4.23、4.25、4.26、4.27、4.37、4.37.1、4.43、4.44、4.47)；
- m) 删除了蛋白质营养学评价、每日推荐的营养素供给量(RDA)、营养价值的术语和定义(见 1994 年版的 5.3、5.14、5.15)；
- n) 增加了常量营养素、微量营养素、必需营养素、推荐摄入量、适宜摄入量、可耐受最高摄入量、微生物蛋白、蛋白质质量、蛋白质利用率、肽、非必需氨基酸、反式脂肪酸、顺式脂肪酸、无效碳水化合物、常量元素、非还原糖的术语和定义(见 7.2.1、7.2.2、7.2.3、7.5、7.6、7.7、7.8.4、7.8.5、7.8.6、7.9、7.10.2、7.13.3、7.13.4、7.14.2、7.15.1、7.20)；
- o) 更改了营养素、蛋白质、蛋白质互补、氨基酸、脂肪酸、不饱和脂肪酸、碳水化合物、有效碳水化合物、膳食纤维、微量元素、还原糖的术语和定义(见 7.2、7.8、7.8.7、7.10、7.13、7.13.2、7.14、7.14.1、7.14.4、7.15.2、7.19, 1994 年版的 5.1、5.2、5.5、5.6、5.8、5.8.2、5.9、5.9.1、5.9.3、5.11、5.35)；
- p) 将固形物、液化、软化分别更改为 2 条(见 5.10、5.11、6.30、6.31、6.35、6.36, 1994 年版的 5.19、4.30、4.34)。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位:山东美佳集团有限公司、烟台富美特信息科技股份有限公司、厦门璞真食品有限公司、安琪酵母股份有限公司、四川安井食品有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、内蒙古国家乳业技术创新中心有限责任公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、嘉必优生物技术(武汉)股份有限公司、农夫山泉股份有限公司、李锦记(新会)食品有限公司、佛山市海天调味食品股份有限公司、舍得酒业股份有限公司、安徽达诺乳业股份有限公司、贵州国台酒业集团股份有限公司、洽洽食品股份有限公司、浙江百强乳业有限公司、东鹏饮料(集团)股份有限公司、陕西西凤酒股份有限公司、青岛开创食品有限责任公司、思念食品(河南)有限公司、上海康识食品科技有限公司、河北凤韩食品有限公司、杭州金羚羊企业管理咨询有限公司、湖南诺泽生物科技有限公司、莲花健康产业集团股份有限公司、东阿阿胶股份有限公司、深圳中渔海洋科技有限公司、合肥谱尼测试科技有限公司、谱尼测试集团广西有限公司、上海源本食品质量检验有限公司、镇江华大检测有

限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、豆黄金食品有限公司、广州白云山汉方现代药业有限公司、安徽润安信科检测科技有限公司、四川味滋美食品科技有限公司、舟山馋文化电子商务有限公司、河南泮瑞食品有限公司、中轻食品工业管理中心、中国肉类食品综合研究中心、北京食品科学研究院、江南大学、北京工商大学、华南农业大学、中国副食流通协会、广东省科学院生物与医学工程研究所、大连工业大学、中国海洋大学、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国糖业协会、中国饮料工业协会、中国乳制品工业协会、食品行业生产力促进中心、北京一轻研究院有限公司、泰安金冠宏食品科技有限公司、南京卫岗乳业有限公司、江苏楷益智能科技股份有限公司、秦皇岛华恒生物工程有限公司、中国生物发酵产业协会。

本文件主要起草人：董浩、李有钢、李远钊、陶庆会、林丽美、覃先武、全明旭、陈超、张鑫、高晓娟、罗丁、王媛、何剑、方芳、李琴、高文茹、李安军、李翔宇、唐孝鹏、李博玲、翟鹏贵、孙胜枚、卢健瑜、陈晓静、杨平、蒲吉洲、饶家权、王晓平、吴飞、李长文、金龙、王仲达、徐余、胡海娥、李学莉、金成勇、冯雅芳、罗运红、张志伟、宋会玲、范雯、舒树敏、何强、郝晨熙、王凤雁、池春山、蔡红亮、刘智谋、梅申林、刘海滨、徐赟、胡林林、朱小毛、曹琥靓、王继红、崔海月、倪来学、姚现琦、孙娜娜、王国财、黄杰、杜弘坤、郭保平、邢德昌、孙森伟、李雅坤、高鹏、杨晓明、李洋、顾尤、蒋婉、王守伟、赵冰、范大明、王静、雷红涛、高海伟、高裕锋、黄雪影、董秀萍、李冬梅、林洪、魏立立、俞嘉毅、柳嘉、杨永兰、黄海丰、岳增君、屠振华、宋昊、江思瑶、李英、徐欣、龄南、周波、宁冬雪、胡修玉。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1994年首次发布为 GB/T 15091—1994；
- 本次为第一次修订。

引 言

食品术语标准是食品领域的重要基础标准,具有规范各类食品标准及信息交流的作用。GB/T 15091—1994 中有的术语已不适应行业现状,需要修订更新。为了满足生产者、管理机构等组织对加工食品分类需求,增加了加工食品分类内容。GB/T 15091《加工食品基本术语和分类》拟由两个部分构成。

- 第1部分:加工食品基本术语。目的在于确定加工食品基本术语,界定加工食品的一般术语、产品术语、食品质量术语、加工工艺术语和食品营养术语。
- 第2部分:加工食品分类。目的在于规范加工食品的分类,促进相互理解,方便信息交流及相关组织使用。

加工食品基本术语和分类

第 1 部分：加工食品基本术语

1 范围

本文件界定了加工食品的一般术语、产品术语、食品质量术语、加工工艺术语和食品营养术语。
本文件适用于加工食品生产、科研、教学及其他有关领域。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 一般术语

3.1

食品 food

各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但不包括以治疗为目的的物品。

3.1.1

天然食品 natural food

存在或生长在自然界，含有一种或多种营养素，经简单加工（洗涤或整理）或不加工即可食用的物质。

3.1.2

加工食品 processed food

改变天然植物性食品、天然动物性食品或其他天然食品的形状、规格、性质或成分（或成分含量），使其含有一种或多种营养素，可供食用或饮用的物质，或通过人工方法配制或调制而成，具有类似某种天然食品的感官特性，并具有一定营养价值的物质。

3.1.3

转基因食品 genetically modified food

利用基因工程技术改变基因组构成的动物、植物或微生物生产的食品。

3.1.4

预包装食品 prepackaged food

预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

3.2

新食品原料 food from new resource; novel food

历史上无食用习惯，经毒理学评价（急性毒性试验、亚慢性毒性试验和慢性毒性试验）证实，无任何毒性，有营养价值的物质。

注：新食品原料可以是历史上无食用习惯的动物、植物或微生物，或从其中分离的物质，原有结构发生改变的食品成分，其他新研制的食品原料。

3.3

配料 ingredient

在制造或加工食品时使用的,并存在(包括以改性形式存在)于产品中的任何物质。

注:包括食品添加剂。

3.4

原料 raw material

加工食品时使用的原始物料。

3.5

辅料 minor ingredient

加工食品时起辅助作用的一种或多种物料。

3.6

食品营养强化剂 food fortifier

为了增加食品的营养成分(价值)而加入食品中的天然的或人工合成的营养素和其他营养成分。

3.7

配料表 list of ingredients

配料清单 list of ingredients

将所有食品配料按加入量递减顺序依次排列的一览表,或详细清单。

3.8

配方 formula

将加工食品所有配料的品名和相应的加入量(或比例)列出的清单。

3.9

食品标签 food label

食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

3.10

保质期 date of minimum durability

最佳食用期 best before date; best quality before date

最佳赏味期 best before date

预包装食品在标签指明的贮存条件下,保持品质的期限,在此期限内,食品完全适于销售,并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。

3.11

保存期 use-by date; expiration date

推荐的最终食用期 use-by date

在标签明示的贮存条件下,食品可以食用的截止日期,超过此日期,由于质量安全原因,食品不再适于销售或食用。

3.12

生产日期 date of manufacture

制造日期 date of manufacture

食品成为最终产品的日期,即将食品装入(灌入)包装物或容器中,形成最终销售单元的日期。

注:包括包装或灌装日期。

3.13

食品成分 food composition

构成食品的各种化学有机物和化学无机物。

3.14

食品感官特性 food sensory attribute

可由人体感觉器官(感官)感知的食品的颜色、滋味、气味、形态、质地等特征。

3.15

食品分析 food analysis

用人体的感觉器官(感官)、物理方法、化学方法、微生物学方法或分子生物学方法等,对食品的质量(品质)进行观察、测定或试验。

3.15.1

食品感官分析 food sensory analysis

用感觉器官或感官分析仪器对食品的感官特性进行评价的科学。

[来源:GB/T 10221—2021,3.1,有修改]

3.15.2

食品理化分析 food physical and chemical analysis

应用物理学和化学分析技术,对食品的质量(品质)要素进行测定、试验或计量。

3.15.3

食品加工过程检验 food in-process inspection

使用快检试剂盒、便捷小型仪器设备、在线或近红外线分析仪器等实时收集加工过程中半成品质量(品质)数据的过程。

3.16

良好生产规范 good manufacture practice;GMP**良好加工规范 good manufacture practice**

食品企业在原辅材料采购,产品加工、包装及储运等过程中,关于人员、建筑、设施、设备的设置,以及卫生、生产过程、产品品质等管理应达到的条件和要求。

[来源:CNAS-SC165:2023,3.1]

3.17

食品链 food chain

从食品原料的初级生产直至形成终产品,交付给消费者的全过程。

注:初级生产包括种植、养殖、饲养,以及种植、养殖、饲养使用的肥料、饲料、农药、兽药。

3.18

食品包装 food packaging

使用食品包装容器或食品包装材料对食品进行保护的操作。

3.19

食品包装材料 food packaging article

直接用于食品包装或制造食品包装容器的制品。

注:如塑料膜、纸板、玻璃、金属等。

[来源:GB/T 23508—2009,2.2,有修改]

3.20

食品包装容器 food packaging container

包装、盛放食品或食品添加剂用的制品。

注:如塑料袋、玻璃瓶、金属罐、纸盒、瓷器等。

[来源:GB/T 23508—2009,2.1,有修改]

4 产品术语

4.1

粮食 grain

谷物、豆类、薯类及其加工产品的统称。

[来源:GB/T 22515—2008,2.1]

4.2

粮食制品 cereal product

以粮食为主要原料,加工制成的食品。

4.3

肉制品 meat product

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料,添加或不添加辅料,经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

[来源:GB/T 26604—2011,3.1]

4.4

食用油脂 edible oil and fat

可供人类食用的油脂,分为动物油脂和植物油脂,一般常温下呈液体状的称油,呈固体状的称脂。

4.4.1

食用植物油 edible vegetable oil

以食用植物油料或植物原油为原料制成的食用油脂。

4.4.2

食用动物油脂 edible animal oil

以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的生猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织,炼制成的食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油。

4.4.3

食用油脂制品 edible fat and oil product

经精炼、氢化、酯交换、分提中一种或几种方式加工的动植物油脂的单品或混合物,添加或不添加水及其他辅料,经或不经乳化急冷捏合制造的固状、半固状或流动状的具有某种性能的油脂制品。

注:包括食用氢化油、人造奶油(人造黄油)、起酥油、代可可脂(包括类可可脂)、植脂奶油、粉末油脂等。

4.5

食糖 sugar

以蔗糖为主要成分的可食用的糖。

注:包括白砂糖类、赤砂糖、绵白糖、冰糖类、原糖、方糖、红糖、冰片糖及其他糖类。

[来源:GB/T 35886—2018,3.1,有修改]

4.6

乳制品 dairy product

以生乳及其制品为主要原料,经加工制成的产品。

注:包括液体乳类、乳粉类、乳脂类、浓缩乳制品、干酪类、乳蛋白类及其他乳制品等。

4.7

水产加工品 fisheries product

以可食用的水生动植物(鱼、虾、贝、藻类等)为主要原料,加工制成的食品。

4.8

水果制品 fruit product

用栽培或野生鲜果(包括仁果类、核果类、浆果类、柑橘类、瓜类等)为主要原料,加工制成的各种制品。

4.9

蔬菜制品 vegetable product

以新鲜蔬菜为主要原料制成的食品。

4.10

植物蛋白食品 vegetable protein food

以富含蛋白质的可食性植物或其加工品为原料,加工制成的各种制品。

4.11

淀粉制品 starch-based product

以薯类、豆类、谷类等植物中的一种或几种制成的食用淀粉为原料,经和浆、成型、干燥或不干燥等工艺加工制成的产品。

4.12

蛋制品 egg product

以蛋为主要原料(带壳蛋含量占50%以上),经相关工艺加工而成的固态(带壳或不带壳)或液态的蛋品。

[来源:GB/T 34262—2017,2.4]

4.13

焙烤食品 baked food

以粮、油、糖、蛋、乳等为主料,添加适量辅料,并经调制、成型、焙烤、包装等工序制成的食品。

4.14

糖果 candy

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的甜味食品。

4.15

巧克力 chocolate

以可可制品(可可脂、可可块或可可液块、可可油饼、可可粉)为主要原料,添加或不添加非可可植物脂肪、食糖、乳制品、食品添加剂及食品营养强化剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

注:非可可植物脂肪添加量占总质量分数 $\leq 5\%$ 。

[来源:GB/T 19343—2016,3.3]

4.16

巧克力制品 chocolate product

由巧克力与其他食品按一定比例,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品,其中巧克力质量分数 $\geq 25\%$ 。

[来源:GB/T 19343—2016,3.4]

4.17

调味品 condiment; seasoning

在饮食、烹饪和食品加工中广泛应用的,用于调和滋味和气味并具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用的产品。

示例:酱油、食醋、味精、香辛料等。

4.18

食用盐 edible salt; food grade salt

食盐 edible salt

以氯化钠为主要成分,供食用或食品加工用的盐。

注:分为普通食用盐、低钠食用盐、风味食用盐、特殊工艺食用盐。

4.19

饮料酒 alcoholic beverage

酒精度在 0.5% vol 以上的酒精饮料。

注 1:包括各种发酵酒、蒸馏酒、配制酒及露酒。

注 2:包括无醇啤酒和无醇葡萄酒。

[来源:GB/T 17204—2021,3.1]

4.20

饮料 beverage; drink

饮品 beverage; drink

无酒精饮料 non-alcoholic drink

软饮料 soft drink

经过定量包装的,供直接饮用或按一定比例用水冲调或冲泡饮用的,乙醇含量不超过 0.5%(质量分数)的制品。也可为饮料浓浆或固体形态。

注:包括包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、碳酸饮料(汽水)、特殊用途饮料、风味饮料、茶(类)饮料、咖啡(类)饮料、植物饮料、固体饮料、其他类饮料。

[来源:GB/T 10789—2015,3.1,有修改]

4.21

冷冻饮品 frozen drink

以饮用水、乳和(或)乳制品、蛋制品、果蔬制品、豆制品、食糖、可可制品、食用植物油等的一种或多种为主要原辅料,添加或不添加食品添加剂等,经混合、灭菌、凝冻或冻结等工艺制成的固态或半固态的制品。

[来源:GB/T 30590—2014,2.1]

4.22

茶叶 tea

以茶鲜叶为原料,采用特定加工工艺制作,供人们饮用或食用的产品。

注:包括绿茶、红茶、黄茶、白茶、青茶(乌龙茶)、黑茶,及以上茶叶为原料再加工的花茶、紧压茶、袋泡茶和粉茶。

4.23

蜂产品 bee product

蜜蜂在生殖繁衍过程中形成的有用物质。

注:包括蜜蜂采集物、分泌物和生殖繁衍物。

[来源:GB/T 20573—2006,4.1]

4.24

罐头食品 canned food

以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料,经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。

4.25

方便食品 convenient food; fast food; prepared food; instant food

用工业化加工方式,制成便于流通、安全、卫生的即食或预制食品。

4.26

冷冻食品 frozen food

将食品原料经选别、洗净、去杂、成型、调味、冷冻等加工处理,使食品热中心温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或以下,并保持在冻结状态的食品。

4.27

坚果与籽类食品 nut and seed food

以坚果、籽类或其果仁等为主要原料,经加工制成的食品。

[来源:GB/T 22165—2022,3.4]

4.28

素肉制品 veggie meat analogue**素肉 veggie meat****仿肉制品 meat analogue**

以植物、微生物或其加工品作为蛋白质的主要来源,配以辅料,添加或不添加食品添加剂和食品营养强化剂,添加少量或不添加动物源性成分,经加工制成的蛋白质含量不低于10%的具有类似肉制品外观、组织形态、色泽和风味的食品。

4.29

细胞培养肉 cultured meat**培育肉 cultured meat**

用畜禽干细胞经过体外培养生产出来的肉类,它不需要经过动物养殖,直接用细胞培养而来。

4.30

特殊膳食食用食品 food for special dietary users

为满足特殊的身体或生理状况和(或)满足疾病、紊乱等状态下的特殊膳食需求,专门加工或配方的食品。这类食品的营养素和(或)其他营养成分的含量与可类比的普通食品有显著不同。

4.31

应急食品 emergency food

在各类特殊情况下,正常食品加工不能进行,能为相应人群提供满足每天膳食需求的食品。

注1:特殊情况,如电、水、热等不能实时提供。

注2:该类产品保质期长,能满足应急储备。

4.32

工业发酵制品 fermentation-derived food ingredient

食品发酵工业生产的作为食品原料的产品。

注:包括淀粉糖、糖醇、核苷类、氨基酸类、有机酸类、酶制剂类、酵素、酵母制品、其他新型发酵制品等。

4.33

配料类食品 food ingredient

在食品中具有一定作用或功能的可食用物质,不包括食品主要原料(如米、面、粮、油)和食品添加剂。

注:包括碳水化合物类配料、蛋白类配料、脂肪改性类配料、膳食纤维、新食品原料、调味配料、动植物提取物类、水产提取物及其他类。

4.34

代餐食品 meal replacement

为了满足成年人控制体重期间一餐或两餐的营养需要,代替一餐或两餐,专门加工配制而成的一种控制能量食品。

5 食品质量术语

5.1

食品质量 food quality

食品固有的特性满足要求的程度,反映食品品质的优劣。

注 1:“要求”包括感官的、营养的。

注 2:“要求”包括明示的或隐含的。

5.2

脂肪酸败 fatty rancidity

脂肪或食品中所含的脂肪,在贮藏期间因氧气、日光、微生物或酶的作用,生成游离脂肪酸,并进一步被氧化、分解引起的油脂变质现象。

5.3

腐败 spoilage

食品中的蛋白质、碳水化合物、脂肪等成分被微生物分解,导致食品变质并失去可食性的过程。

5.4

霉变 mold contamination

食品受霉菌作用,引起的发霉变质现象。

5.5

褐变 browning

加工或贮藏食品期间,食品基质被氧化或其他化学反应引起食品表面或食品组织变为褐色的现象。

5.5.1

酶促褐变 enzymatic browning

酶催化褐变 enzymatic browning

植物组织中具有活力的氧化酶促使(催化)食品基质被氧化,引起的食品表面或食品组织变为褐色的现象。

5.5.2

非酶促褐变 non-enzymatic browning

不需要酶的催化,食品基质被氧化或其他化学反应引起的食品表面或食品组织变为褐色的现象。

5.6

食物过敏 food allergy

某些食物或食物的某些成分使某些个体反应过度(失去控制引起的过敏反应),引起的变态反应症状。

5.7

水分活度 water activity

食品中水分的饱和蒸气压与相同温度下纯水的饱和蒸气压的比值。

5.8

水分 water content

食品中所含有的水。

注:包括自由水(游离水)和结合水。

5.9

干燥失重 drying loss; loss on drying

食品在规定的条件下,经干燥至恒重后所减少的质量,通常以百分率表示。

注:包含水分,还包括在规定温度下可以挥发的物质、因为降解而产生质量变化的成分。

5.10

固形物 solid

〈单相食品〉排除食品中的水分,余下的残留物。

5.11

固形物 solid**沥干物 drained weight**

〈两相食品〉含有固、液两相物质的食品中的固体部分。不包括液相部分的可溶性固形物。

5.12

可溶性固形物 soluble solid

食品中溶于水的物质。

注:溶于水的物质有可溶性糖类、盐类、可溶性蛋白质、单宁等。

5.13

灰分 ash

食品经灼烧后残留的无机物质。

5.14

酸度 acidity

食品的酸性程度。

注:酸性程度用被苛性碱中和酸性食品中有机酸的总量表示。如果汁酸度,以柠檬酸计的总有机酸的质量分数(%)表示。

5.15

总酸 total acid

食品中所有酸性成分的总量。

5.16

碘价 iodine value**碘值 iodine value**

有机物不饱和程度的表示方法。一定质量的样品在规定的测定条件下吸收碘的质量。

注:用100 g样品吸收碘的质量(g)表示。

[来源:GB/T 5532—2022,3.1,有修改]

6 加工工艺术语

6.1

酸处理 acid treatment

用有机酸或无机酸溶液浸泡、喷洒或直接加入食品原料或半成品中的操作。

6.2

硫处理 sulphur treatment

用硫磺熏蒸或用亚硫酸盐溶液浸泡食品原料、半成品或成品的操作。

6.3

碱处理 alkali treatment

用碱溶液浸泡、喷洒或直接加入食品原料、半成品、成品中的操作。

6.4

超微粉碎 superfine grinding; ultrafine grinding

将粉粒物料磨碎到粒径为微米级的操作。

6.5

打浆 mashing

利用机械方法将水果、蔬菜制成浆液并分离出皮、籽、核的操作。

6.6

搅拌 mixing

利用机械力、压缩空气或超声波,搅动、拌和物料,使之混和均匀、强化热交换的操作。

6.7

分离 separation

根据食品物料不同的物理性质或化学性质,将其分开的操作。

6.7.1

离心分离 centrifugal separation

利用惯性离心力分离液相非均一体系的操作。

注:液相非均一体系有液-液体系、液-固体系、液-液-固体系。

6.7.2

膜分离 membrane separation

传质分离过程的单元操作。

利用流体中各组分对膜的渗透率(物质在单位推动力梯度作用下,在单位时间内经过单位膜面积的透过量)的差别,实现组分分离。

注1:膜形态为固态或液态。

注2:流体包括液体或气体。

注3:过程的推动力包括压力差(超滤或反渗透)、浓度差或电位差(电渗析)。

6.7.3

过滤 filtration

流体动力过程的单元操作。

使液固或气固混合物的流体强制通过多孔性介质,将其中的悬浮固体颗粒加以截留,从而实现混合物的分离。

6.7.4

二氧化碳超临界流体萃取 supercritical carbon dioxide fluid extraction

用临界温度较低的二氧化碳流体作溶剂,从固体或液体中分离可溶组分的操作。

示例:利用二氧化碳超临界流体萃取技术除去咖啡豆中的咖啡因。

注:临界温度——压力使气体液化时所允许的最高温度。物质处于临界状态(临界点)时的温度。

6.7.5

溶剂萃取 extraction

利用组分在溶剂中不同的溶解度分离混合物的单元操作。

6.8

筛分 screening

将固体按颗粒大小,用机械方法分成若干部分的操作。

注:筛分方法有水力、风力、光电、筛网筛分等。

6.9

沉降 precipitation; sedimentation

使悬浮在气体或液体中的固体颗粒下沉而与气体或液体分离的过程。

6.9.1

重力沉降 gravity sedimentation

悬浮液中的固体颗粒受重力作用而分离出来。

6.9.2

离心沉降 centrifugal sedimentation

悬浮液中的固体颗粒受离心力作用而分离出来。

6.10

浓缩 concentration

从溶液中除去部分溶剂,使溶液中溶质浓度提升的过程。

注:浓缩方式有常压加热浓缩、真空浓缩、冷冻浓缩、结晶浓缩、离心浓缩、膜分离浓缩等。

6.11

蒸馏 distillation

利用液体混合物中各组分挥发度的差别,使液体混合物部分汽化,并使蒸气部分冷凝,实现组分分离的过程。

6.12

精馏 rectification

利用回流使液体混合物得到高纯度分离的蒸馏方法。液体在精馏塔中,气液两相互相接触,反复进行部分汽化和部分冷凝,使液体混合物分离为纯组分。

注1:按操作方式,分为连续精馏和间歇精馏。

注2:根据混合物的组分数,分为二元精馏和多元精馏。

注3:根据混合物中是否加入影响气液平衡的添加剂,分为普通精馏和特殊精馏(包括萃取精馏、恒沸精馏和加盐精馏等)。

6.13

蒸发 evaporation

液体表面的汽化现象。

6.14

闪蒸 flash evaporation

利用高压、高温液体瞬间进入低压空间时产生的压力差,液体因过热,部分溶剂急剧汽化的蒸发操作。

6.15

结晶 crystallization

利用热的饱和溶液冷却后溶质因溶解度降低导致溶液过饱和的原理,使溶质以晶体的形式析出。

6.16

离子交换 ion exchange

传质分离过程的单元操作。借助固体离子交换剂中的离子与稀溶液中的离子进行交换,提取或去除溶液中的某些离子。

注:离子交换剂,如磺化煤、离子交换树脂(苯乙烯与二乙烯苯的共聚物)等。

6.17

吸附 adsorption

传质分离过程的单元操作。用固体吸附剂处理流体混合物,将其中所含的一种或几种组分吸着在固体表面上,实现混合组分分离。

注:常用的吸附剂有活性白土、硅藻土、活性炭、硅胶、活性氧化铝、合成沸石(分子筛)、合成树脂等。

6.18

吸收 absorb

传质分离过程的单元操作。依据气体混合物中各组分在液体中溶解度的差别,用液体吸收剂对气体混合物进行组分分离。

6.19

解吸 desorption

脱吸 desorption

传质分离过程的单元操作。吸附的逆过程,即使被吸附的气体或溶质从吸附剂中释放出来的过程。

6.20

脱水 dehydration

从食品或食品物料中除去水分的过程。

注:通常不包括由水合晶体或其他水合物中脱除的水分子。

6.21

复水 rehydration

脱水的食品或物料重新吸收失去水分的过程。

6.22

浸取 leaching

传质分离过程的单元操作。用溶剂浸渍固体混合物,分离可溶组分及残渣的操作。

6.23

压榨 squeeze

将固体物料中的汁液或油脂在机械压力的作用下,从物料中分离出来的操作。

6.24

乳化 emulsifying

将两种互不相溶的液体混合。将液体粉碎成小球滴而分散在另一种液体之中的特殊混合操作。

6.25

均质 homogenizing

将两种成分或两种以上成分的液体(料液)完全乳化或混合,制成不易分离的乳浊液或悬浊液的操作。

注:按均质原理不同分为高压均质、离心均质、喷射均质、超声波均质、涡旋均质等。

6.26

发酵 fermentation

利用特定的微生物,控制适宜的工艺条件,生产人们所需的产品或达到某些特定目的的过程。

6.27

酿造 brewing

利用微生物的发酵作用,制造发酵食品(酒、醋、酱油、酱等)的过程。

6.28

糊化 gelatinization

淀粉粒受热达到适宜温度时,在水中溶胀、分裂,形成均匀的黏稠状溶液的过程。

6.29

老化 aging

熟化 curing

在适宜条件下,将食品贮存一段时间,改善食品品质的过程。

6.30

液化 liquifying

物质从气态或固态变为液态的过程。

6.31

液化 liquefaction

〈淀粉加工〉用淀粉酶水解(分解)淀粉,使其分子链断裂变成小分子,黏度急剧下降,成为液体糊精的过程。

6.32

糖化 saccharification

用淀粉酶或酸的催化作用,使含淀粉原料中的淀粉转化为低分子糖(如低聚糖、葡萄糖等)的水解过程。

注:按糖化剂(催化剂)的种类,有酸糖化法、酶糖化法和酸酶糖化法等。

6.33

油脂氢化 oil and fat hydrogenation

有催化剂存在时,氢气与油脂分子中的双键发生加氢反应的操作。

6.34

嫩化 tenderization

采用机械、加酶或电能方法,处理肉类原料或半成品,使其肌肉组织更为软嫩的过程。

6.35

软化 softening

〈油脂〉油料预处理工序之一。调节水分和温度,提高油料的可塑性,获得最佳轧坯条件。

6.36

软化 demineralization

〈水质〉减少或除去水中的钙、镁离子,降低水硬度的过程。

6.37

水解 hydrolysis**水解反应 hydrolysis**

水与另一化合物反应,另一化合物分解为两部分,水的氢原子加成到化合物的一部分,水的羟基加成到化合物的另一部分。反应后得到两种或两种以上新的化合物的反应过程。

注:典型的水解有卤化物的水解、芳香磺酸盐的水解、胺的水解、酯的水解等4种类型。

6.38

淀粉水解 starch hydrolysis

在有催化剂(酸或酶)存在的条件下,淀粉与水作用,分子中的糖苷键断裂,生成小分子化合物(糊精、低聚糖、葡萄糖等)的反应过程。

6.39

酯交换反应 ester exchange reaction

在适宜条件下,酯中的羧基(OR')被另一个羧基(OR'')置换,生成其他酯的反应。

6.40

催化反应 catalytic reaction

在催化剂作用下的化学反应。

注:催化剂又称触媒,能够改变化学反应速率而本身不进入最终产物的分子组成中的物质。常用的催化剂有金属催化剂、金属氧化物催化剂、硫化物催化剂、酸碱催化剂、络合催化剂、生物催化剂等。

6.40.1

酶催化 enzymatic catalysis

以酶为催化剂的化学反应过程。

6.40.2

酶解 enzymatic hydrolysis

由酶催化的分解作用,将大分子化合物分解为小分子化合物的过程。

6.41

蛋白质变性 protein denaturation

蛋白质受光照、加热或遇酸碱后,二级或三级结构变化,肽链重新排列,失去原有的物理性质或化学性质的现象。

示例:如加热液体状态的蛋白质,可使其凝固,变为不透明的硬块。

6.42

膨化 puffing

使处于高温、高压状态的物料,迅速进入常压状态,物料中的水分因压力突然降低而骤然汽化,从而导致原物料的组织结构变为海绵状的过程。

6.43

精制 refining; purification

用物理或化学方法除去混和物中的杂质及其他不需要成分,获得高浓度或高纯度物质的过程。

6.44

精炼 refining

用物理或化学方法清除物料中的杂质、达到纯化的过程;或用机械研磨方法使物料颗粒精细化、达到充分混合并去除水分和挥发性成分的过程。

6.45

烘焙 baking

焙烤 baking

烘烤 baking

将食品原料或半成品进行烤制,使其脱水、熟化的过程。

6.46

熏制 smoke curing

利用木材或木屑不完全燃烧时产生的含有酚、醛、酸等成分的烟雾处理食品,或直接添加烟熏剂,使产品具有烟熏食品特殊风味的过程。

6.47

保鲜 refreshing

采用冷藏、速冻、辐照、气调或添加食品添加剂等方法,使食品基本保持原有风味、形态和营养价值的过程。

6.48

冷藏 cold storage; refrigerated storage

在低于常温,不低于食品冰点温度的条件下贮藏食品的过程。

6.49

冻藏 frozen storage

在低于食品冻结点的条件下贮藏食品的过程。

6.50

速冻 quick-freezing

将被冻产品迅速通过最大冰晶区,使其热中心温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及以下的冻结过程。

6.51

干燥 drying

利用热能使物料中的水分蒸发的过程。

注：干燥分为自然干燥(晒干或风干等)和人工干燥(烘房烘干、电磁波干燥、热风干燥、真空干燥、冷冻干燥等)。

6.52

气调贮藏 controlled atmosphere storage

调节和控制贮藏食品环境气体中的氧气、氮气、二氧化碳的配比和温度,抑制食品的化学反应和微生物的生长,延长食品货架期的贮藏方法。

6.53

干制贮藏 drying preservation; preserved by dehydration; drying process

采用自然干燥(晒干、风干)或人工干燥(常压加热干燥、真空加热干燥、红外线干燥、微波干燥、冷冻干燥、升华干燥),对食品脱水,使其水分降低到不致使食品腐败变质的程度的贮藏方法。

6.54

腌制贮藏 curing preservation**腌渍贮藏 pickle preservation**

利用食盐或食糖溶液产生的高渗透压和低水分活度,或添加有机酸降低环境的 pH,抑制食品中有害微生物活动,延长食品货架期,提高食品品质的贮藏方法。

6.55

辐照贮藏 irradiation preservation

利用辐射线照射食品,杀死食品表面及内部的微生物、害虫和寄生虫,抑制植物性食品发芽,延长食品货架期的贮藏方法。

6.56

化学贮藏 chemical preservation

利用化学物质抑制食品中微生物的繁殖和酶的活性;或延缓食品中化合物的化学反应速度的贮藏方法。

6.57

后熟 ripening

脱离母体的植物种子或采摘后的水果、蔬菜,在特定环境下,经过一定时间,更加成熟的过程。

6.58

微胶囊包埋 microencapsulation

利用天然或化学合成的高分子制成的细微胶囊,将微量固体、微量液体或微量气体包裹在内,制备半透性或封闭性的微颗粒物质的工艺。

注：微胶囊颗粒物质的直径一般为 $1\ \mu\text{m}\sim 5\ 000\ \mu\text{m}$ 。

6.59

煮制 boiling

在原料中加入水,添加或不添加辅料,对原料进行加热熟化的过程。

7 食品营养术语

7.1

食品营养 food nutrition

反映食品中营养素含量的多少和营养素质量好坏的程度。

7.2

营养素 nutrient

从食物中摄取的,维持机体生长、发育、活动、繁殖以及正常代谢所需的物质。

注 1: 营养素包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、矿物质、维生素等。

注 2: 水和膳食纤维和其他对机体有益的成分也属于营养素。

7.2.1

常量营养素 macronutrient

机体必需的数量较多的物质。

注: 常量营养素一般包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、水、膳食纤维和每千克人体体重每日需要量在毫克以上的矿物质(钙、镁、钾、钠、硫、磷等)。

7.2.2

微量营养素 micronutrient

机体必需的数量较少的物质。

注: 微量营养素一般包括每公斤人体体重每日需要量在毫克以下的矿物质(铁、硒、锌、铜、碘、氟等)和维生素[水溶性的(B族维生素、维生素 C 等)和脂溶性的(维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K 等)]。

7.2.3

必需营养素 essential nutrient

为维持机体正常生长和生理功能所必需的、机体自身又不能合成的、必须从食物中获得的物质。

注: 必需营养素多达几十种,概括有蛋白质、碳水化合物、脂肪、无机盐(矿物质)、维生素、水、膳食纤维等。

7.3

营养需要量 nutrient requirement

人体每日为维持机体正常生理功能和劳动能力的营养素需要量。

注: 营养需要量受年龄、性别、健康状况、劳动强度、气候等因素的影响而不同。

7.4

营养强化 nutrient fortification; nutrient enrichment

在食品中加入氨基酸、蛋白质、矿物质、微量元素或维生素,补充在加工过程中已损失或本身缺少的营养素,以提高食品的营养价值。

7.5

推荐摄入量 recommended nutrient intake; RNI

满足某一特定性别、年龄及生理状况群体中绝大多数个体需要的营养素摄入水平。

7.6

适宜摄入量 adequate intake; AI

营养素的一个安全摄入水平。是通过观察或试验获得的健康人群某种营养素的摄入量。

7.7

可耐受最高摄入量 tolerable upper intake level; UL

在不损害健康的前提下,每人每日摄入某营养素的最大量。

7.8

蛋白质 protein

氨基酸相互间的氨基和羧基失水形成酰胺键,构成的长链高分子化合物。生物体的主要组成物质之一。

7.8.1

粗蛋白质 crude protein

纯粹蛋白质与非蛋白质含氮物质折合为蛋白质之和。

7.8.2

植物蛋白 plant protein; vegetable protein

植物中所含的蛋白质。

注：植物蛋白只含部分人体必需氨基酸。

7.8.3

动物蛋白 animal protein

动物中所含的蛋白质。

注：动物蛋白含人体全部必需氨基酸。

7.8.4

微生物蛋白 microbial protein**发酵蛋白 fermented protein**

微生物中所含的蛋白质。一种以葡萄糖、淀粉、糖蜜、合成气、二氧化碳等为底物，利用微生物发酵方式生产的蛋白。

7.8.5

蛋白质质量 quality of protein

蛋白质源满足机体需要的程度，取决于构成蛋白质的氨基酸的结构和不同结构氨基酸的比例。

注 1：某种蛋白质含有全部必需氨基酸，且含量和比例适当，这种蛋白质的质量好。

注 2：某种蛋白质中必需氨基酸的含量不足或比例不当，这种蛋白质的质量差。

7.8.6

蛋白质利用率 protein utilization

食物中蛋白质被机体消化酶分解的程度，反映蛋白质营养价值(蛋白质质量)的高低。

7.8.7

蛋白质互补 complementary action of protein

一种蛋白质与另一种蛋白质相互结合(混合在一起)，弥补一种蛋白质中缺少的氨基酸，提高一种蛋白质的营养价值。

示例：一般谷物蛋白质中赖氨酸含量低，大豆蛋白质中赖氨酸含量高，混合谷物和大豆，提高了赖氨酸含量。

7.9

肽 peptide

两个或多个氨基酸分子脱水缩合后经肽键连接而成的化合物。

[来源：GB/T 32687—2016, 3.15]

7.10

氨基酸 amino acid

蛋白质的基本组成单位，分子中含有氨基和羧基的一类有机化合物。

[来源：GB/T 32687—2016, 3.2, 有修改]

7.10.1

必需氨基酸 essential amino acid

人体必需但自身不能合成或合成速度不能满足机体需要，需由食物供给的氨基酸。

注 1：必需氨基酸包括异亮氨酸、亮氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、苯丙氨酸、苏氨酸、色氨酸、缬氨酸。

注 2：组氨酸是婴儿的必需氨基酸。

7.10.2

非必需氨基酸 non-essential amino acid

能在动物体内合成，不是必须从外部补充的氨基酸，是蛋白质的构成材料，且对必需氨基酸的需要量有影响。

7.11

脂肪 fat

油脂 oil and fat

高级脂肪酸(羧酸)与甘油(丙三醇)结合而成的高级脂肪酸甘油酯。常温下呈液体状的称“油”;呈固体状或半固体状的称“脂”。

7.12

粗脂肪 crude fat

溶于乙醚的脂肪(主体、大量的)、磷脂类、色素、蜡、树脂等的混合物。

7.13

脂肪酸 fatty acid

存在于脂肪中的羧酸。

7.13.1

饱和脂肪酸 saturated fatty acid

烷基链上不含双键的脂肪酸。

示例:软脂酸、硬脂酸。

7.13.2

不饱和脂肪酸 unsaturated fatty acid

烷基链上有一个或一个以上双键的脂肪酸。

注:包括单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸,如亚油酸、亚麻酸、花生四烯酸、二十二碳六烯酸等。

7.13.3

反式脂肪酸 trans-fatty acid

与烯烃上两个碳原子相连的相同基团(原子或原子团),排列(空间排列)在异侧位置的脂肪酸。

7.13.4

顺式脂肪酸 cis-fatty acid

与烯烃上两个碳原子相连的相同基团(原子或原子团),排列(空间排列)在同侧位置的脂肪酸。

7.14

碳水化合物 carbohydrate

碳、氢、氧组成的有机化合物。提供人体热能的重要营养素。

注:碳水化合物包括糖、淀粉、纤维素、树胶及有关物质。

7.14.1

有效碳水化合物 available carbohydrate

能被人体吸收的碳水化合物。

注:有效碳水化合物包括糖、淀粉、糊精等。

7.14.2

无效碳水化合物 invalid carbohydrate

不为人体吸收的碳水化合物。

示例:纤维素。

7.14.3

粗纤维 crude fiber

食物中基本不溶于有机溶剂,也不溶于稀酸、稀碱,且不能被人体消化、分解的物质。

注:粗纤维主要包括纤维素、半纤维素和木质素等。

7.14.4

膳食纤维 dietary fiber

不能被人体小肠消化吸收、聚合度 ≥ 3 的碳水化合物。

膳食纤维根据来源分为：天然存在于植物可食用部分中的碳水化合物聚合物，如植物细胞壁的纤维素、半纤维素、果胶、木质素等；采用物理、酶解或化学手段，由食物原料中分离提取或合成获得，并经科学证据证明具有有益生理作用的碳水化合物聚合物。

7.15

矿物质 mineral

维持人体正常生理功能所必需的无机化学元素，如钙、磷、钠、氯、镁、钾、硫、铁、锌等。

7.15.1

常量元素 major element; macro element

人体每日必需摄入 100 mg 以上的无机化学元素。

注：已发现的常量元素有钙、磷、镁、钾、钠、氯、硫等。

7.15.2

微量元素 trace element

人体每日必需摄入的以微克或毫克计的(或每日摄入量在 100 mg 以下的)无机化学元素。

注：已发现的微量元素有碘、锌、硒、铜、钼、铬、钴、铁等。

7.16

维生素 vitamin

促进生物生长发育，调节生理功能所必需的一类低分子有机化合物。

7.16.1

脂溶性维生素 liposoluble vitamin; fat soluble vitamin

溶于脂肪不溶于水的一类维生素。

注：脂溶性维生素有维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K 等。

7.16.2

水溶性维生素 water soluble vitamin

溶于水的一类维生素。

注：水溶性维生素有维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、维生素 C、叶酸、泛酸、烟酸、胆碱、生物素等。

7.17

能量 energy**热量 calorie**

食物中的碳水化合物、脂肪、蛋白质等物质在人体内氧化、代谢时产生的燃烧热的量。

注：能量(热量、热能)用焦耳(J)或千焦(kJ)表示。

7.18

总糖 total sugar

食品被无机酸或酶水解后，能还原斐林试剂的碳水化合物的总量。

注：总糖一般包括蔗糖、葡萄糖、果糖、乳糖、麦芽糖等。

7.19

还原糖 reducing sugar

能与斐林试剂或本尼迪特试剂发生氧化还原反应，生成糖酸的单糖或双糖。

注 1：斐林试剂是硫酸铜溶液(A 液)和酒石酸钾钠、氢氧化钠溶液(B 液)配制而成的溶液。

GB/T 15091.1—202 ×

注 2: 本尼迪特试剂是柠檬酸、硫酸铜、碳酸钠配制而成的溶液。

注 3: 单糖有戊糖(核糖、木糖等)、己糖(葡萄糖、半乳糖、果糖等)。

注 4: 双糖(二糖)有麦芽糖、乳糖等。

7.20

非还原糖 non-reducing sugar

不能与斐林试剂或本尼迪特试剂发生氧化还原反应的单糖或双糖。

示例: 糖苷。

参 考 文 献

- [1] GB/T 5532—2022 动植物油脂 碘值的测定
- [2] GB/T 10221—2021 感官分析 术语
- [3] GB/T 10789—2015 饮料通则
- [4] GB/T 17204—2021 饮料酒术语和分类
- [5] GB/T 19343—2016 巧克力及巧克力制品(含代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品)通则
- [6] GB/T 20573—2006 蜜蜂产品术语
- [7] GB/T 22165—2022 坚果与籽类食品质量通则
- [8] GB/T 22515—2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
- [9] GB/T 23508—2009 食品包装容器及材料 术语
- [10] GB/T 26604—2011 肉制品分类
- [11] GB/T 30590—2014 冷冻饮品分类
- [12] GB/T 32687—2016 氨基酸产品分类导则
- [13] GB/T 34262—2017 蛋与蛋制品术语和分类
- [14] GB/T 35886—2018 食糖分类
- [15] CNAS-SC165:2023 良好生产规范(GMP)认证机构认可方案

索 引

汉语拼音索引

A		淀粉制品	4.11
氨基酸	7.10	动物蛋白	7.8.3
B		冻藏	6.49
饱和脂肪酸	7.13.1	E	
保存期	3.11	二氧化碳超临界流体萃取	6.7.4
保鲜	6.47	F	
保质期	3.10	发酵	6.26
焙烤	6.45	发酵蛋白	7.8.4
焙烤食品	4.13	反式脂肪酸	7.13.3
必需氨基酸	7.10.1	方便食品	4.25
必需营养素	7.2.3	仿肉制品	4.28
不饱和脂肪酸	7.13.2	非必需氨基酸	7.10.2
C		非还原糖	7.20
茶叶	4.22	非酶促褐变	5.5.2
常量营养素	7.2.1	分离	6.7
常量元素	7.15.1	蜂产品	4.23
超微粉碎	6.4	辐照贮藏	6.55
沉降	6.9	辅料	3.5
粗蛋白质	7.8.1	腐败	5.3
粗纤维	7.14.3	复水	6.21
粗脂肪	7.12	G	
催化反应	6.40	干燥	6.51
D		干燥失重	5.9
打浆	6.5	干制贮藏	6.53
代餐食品	4.34	工业发酵制品	4.32
蛋白质	7.8	固形物	5.10
蛋白质变性	6.41	固形物	5.11
蛋白质互补	7.8.7	罐头食品	4.24
蛋白质利用率	7.8.6	过滤	6.7.3
蛋白质质量	7.8.5	H	
蛋制品	4.12	褐变	5.5
碘价	5.16	烘焙	6.45
碘值	5.16	烘烤	6.45
淀粉水解	6.38	后熟	6.57

糊化	6.28
化学贮藏	6.56
还原糖	7.19
灰分	5.13

J

加工食品	3.1.2
碱处理	6.3
坚果与籽类食品	4.27
搅拌	6.6
结晶	6.15
解吸	6.19
浸取	6.22
精炼	6.44
精馏	6.12
精制	6.43
均质	6.25

K

可耐受最高摄入量	7.7
可溶性固形物	5.12
矿物质	7.15

L

老化	6.29
冷藏	6.48
冷冻食品	4.26
冷冻饮品	4.21
离心沉降	6.9.2
离心分离	6.7.1
离子交换	6.16
沥干物	5.11
良好加工规范	3.16
良好生产规范	3.16
粮食	4.1
粮食制品	4.2
硫处理	6.2

M

酶促褐变	5.5.1
酶催化	6.40.1
酶催化褐变	5.5.1
酶解	6.40.2

霉变	5.4
膜分离	6.7.2

N

嫩化	6.34
能量	7.17
酿造	6.27
浓缩	6.10

P

配方	3.8
配料	3.3
配料表	3.7
配料清单	3.7
配料类食品	4.33
培育肉	4.29
膨化	6.42

Q

气调贮藏	6.52
巧克力	4.15
巧克力制品	4.16

R

热量	7.17
肉制品	4.3
溶剂萃取	6.7.5
乳化	6.24
乳制品	4.6
软化	6.35
软化	6.36
软饮料	4.20

S

筛分	6.8
闪蒸	6.14
膳食纤维	7.14.4
生产日期	3.12
食品	3.1
食品包装	3.18
食品包装材料	3.19
食品包装容器	3.20
食品标签	3.9

食品成分	3.13
食品分析	3.15
食品感官特性	3.14
食品感官分析	3.15.1
食品加工过程检验	3.15.3
食品理化分析	3.15.2
食品链	3.17
食品营养	7.1
食品营养强化剂	3.6
食品质量	5.1
食糖	4.5
食物过敏	5.6
食盐	4.18
食用动物油脂	4.4.2
食用盐	4.18
食用油脂	4.4
食用油脂制品	4.4.3
食用植物油	4.4.1
适宜摄入量	7.6
熟化	6.29
水产加工品	4.7
水分	5.8
水分活度	5.7
水果制品	4.8
水解	6.37
水解反应	6.37
水溶性维生素	7.16.2
顺式脂肪酸	7.13.4
蔬菜制品	4.9
速冻	6.50
素肉	4.28
素肉制品	4.28
酸处理	6.1
酸度	5.14

T

肽	7.9
碳水化合物	7.14
糖果	4.14
糖化	6.32
特殊膳食用食品	4.30
天然食品	3.1.1
调味品	4.17

推荐的最终食用期	3.11
推荐摄入量	7.5
脱水	6.20
脱吸	6.19

W

微胶囊包埋	6.58
微量营养素	7.2.2
微量元素	7.15.2
微生物蛋白	7.8.4
维生素	7.16
无酒精饮料	4.20
无效碳水化合物	7.14.2

X

细胞培养肉	4.29
吸附	6.17
吸收	6.18
熏制	6.46
新食品原料	3.2

Y

压榨	6.23
腌制贮藏	6.54
腌渍贮藏	6.54
液化	6.30
液化	6.31
饮料	4.20
饮料酒	4.19
饮品	4.20
应急食品	4.31
营养强化	7.4
营养素	7.2
营养需要量	7.3
油脂	7.11
油脂氢化	6.33
有效碳水化合物	7.14.1
预包装食品	3.1.4
原料	3.4

Z

蒸发	6.13
蒸馏	6.11

脂肪	7.11	重力沉降	6.9.1
脂肪酸	7.13	煮制	6.59
脂肪酸败	5.2	转基因食品	3.1.3
脂溶性维生素	7.16.1	总酸	5.15
植物蛋白	7.8.2	总糖	7.18
植物蛋白食品	4.10	最佳赏味期	3.10
酯交换反应	6.39	最佳食用期	3.10
制造日期	3.12		

英文对应词索引

A

absorb	6.18
acid treatment	6.1
acidity	5.14
adequate intake	7.6
adsorption	6.17
aging	6.29
AI	7.6
alcoholic beverage	4.19
alkali treatment	6.3
amino acid	7.10
animal protein	7.8.3
ash	5.13
available carbohydrate	7.14.1

B

baked food	4.13
baking	6.45
bee product	4.23
best before date	3.10
best quality before date	3.10
beverage	4.20
boiling	6.59
brewing	6.27
browning	5.5

C

calorie	7.17
candy	4.14
canned food	4.24

carbohydrate	7.14
catalytic reaction	6.40
centrifugal sedimentation	6.9.2
centrifugal separation	6.7.1
cereal product	4.2
chemical preservation	6.56
chocolate	4.15
chocolate product	4.16
cis-fatty acid	7.13.4
cold storage	6.48
complementary action of protein	7.8.7
concentration	6.10
condiment	4.17
controlled atmosphere storage	6.52
convenient food	4.25
crude fat	7.12
crude fiber	7.14.3
crude protein	7.8.1
crystallization	6.15
cultured meat	4.29
curing preservation	6.54
curing	6.29

D

dairy product	4.6
date of manufacture	3.12
date of minimum durability	3.10
dehydration	6.20
demineralization	6.36
desorption	6.19
dietary fiber	7.14.4
distillation	6.11
drained weight	5.11
drink	4.20
drying	6.51
drying loss	5.9
drying preservation	6.53
drying process	6.53

E

edible animal oil	4.4.2
edible fat and oil product	4.4.3
edible oil and fat	4.4

edible salt	4.18
edible vegetable oil	4.4.1
egg product	4.12
emergency food	4.31
emulsifying	6.24
energy	7.17
enzymatic browning	5.5.1
enzymatic catalysis	6.40.1
enzymatic hydrolysis	6.40.2
essential amino acid	7.10.1
essential nutrient	7.2.3
ester exchange reaction	6.39
evaporation	6.13
expiration date	3.11
extraction	6.7.5

F

fast food	4.25
fat	7.11
fat soluble vitamin	7.16.1
fatty acid	7.13
fatty rancidity	5.2
fermentation	6.26
fermentation-derived food ingredient	4.32
fermented protein	7.8.4
filtration	6.7.3
fisheries product	4.7
flash evaporation	6.14
food	3.1
food allergy	5.6
food analysis	3.15
food chain	3.17
food composition	3.13
food for special dietary users	4.30
food fortifier	3.6
food from new resource	3.2
food grade salt	4.18
food ingredient	4.33
food in-process inspection	3.15.3
food label	3.9
food nutrition	7.1
food packaging	3.18
food packaging article	3.19

food packaging container	3.20
food physical and chemical analysis	3.15.2
food quality	5.1
food sensory analysis	3.15.1
food sensory attribute	3.14
formula	3.8
frozen drink	4.21
frozen food	4.26
frozen storage	6.49
fruit product	4.8

G

gelatinization	6.28
genetically modified food	3.1.3
GMP	3.16
good manufacturing practice	3.16
grain	4.1
gravity sedimentation	6.9.1

H

homogenizing	6.25
hydrolysis	6.37

I

ingredient	3.3
instant food	4.25
invalid carbohydrate	7.14.2
iodine value	5.16
ion exchange	6.16
irradiation preservation	6.55

L

leaching	6.22
liposoluble vitamin	7.16.1
liquefaction	6.31
liquifying	6.30
list of ingredients	3.7
loss on drying	5.9

M

macro element	7.15.1
macronutrient	7.2.1
major element	7.15.1

mashing	6.5
meal replacement	4.34
meat analogue	4.28
meat product	4.3
membrane separation	6.7.2
microbial protein	7.8.4
microencapsulation	6.58
micronutrient	7.2.2
mineral	7.15
minor ingredient	3.5
mixing	6.6
mold contamination	5.4

N

natural food	3.1.1
non-alcoholic drink	4.20
non-enzymatic browning	5.5.2
non-essential amino acid	7.10.2
non-reducing sugar	7.20
novel food	3.2
nut and seed food	4.27
nutrient	7.2
nutrient enrichment	7.4
nutrient fortification	7.4
nutrient requirement	7.3

O

oil and fat	7.11
oil and fat hydrogenation	6.33

P

peptide	7.9
pickle preservation	6.54
plant protein	7.8.2
precipitation	6.9
prepackaged food	3.1.4
prepared food	4.25
preserved by dehydration	6.53
processed food	3.1.2
protein	7.8
protein denaturation	6.41
protein utilization	7.8.6
puffing	6.42

purification 6.43

Q

quality of protein 7.8.5

quick-freezing 6.50

R

raw material 3.4

recommended nutrient intake 7.5

rectification 6.12

reducing sugar 7.19

refining 6.43

refining 6.44

refreshing 6.47

refrigerated storage 6.48

rehydration 6.21

ripening 6.57

RNI 7.5

S

saccharification 6.32

saturated fatty acid 7.13.1

screening 6.8

seasoning 4.17

sedimentation 6.9

separation 6.7

smoke curing 6.46

soft drink 4.20

softening 6.35

solid 5.10

soluble solid 5.12

spoilage 5.3

squeeze 6.23

starch-based product 4.11

starch hydrolysis 6.38

sugar 4.5

sulphur treatment 6.2

supercritical carbon dioxide fluid extraction 6.7.4

superfine grinding 6.4

T

tea 4.22

tenderization 6.34

tolerable upper intake level	7.7
total acid	5.15
total sugar	7.18
trace element	7.15.2
trans-fatty acid	7.13.3

U

UL	7.7
ultrafine grinding	6.4
unsaturated fatty acid	7.13.2
use-by date	3.11

V

vegetable product	4.9
vegetable protein	7.8.2
vegetable protein food	4.10
veggie meat	4.28
veggie meat analogue	4.28
vitamin	7.16

W

water activity	5.7
water content	5.8
water soluble vitamin	7.16.2
