



中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准

GB/T ××××—202×

调 味 品 术 语

Condiment terminology

××××-××-××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

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。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本文件起草单位：中国调味品协会。

本文件主要起草人：卫祥云、白燕、李岩。

调 味 品 术 语

1 范围

本文件界定了调味品工业常用的基本术语,包括一般术语、产品术语、工艺术语和机械设备术语。
本文件适用于调味品工业生产、销售、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

调味品 **condiment**

调味料

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。

[来源:GB/T 20903—××××,3.1]

3.2

天然调味品 **natural condiment**

自然生成的调味品。

注:如食盐、香辛料(葱、姜、花椒、桂皮等)等。

3.3

发酵调味品 **fermented condiment**

利用发酵技术生产的调味品。

注:如酱油、食醋、腐乳等。

3.4

水产调味品 **aquatic condiment**

以鱼、虾、蟹和贝类等水产品为主要原料,经相应工艺加工制成的调味品。

注:如鱼露、虾酱、虾油和蚝油等。

[来源:GB 10133—2014,2.1]

3.5

西式调味品 **western food condiment**

西方(主要指欧美)餐饮习惯使用的调味品。

注:如沙拉酱、蛋黄酱等。

3.6

发酵 **fermentation**

利用微生物所产生的酶使有机物发生分解、合成反应,大量生成特定代谢产物的过程。

3.7

酿造 brewing

利用发酵作用制造食品的过程。

3.8

主料 major material

在生产原料中,占比较大,生产产品主要成分的原料。

3.9

辅料 minor ingredient

在生产原料中,占比较少的辅助原料。

3.10

蛋白质原料 protein feedstuffs

以蛋白质为主要成分的原料。

注:如大豆、豆粕等。

3.11

蛋白质变性 protein denaturation

蛋白质在一些物理或化学因素作用下,其分子内部结构的副键(次级键)断开、结构变为松散、理化性质改变的现象。

3.12

N 性蛋白 un-denatured protein

未变性蛋白

原料未经变性即转移到产品中,造成产品加水稀释或加热后产生混浊物或沉淀物的蛋白质。

3.13

淀粉质原料 starch bearing material

以淀粉质为主要成分的原料。

注:如大米、小麦、面粉等。

3.14

糊化 gelatinization

淀粉颗粒在水中受热膨胀,开始时晶体结构消失,继续加热到一定温度,淀粉颗粒被解体,形成胶体性淀粉糊的过程。

3.15

液化 liquifying; liquefaction

淀粉糊化后,由于受 α -淀粉酶的作用,迅速降解成分子量较小的能溶于水的糊精。原来的胶体性淀粉糊变为液体状态,黏度急剧降低的过程。

3.16

糖化 saccharify

淀粉经糊化、液化后,在糖化型淀粉酶作用下进一步水解,生成可发酵性糖(麦芽糖、葡萄糖)的过程。

3.17

美拉德反应 maillard reaction

羰氨反应

氨基化合物和羰基化合物一起加热时会形成褐色的“类黑色素”的现象。

注:美拉德反应是熟食中得到香味化合物的重要途径之一。

3.18

呈味核苷酸二钠 **disodium 5'-ribonucleotide; I + G**

5'-肌苷酸二钠和 5'-鸟苷酸二钠的混合物。

3.19

5'-肌苷酸二钠 **disodium 5'-guanylate; IMP**

以淀粉、糖质为原料,发酵法直接生产或从酵母中提取出核糖核酸,经核酸酶 P₁ 酶解、脱氨酶脱氨、分离、精制而成一种核苷酸系鲜味剂。

3.20

5'-鸟苷酸二钠 **5'-guanosine monophosphate disodium; GMP**

以淀粉、糖质为原料,发酵法直接生产或从酵母中提取出核糖核酸,经核酸酶 P₁ 酶解、脱氨酶脱氨、分离、精制而成的一种核苷酸系鲜味剂。

3.21

酸水解植物蛋白调味液 **acid hydrolyzed vegetable protein seasoning; HVP**

以含有食用植物蛋白的脱脂大豆、花生粕、小麦蛋白或玉米蛋白为原料,经盐酸水解、碱中和制成的液体鲜味调味品。

3.22

酵母抽提物 **yeast extract; YE**

以食品加工用酵母为主要原料,在酵母自身酶或外加食品加工用酶的作用下,酶解自溶并分离提取后,经过或不经过热加工等工艺,得到的含有氨基酸、肽、核苷酸等酵母细胞中的可溶性成分的产品。

注:属于食品配料,生产过程中根据需要加入食用盐。

[来源:GB/T 20886.2—2021,3.2,有修改]

3.23

咸味香精 **savory flavoring**

由热反应香料、食品香料化合物、香辛料(或其提取物)等香味成分中的一种或多种与食用载体和/或其他食品添加剂构成的混合物。

注:用于咸味食品的加香。

3.24

热反应肉味香精 **meat flavour flavoring substances**

在人为控制条件下,两种或两种以上的前体物质一起加热而产生的混合物。

注:其他肉味香料在反应前或在反应后加入。

3.25

焦糖色 **caramel colour**

酱色

以蔗糖、淀粉糖浆、木糖母液等为原料,采用普通法、苛性亚硫酸盐法、氨法或亚硫酸铵法制成的液状、粉状制品。

注 1:液体焦糖色是黑褐色的胶状物为非单一化合物,粉状焦糖色呈黑褐色或红褐色。

注 2:来自于 GB 1886.64—2015 中第 1 章中的有关描述。

3.26

食用冰醋酸 **glacial acetic acid**

食用冰乙酸

由发酵法生产的乙醇为原料制得的食物加工用产品。

注:来自于 GB 1886.10—2015 中第 1 章的有关描述。

3.27

大曲 daqu

块曲

以小麦、大麦、豌豆、高粱等为主要原料,经自然培菌、发酵、储存而成的,富含多菌群多酶系、具有产酒和生香功能的块状糖化发酵剂制品。

[来源:GB/T 15109—2021,3.3.1.1,有修改]

3.28

小曲 xiaoqu

药曲

以大米为主要原料,大多添加中草药,采用天然制曲工艺生产的一种糖化发酵剂。

[来源:GB/T 15109—2021,3.3.1.3,有修改]

3.29

麸曲 fuqu

快曲

以麸皮为主要原料,接入曲霉或根霉制成的糖化曲。

[来源:GB/T 15109—2021,3.3.1.5,有修改]

3.30

红曲 hongqu

利用红曲霉菌繁殖在蒸熟的米饭上制成的糖化曲。

3.31

可溶性固形物 solid content

能完全溶解在溶液中的物质总量。

3.32

可溶性无盐固形物 solvable solid

可溶性固形物中去除氯化物(以氯化钠计)后的物质。

3.33

全氮 total nitrogen

食品中氮含量的总和。

3.34

粗蛋白质 crude protein

根据全氮测定结果计算出的蛋白质。

3.35

氨基酸态氮 amino nitrogen

以氨基酸形式存在,按照甲醛法测定的物质。

3.36

还原糖 reducing sugar

被测样品中具有还原性的糖。

3.37

总糖 total sugar

被测样品经水解后的所有还原糖。

3.38

总酸 total acid

被测样品中所有能与碱发生中和反应的各种酸。

3.39

挥发酸 volatile acid

样品在加热煮沸的情况下,经冷凝回收的蒸出液中的有机酸。

3.40

不挥发酸 fixed acid

总酸中减除挥发酸后的各种酸。

3.41

澄清 clarity

液体样品明净、清澈的状态。

3.42

浑浊 turbidity

液体样品悬浮有固态物质,不透明的状态。

3.43

酱香 jiangxiang

酱油及发酵酱类型的香气。

3.44

酯香 este

酿造过程中醇类与酸类相互作用后产生的香气。

3.45

不良气味 objectionable odor

食品中不应有的气味。

3.46

适口 palatable

食品具有协调的令人喜爱食用的滋味。

3.47

醇厚 mellow

滋味在口中存留时间较长,滋味较浓的感觉。

3.48

后味 after-taste

余味

品尝的样品消失后在口腔留下的滋味。

3.49

异味 off-flavour

食品中不应有的滋味。

4 产品术语

4.1

食用盐 **edible salt**

食盐

以氯化钠为主要成分,用于食用的盐。

注 1: 包括精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐、低钠盐。

注 2: 来自于 GB 13104—2014 中第 1 章的有关描述。

4.2

食糖 **sugar**

以甘蔗、甜菜为原料生产的甜味物质。

注 1: 包括原糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖。

注 2: 来自于 GB 13104—2014 中第 1 章的有关描述。

4.3

酱油 **soy sauce**

酿造酱油 **fermented soy sauce**

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。

[来源:GB 2717—2018,2.1]

4.4

铁强化酱油 **Fe fortified soy sauce**

在酱油中加入一定量的铁营养强化剂制成的营养强化调味品。

4.5

低盐固态发酵酱油 **low-salt solid-state fermented soy sauces**

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料,经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成固态酱醅发酵制成的酱油。

4.6

高盐稀态发酵酱油 **high-salt liquid-state fermented soy sauce**

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料,经蒸煮、曲霉菌制曲后与盐水混合成稀醪发酵制成的酱油。

4.7

固稀发酵酱油 **solid thin fermented soy sauce**

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉为原料,经蒸煮、曲霉菌制曲后,在发酵阶段先以低盐度、小水量固态制醅,然后在适当条件下再以一定浓度盐水稀释成醪,继续分解熟成制取的酱油。

4.8

母油 **mu you**

成熟酱醅加盐水稀释后,经压榨而得的酱油。

4.9

套油 **tao you**

成熟酱醅加二倍母油稀释后,经压榨而得的酱油。

4.10

生抽 light soy sauce

酿造酱油品种之一。

注：色泽较淡。

4.11

老抽 dark soy sauce

酿造酱油品种之一。

注：色泽较深。

4.12

固体酱油 solidified soy sauce

以酱油为主要原料，在真空浓缩设备中经低温脱水并加入一些辅料制成膏状的酱油。

4.13

食醋 vinegar**酿造食醋 fermented vinegar**

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精，经微生物发酵酿制而成的液体酸性调味品。

[来源：GB 2719—2018, 2.1]

4.14

固态发酵食醋 solid-state fermented vinegar

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料，经微生物发酵，其中醋酸发酵阶段采用固态发酵工艺酿制而成的食醋。

4.15

液态发酵食醋 liquid-state fermentation vinegar

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精，经微生物发酵，其中醋酸发酵阶段采用液态发酵工艺酿制而成的食醋。

4.16

米醋 rice vinegar

以大米(糯米、粳米或籼米)为主要原料，采用固态或液态发酵工艺酿制而成的食醋。

4.17

陈醋 mature vinegar

以高粱为主要原料，大曲为发酵剂，采用固态醋酸发酵，经陈酿而成的食醋。

4.18

白醋 white vinegar

以粮食等含有淀粉、糖的物料或食用酒精为主要原料，经微生物发酵加工而成的无色或微黄色的食醋。

4.19

香醋 balsamic vinegar

以糯米为主要原料，小曲为发酵剂，采用固态分层醋酸发酵，经陈酿而成的食醋。

4.20

麸醋 grain vinegar

以麦麸(食用小麦麸皮)为主要原料，采用固态发酵工艺酿制而成的食醋。

4.21

红曲醋 red kojic rice vinegar

以红曲为糖化剂制成的食醋。

4.22

熏醋 smoked vinegar

将固态发酵成熟的全部或部分醋醅，经间接加热熏烤成为熏醋，再经浸淋而成的食醋。

4.23

甜醋 sweet vinegar

单独或混合使用糯米、大米等粮食、酒类或食用酒精，经微生物发酵后再添加食糖等辅料制成的食醋。

[来源:GB 2719—2018,2.1.1]

4.24

果醋 fruit vinegar

以各种水果为主要原料制成的食醋。

4.25

味精 monosodium glutamate

以碳水化合物(如淀粉、玉米、糖蜜等糖质)为原料，经微生物(谷氨酸棒杆菌等)发酵、提取、中和、结晶、分离、干燥而制成的具有特殊鲜味的白色结晶或粉末状调味品。

注：谷氨酸钠含量(以干基计)≥99%。

[来源:GB 2720—2015,2.1,有修改]

4.26

加盐味精 salt monosodium glutamate

在谷氨酸钠(味精)中，定量添加了精制盐的混合物。

[来源:GB 2720—2015,2.2]

4.27

增鲜味精 increase fresh monosodium glutamate

在谷氨酸钠(味精)中，定量添加了核苷酸二钠[5′鸟苷酸二钠(GMP)、5′肌苷酸二钠(IMP)或呈味核苷酸二钠(IMP+GMP)]等增味剂的混合物。

[来源:GB 2720—2015,2.3]

4.28

芝麻油 sesame oil

香油

从油料作物芝麻的种子中制取的植物油。

注：用于调味的一种油脂。

[来源:GB/T 8233—2018,3.1,有修改]

4.29

黄豆酱 soybean paste

以黄豆为主要原料，经微生物发酵酿制的酱类。

注：来自于 GB/T 24399—2009 中第 1 章的有关描述。

4.30

大酱 recipe

以黄豆或脱脂大豆为原料，经微生物发酵制成的调味酱。

4.31

黄酱 salted and fermented soya paste

以黄豆或脱脂大豆为主要原料,添加小麦粉,经微生物发酵制成的调味酱。

4.32

蚕豆酱 broad bean paste

以蚕豆为主要原料,脱壳后,经微生物发酵制成的调味酱。

4.33

面酱 fermented flour sauce

甜面酱

以小麦粉为主要原料,经微生物发酵制成的调味酱。

4.34

稀甜酱 thin sweet sauce

以小麦粉为原料,分别采用自然发酵、保温速酿、多酶糖化等不同工艺,酿制出较稀释的、流体状的色泽澄黄的面酱。

4.35

花色酱 design and color sauce

以酱类产品为基础原料,添加不同的辅料制成的调味酱。

4.36

番茄调味酱 ketchup

番茄沙司

以浓缩番茄酱为主要原料,添加或不添加食糖、食用盐、食醋或食用冰醋酸、香辛料和食用增稠剂等辅料经调配、杀菌、灌装而成的复合调味料。

4.37

辣椒酱 chilli sauce

以辣椒为主要原料,经发酵或不发酵,添加或不添加辅料制成的调味品。

4.38

芝麻酱 sesame paste

麻酱

以芝麻为原料,经润水、脱壳、焙炒、研磨制成的调味酱。

注:有的加入其他辅料。

4.39

花生酱 peanut butter

花生果实经脱壳去衣,添加或不添加辅料,再经焙炒研磨制成的调味酱。

4.40

沙茶酱 barbeque sauce

以大豆、面粉经发酵酿制成酱后,加入大地鱼、虾米、花生仁、香葱、沙姜粉、大蒜、植物油等辅料,经油炸高温处理后粉碎而成的调味酱。

4.41

虾酱 shrimp paste

以海虾为主要原料,经盐渍、发酵酶解,配以各种香辛料和其他辅料制成的调味酱。

4.42

海鲜酱 hoisin sauce

以海产品(虾类、贝类、鱼类等)为原料,经加工,配以各种香辛料和其他辅料制成的调味酱。

4.43

芥末酱 mustard

以芥菜籽粒或芥菜类植物块茎为原料,制成的具有刺鼻辛辣味的调味酱。

注:包括黄芥末酱和青芥末酱等。

4.44

豆豉 fermented soybean

以大豆为主要原料,经蒸煮、制曲、发酵,酿制而成的呈干态、半干态或稀态颗粒状的制品。

[来源:GB/T 42464—2023,3.1]

4.45

腐乳 fermented bean curd

以大豆为原料,经加工磨浆、制坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

4.46

红腐乳 red fermented bean curd

在腐乳后期发酵的汤料中配以红曲酿制而成,外观呈红色或紫红色的腐乳。

4.47

白腐乳 white fermented bean curd

在腐乳后期发酵的汤料中不添加任何着色剂酿制而成,外观呈白色或淡黄色的腐乳。

4.48

青腐乳 green fermented bean curd

在腐乳后期发酵过程中以低度食盐水作汤料酿制而成,外观呈豆青色的腐乳。

4.49

酱腐乳 fermented soybean curd sauce

在腐乳后期发酵过程中以酱曲为主要辅料酿制而成,外观呈棕红色的腐乳。

4.50

霉菌型腐乳 mold type fermented bean curd

在前期培菌时,所用菌种为霉菌,腌制后,加入面曲或豆瓣曲、料酒等,经后期发酵而成的腐乳。

4.51

细菌型腐乳 bacteria type fermented bean curd

在前期培菌时,所用菌种为细菌,经后期发酵而成的腐乳。

4.52

花色腐乳 design and color fermented bean curd

在腐乳生产过程中,因添加不同风味的辅料,酿制出风味别致的各种腐乳。

4.53

菜包腐乳 vegetable package fermented bean curd

菜包方

腐乳前期培菌后,用蚕豆酱、植物油等为辅料,以菜叶包裹进行后期发酵、酿制而成的腐乳。

4.54

糟方腐乳 zaofang fermented bean curd

糟方

腐乳前期培菌后,添加的汤料中主要是醪糟或黄酒或酒酿糟,经后期发酵酿制而成的腐乳。

4.55

鱼露 fish sauce

以新鲜海鱼等为主要原料,添加食用盐经自然发酵加工而成的水产调味品。

[来源:GB/T 42463—2023,3.1]

4.56

蚝油 oyster

利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用牡蛎肉酶解,再加入食糖、食盐、淀粉或改性淀粉等原料,辅以其他配料制成的半固体水产调味品。

[来源:GB/T 21999—2008,3.1,有修改]

4.57

虾油 shrimp sauce

从虾酱中提取的汁液。

4.58

橄榄油 olive oil

以油橄榄的鲜果为原料制取的油品。

注:采用溶剂浸提或重酯化工艺获得的油品除外,不掺杂其他种类的油品。

[来源:GB/T 23347—2021,3.1]

4.59

料酒 seasoning wine

以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精中一种或两种以上(含两种)成分为主体,添加食用盐,加或不加植物香辛料或浸出物等其他辅料,加工而成的液态复合调味料。

4.60

香辛料 spice

能直接使用的具有赋香、调香、调味功能的植物果实、种子、茎、叶、皮、根、花等。

注:具有芳香味、辛辣味,有的具有淡香味。

4.61

香辛料调味品 spices condiment

可用于食品加香调味,能赋予食物以香、辛、辣等风味的天然植物性产品及其混合物。

[来源:GB/T 15691—2008,3.1,有修改]

4.62

香辛料调味粉 spices seasoning powder

以一种或多种香辛料经研磨加工而成的粉末状制品。

4.63

咖喱粉 curry powder

由香辛料和调味品经研碎、混合后得到的产品。

4.64

香辛料调味油 spices cooking oil

从香辛料中萃取其呈味成分于植物油中的制品。

4.65

香辛料调味汁 spice sauce

以香辛料为主要原料,提取其中的呈味成分,制成的液体制品。

4.66

油辣椒 chilli soya

香辣浓郁,可供佐餐和调味的熟制食用油和辣椒的混合体。

注:产品中添加或不添加辅料。

[来源:GB/T 20293—2006,3.1]

4.67

复合调味料 compound seasoning

用两种或两种以上的调味料为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的呈液态、半固态或固态的产品。

[来源:GB 31644—2018,2.1]

4.68

固态复合调味料 solid compound seasoning

以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加辅料,加工而成的呈固态的复合调味料(4.67)。

4.69

鸡精调味料 granulated chicken bouillon

以味精、食用盐、鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、5'-呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食品用香精香料等经混合、造粒、干燥等工序加工而成的具有鸡肉的鲜味和香味的固态复合调味料(4.68)。

4.70

鸡粉调味料 chicken powder condiment

以食用盐、味精、鸡肉/鸡骨或其制品、5'-呈味核苷酸二钠为原料,添加或不添加香辛料等辅料,经混合加工而成的具有鸡肉风味的粉状复合调味料(4.67)。

4.71

牛肉粉调味料 beef powder condiment

以牛肉的粉末或其浓缩抽提物、味精、食用盐及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料,经加工而成的具有牛肉鲜味和香味的复合调味料(4.67)。

4.72

排骨粉调味料 pork powder condiment

以猪排骨的浓缩抽提物、味精、食用盐等为主要原料,添加香辛料、呈味核苷酸二钠等其他辅料,经混合、干燥加工而成的具有猪排骨鲜味和香味的复合调味料(4.67)。

4.73

海鲜粉调味料 seafood powder condiment

以水产鱼、虾、贝类的粉末或其浓缩抽提物、味精、食用盐等为主要原料,添加香辛料、呈味核苷酸二钠等其他辅料,经混合加工而成的具有海鲜鲜味和香味的复合调味料(4.67)。

4.74

菇精调味料 edible mushroom essence condiment

以食用菌的粉末或食用菌浓缩抽提物、增味剂、食用盐及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料,经混合等工序加工而成,具有食用菌鲜味和香味的复合调味料(4.67)。

4.75

液态复合调味料 liquid complex condiment

以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加其他辅料,加工而成的呈液态的复合调味料

(4.67)。

4.76

鸡汁调味料 chicken condiment

以磨碎的鸡肉/鸡骨或其浓缩抽提物以及其他辅料等为原料,添加或不添加香辛料,加工而成的,具有鸡的浓郁鲜味和香味的汁状复合调味料(4.67)。

4.77

糟卤 brine worse

以稻米为原料制成黄酒糟,添加适量香辛料进行陈酿,制成香糟后,然后萃取糟汁,添加黄酒、食盐等,经配制后过滤而成的汁液。

4.78

复合调味酱 compound flavoring paste

以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加其他辅料,加工而成的呈酱状的复合调味料(4.67)。

4.79

风味酱 flavor sauce

以肉类、鱼类、贝类、果蔬、植物油、香辛调味品、和其他辅料配合制成的具有某种风味的调味酱。

4.80

沙拉酱 salad dressing

以植物油、水、酸性配料为主要原料,添加或不添加食糖、含蛋黄的配料、食用盐、香辛料等辅料经乳化而成的半固体复合调味料。

4.81

蛋黄酱 mayonnaise

通过含蛋黄的配料,将食用植物油与含有酸性配料和/或酸度调节剂的水相乳化,添加或不添加其他辅料形成稳定的半固态酸性乳化调味酱。

4.82

火锅调料 chafing dish condiment

食用火锅时专用的调味料(3.1)。

4.83

火锅底料 chafing dish

以动植物油脂、食盐和香辛料等为主要原料,经炒制加工或部分熬制,配装或不配装其他辅料包装而成,用于调制火锅汤的调味料(3.1)。

4.84

火锅蘸料 hot dipping

以芝麻酱、腐乳、韭菜花、辣椒、食盐、味精和其他调味品混合配制加工制成的,用于食用火锅时蘸食的调味料(3.1)。

4.85

酱腌菜 pickled vegetable

以新鲜蔬菜为主要原料,经腌渍或酱渍加工而成的蔬菜制品。

[来源:GB 2714—2015,2.1,有修改]

4.86

酱渍菜 pickled vegetable with soy paste

以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱

水、脱盐或不脱盐后、添加酿造酱和/或酿造酱汁腌渍或酱渍等工艺加工而成的蔬菜制品。

4.87

盐渍菜 salted vegetable

以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理后,用食盐或盐水盐渍加工而成的蔬菜制品。

4.88

酱油渍 pickled vegetable with soy sauce

以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐后,添加酱油浸渍加工而成的蔬菜制品。

4.89

糖渍菜 sugared vegetable

以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐后,添加食糖腌渍加工而成的蔬菜制品。

4.90

醋渍菜 vinegared vegetable

以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐后,添加食醋腌渍等工艺加工而成的蔬菜制品。

4.91

糖醋渍菜 sugared and vinegared vegetable

以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)、脱盐后,添加食糖和食醋等腌渍加工而成的蔬菜制品。

4.92

虾油渍菜 pickled vegetable with shrimp oil

以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐后,添加虾油等腌渍加工而成的蔬菜制品。

4.93

发酵酸菜 pickle; fermentation pickled vegetable

以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、盐渍或清水渍、脱盐或不脱盐,添加活性乳酸菌或自然发酵,添加或不添加辅料,调味加工而成的蔬菜制品。

4.94

糟渍菜 pickled vegetable with lees

以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)、脱盐或不脱盐后,添加黄酒糟或醪糟等腌渍加工而成的蔬菜制品。

5 工艺术语

5.1

选料 choice of materials

用物理方法去除原料中的砂石、植物的根、茎、叶、皮壳、金属等杂物的过程。

注:有筛选、风选、水选、磁选等方法。

5.2

原料预处理 pretreatment of raw material

为使原料适应加工要求,保证成品质量,在主要加工工序之前对原料安排的准备工序。

5.3

浸泡 immersion

浸渍

原料全部浸入过量水中,使其充分吸水膨胀,以利于原料蒸煮变性或有效成分的提取的操作。

5.4

浸润 infiltration

原料与适量的水均匀混合,堆积一定时间,使原料充分与水接触,吸水膨胀以利于原料蒸煮变性的操作。

5.5

提取 extraction

萃取

抽提

利用一种溶剂对不同物质溶解度的差异,从混合物中分离出一种或几种组分的过程。

注:提取按被处理的原料状态,一般分为两类:一类是对固体的提取,也称液-固提取;另一类是对液体的提取。

5.6

乳化 emulsifying

将两种互不相溶的液体(如油、水)混合,使之形成胶体悬浮液的操作。

5.7

均质 homogenizing

用机械方法将料液中的脂肪球或固体小微粒破裂(碎),制成液相(固液相)均匀混合物的过程。

5.8

研磨 grinding

利用强烈的剪切力、摩擦、撞击和高频振动等复合力的作用将物料粉碎、分散、细化和均质的操作。

5.9

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。

5.10

过滤 filtration

分离悬浮在液体或气体中的固体颗粒或分离出活的生物细胞的操作。

5.11

浓缩 concentration

从溶液中除去部分溶剂,使溶质和溶剂的均匀混合液实现部分分离的过程。

注:有常压加热浓缩、真空浓缩、冷冻浓缩、结晶浓缩等。

5.12

粉碎 smash

将固体原料破碎,使大颗粒物料破碎成小颗粒物料的过程。

5.13

绞碎 mincing

通过剪切力、挤压力的作用等将物料破碎的过程。

5.14

精制 refining

用物理或化学方法除去混和物中的杂质及其他非需要成分,以获得高浓度、高纯度产品或使产品品质规格化的工艺过程。

5.15

蒸料 evaporation material

采用蒸汽加热的方式,使原料中的蛋白质、淀粉质产生适度变性的过程。

注:在非密闭容器中进行蒸料为常压蒸料;在密闭容器中蒸料提高加热温度,缩短蒸料时间,为加压蒸料。

5.16

焙炒 roasted

将原料置于锅内,微火烘烤随时搅拌,使其均匀受热以达到蛋白质和淀粉适度变性的过程。

5.17

蛋白质消化率 protein digestibility

原料中适度变性能被酶水解的蛋白质占原料中全部蛋白质的百分比。

注:评定原料变性程度的指标之一。

5.18

蛋白质利用率 protein utilization

全氮利用率

定量食品中所含蛋白质的量,占生成此定量产品所用原料中蛋白质总量的百分比。

5.19

原料出品率 total material yield rate

定量单位的单一原料或混合原料所生产的统一质量标准的成品量。

5.20

天然制曲 natural qu

在制曲过程中不使用纯的种曲,依靠自然界中带入的各种菌类,在曲料上生长繁殖,生成对酿造有益的各種微生物及其代谢物的操作。

5.21

通风制曲 ventilation qu

将曲料置于曲池(曲箱)内,接入种曲,利用鼓风机供给空气,调节温湿度,促使对酿造有利的微生物生长繁殖的操作。

5.22

种曲 seed qu

酿造食品制曲时所用的种子。

注:由生产所需要的菌种经扩大培养而得。

5.23

无盐固态发酵 saltless solid state fermentation

成曲中拌水成为酱醅,进行较高温度(50℃~65℃)发酵的一种工艺。

注:酱油工艺术语。

5.24

低盐固态发酵 low salt solid state fermentation

成曲中拌入较低浓度盐水成为酱醅,采用中温(40℃~45℃)堆积发酵的一种工艺。

注:酱油工艺术语。

5.25

高盐稀态发酵 high salt liquid-state fermentation

成曲中加入较多量盐水成为酱醪进行发酵的工艺。

注:酱油工艺术语,有天然常温发酵和保温发酵两种。

5.26

固稀发酵 solid liquid fermentation

固稀分酿发酵

利用不同盐度、温度和固稀发酵条件,同时控制盐分对蛋白酶的影响,使各种酶能充分发挥作用的发酵工艺。

注:酱油工艺术语。

5.27

淋浇法发酵 pouring fermentation

发酵池设假底,由酱醅底部的假底下定时放出酱汁,并均匀地淋浇于酱醅面层,如此循环,并将人工培养的酵母菌和乳酸菌接种于酱醅之中,以改善酱油风味的发酵工艺。

注:酱油工艺术语。

5.28

酱醪 soy sauce mash

酱油成曲中加入多量盐水发酵,呈流动状的稀酱状物质。

5.29

酱醅 soy sauce mash

酱油成曲中加入较少量盐水(或水)发酵,呈不流动稠厚状态的物质。

5.30

氧化层 oxide layer

酱油发酵过程中,表层酱醅氧化色泽过深,并影响全氮含量的部分酱醅。

5.31

压榨取油 extracting oil from

酱醪成熟后,使用压榨机过滤,使酱油与酱渣分离,从而取得酱油的方法。

5.32

淋油 shower oil

酱醅成熟后,用热水浸泡,然后通过假底过滤,使酱油与酱渣分离,从而取得酱油的操作。

5.33

移位淋油 shift oil dripping

酱醅成熟后,将成熟酱醅移到淋油池进行淋油的操作。

5.34

原池淋油 original pool shower oil

发酵池设有假底,淋油时不需移动酱醅进行淋油的操作。

5.35

酱油配兑 preparation of soy sauce

将压榨浸出的半成品进行配兑,使成品达到规定指标要求的操作。

5.36

灭菌 sterilization

杀死产品中微生物菌体和芽孢的过程。

5.37

酱渣 soy sauce residue

酱醅(醪)提取酱油后剩余的糟粕。

5.38

酒母 distiller yeast

含有大量活性酵母的人工培养物。

[来源:GB/T 15109—2021,3.3.2]

5.39

醋母 vinegar yeast

醋酸菌或正常发酵的醋液,扩大培养后的微生物。

5.40

酒精发酵 alcohol fermentation

酵母菌把将发酵性糖,经过细胞内酒化酶的作用生成酒精和二氧化碳的过程。

5.41

醋酸发酵 acetic acid fermentation

酒精在醋酸菌的作用下,氧化为醋酸的过程。

5.42

固态发酵制醋 solid state fermentation vinegar

醋酸发酵在固态下进行的一种工艺。

注:酒醅或酒醪加入辅料和疏松剂搅拌均匀后进行发酵酿醋。

5.43

液态发酵制醋 liquid state fermentation vinegar

醋酸发酵在液态下进行的一种工艺。

注:酒醪或淡酒接入醋酸菌后以深层通气或表面静置发酵法酿醋。

5.44

深层发酵制醋 submerged fermentation of vinegar

将一定浓度的酒精或酒醪置于有搅拌装置及通入无菌空气的发酵罐中,接入醋酸菌进行醋酸发酵的液态发酵制醋工艺。

5.45

回流法制醋 reflux method of vinegar

淋浇法制醋

固态发酵制醋时,用泵将池底的醋液抽出,反复淋浇在醋醅表面,均匀品温,促进发酵的制醋工艺。

5.46

表面发酵法制醋 surface fermentation vinegar

醋酸发酵液置于敞口容器中,接入醋酸菌,在自然气温下或 30℃保温室内发酵,液面与空气接触,醋酸菌利用溶解氧,使酒精氧化为醋酸的制醋工艺。

5.47

塔醋法制醋 tower vinegar

醋化塔内装填附生大量醋酸菌的木炭、桦木刨花或玉米芯等填充料,将含有稀酒精的原料自上而下喷淋于填充料上,空气自下而上流通,反复喷淋,使酒精快速氧化为醋酸的液态发酵制醋工艺。

5.48

醋醪 vinegar mash

酒醪接种醋酸菌后,呈流动状态的物料。

5.49

醋醅 vinegar grains

酒醪中拌入多量辅料和疏松剂,呈固态的物料。

5.50

倒醋 inverted grains

食醋固态发酵时,将中、下层醅料翻到表层,使之达到全面发酵的操作。

5.51

淋醋 pour vinegar

已成熟的固态发酵醋醅,置于装有假底的淋醋池(缸)内,加入热水或上次淋醋的淡醋液浸泡,从下部放出浸泡液,从而取得食醋的操作。

5.52

陈酿 vinegar aging

延长食醋发酵时间,增加食醋风味物质的过程。

注:通常将成熟醋醅加盐压实,长期存放;或将半成品或成品食醋盛入缸、坛内密封,长期存放。

5.53

食醋配兑 vinegar mixed with

将分批淋出的不同质量的食醋,按一定比例加以混合,达到规定指标的操作。

5.54

醋渣 acid-sludge

固态发酵食醋淋醋后剩余的糟粕。

5.55

面饼曲发酵制酱 bunches of sauce fermentation

用曲室地面曲床培养大(小)块面饼曲,加入多量盐水,天然发酵成体态稀粘的稀甜酱的工艺。

注:是我国南方制作甜面酱的传统工艺。

5.56

馒头曲发酵制酱 steamed bread piece of sauce fermentation

用馒头坯制曲成为馒头曲,加入盐水发酵成甜酱醪,发酵过程中定期补水,保持酱醪浓度的制酱工艺。

注:我国北方制作甜面酱的传统工艺。

5.57

散曲发酵制酱 genre of sauce fermentation

由碎面絮接种后,以厚层通风制曲或竹匾制曲培养成散曲,加入盐水发酵成甜酱醪的制作甜面酱的工艺。

注:有常温发酵和保温发酵两种形式。

5.58

多酶速酿法制酱 **many enzymes speed making legal sauce**

面粉加盐水调成浓浆,经粗淀粉酶液化,以粗曲酶人工控温酶解,继而降低酱醪温度进行发酵,成为质地较稀的稀甜酱的工艺。

5.59

腐乳白坯 **fermented bean curd white base**

以大豆为原料,经制浆、点浆、成型、划块而成的用以制作腐乳的豆腐坯。

5.60

腐乳毛坯 **fermented bean curd blank**

霉菌型腐乳在前期培菌结束后白坯表面长满菌丝体的物质。

5.61

腐乳前期发酵 **fermented bean curd early fermentation**

腐乳在适当温度下接上菌种,在培菌室内进行保温培养的过程。

5.62

腐乳后期发酵 **fermented bean curd later fermentation**

腐乳前期培菌结束后,通过腌制,加入汤料和辅料装瓶(坛)密封,再经较长时间的保温或常温发酵,至腐乳成熟的过程。

5.63

搓毛 **cuo mao**

用人工方法,将腐乳毛坯间菌丝连接部分分开,并将菌丝体搓倒,使其成为外衣状包裹毛坯的操作。

5.64

腌坯 **pickled billet**

腐乳毛坯长成后,加入一定量食盐,利用渗透作用排出卤水的过程。

注:腌制后的毛坯称为盐坯。

5.65

搓块 **cuo kuai**

为使盐坯均匀接触腐乳汤料和辅料,在装入容器发酵前,将粘在一起的盐坯一块块搓开,使其六面都能沾上汤料和辅料的操作。

5.66

摆笼 **bai long**

上笼

摆屉

将接种后的白坯用人工整齐地摆在曲盘或笼屉上,保持 1 cm 左右间隔,以利于霉菌菌丝生长的操作。

5.67

倒笼 **pour cage**

倒屉

倒盘

为促进毛坯上微生物的正常生长,定时将码放在一定高度的曲盘或笼屉上下调换位置,达到调节温度的操作。

5.68

腐乳汤料 fermented bean curd soup

腐乳进入后期发酵时,加入酒、糖、盐、香辛料、水和各种辅料的混合汁液。

5.69

配汤 soup

配制腐乳汤料的过程。

5.70

配料 compounding

将原料或者原料半成品按产品配方要求进行称量、混合的过程。

5.71

混合 mixing

复合调味料生产中,将两种或两种以上的物料组分拌合在一起,使之达到特定均匀度的过程。

5.72

造粒 granulation

复合调味料生产中,具有一定湿度和黏度的物料通过造粒机制成颗粒的操作过程。

5.73

干燥 drying

从食品或食品物料中除去水分的过程。

注:包括自然干燥(晒干、风干)和人工干燥(常压加热干燥、真空加热干燥、红外线干燥、微波干燥、冷冻升华干燥等)。

5.74

喷雾干燥 spray dehydration

将溶液、浆液或微粒的悬浮液在热风中喷雾成细小颗粒,在其下落过程中,水分迅速汽化而成为粉末状的过程。

5.75

冷却 cooling

热物料的温度降低而不发生相变化的过程。

5.76

筛分 screening

利用不同型号筛网,将物料按颗粒大小进行分离或分级的操作。

5.77

气流输送 pneumatic transportation

风力输送

借助空气在密闭管道内高速流动,物料在气流中被悬浮输送到目的地的一种运输方式。

6 机械设备术语

6.1

旋转式蒸料设备 rotary cooking pot

罐体以立式双头锥为主,能做 360°旋转,通入蒸汽达到一定压力,使原料蒸熟的加压蒸煮设备。

6.2

连续蒸料设备 continuous evaporate material equipment

在较高压力及短时间内连续蒸煮原料,实现高短法蒸料的一种蒸煮设备。

6.3

种曲培养机 zhongqu training machine

原料的蒸煮、冷却、接种、培养全过程在密闭的高压/常压容器内完成,能自动调整曲料温湿度,以提高种曲质量,培养种曲的设备。

6.4

菌种培养罐 strain culture machine

用于调味品菌种生产培养的设备。

6.5

通风制曲池 ventilation system qu chi

熟料接种后置于曲池内,用鼓风机供给空气,用翻曲机(6.14)翻拌疏松曲料,调节温湿度,促进微生物生长繁殖,制出成曲的制曲设备。

6.6

圆盘制曲机 disc qu-making machine

曲室密闭,设有回转圆盘培养床,能实现连续进曲、翻曲、出曲,并有调节温湿度装置,以提高成曲质量的制曲设备。

6.7

酱油水浴发酵池 soy sauce fermentation pool water bath

用混凝土或钢板制成池体,池体处于水浴包围中,采用热水循环和直接通气等方式的热循环进行酱油保温发酵的设备。

注:有四面水浴和五面水浴之分。

6.8

酱油发酵罐 soy sauce fermentation tank

用于发酵制作高盐稀态酱油的设备。

注:根据自然环境和气温,置于室外和室内,有保温和不保温之分。

6.9

小麦焙炒机 wheat of roasted machine

小麦作为制曲原料时,通过焙炒小麦,使其淀粉糊化,增加酱油的香气和色泽的机械。

6.10

酱油压榨设备 soy sauce crushing equipment

由布酱机、压榨机和相应的装置组成,通过压榨的方法取得酱油的设备。

6.11

酱油灭菌设备 soy sauce sterilization equipment

杀灭酱油中的微生物,使其达到规定标准的设备。

6.12

食醋翻醅机 vinegar turn fermented grains machine

食醋固态发酵时,用于翻倒醋醅使中、下层醋醅翻到表层的机械。

6.13

食醋自吸式发酵罐 vinegar of self-suction fermentation tank

用于液态深层发酵食醋生产所用的设备。

注：机械搅拌时，转子末端由于高速转动形成负压，自动吸入空气，使发酵时间缩短，功率消耗低。

6.14

翻曲机 **leaven turner**

在酿造制曲过程中将曲料翻动、打散的机械设备。

6.15

抓斗 **grab machine**

用于抓运酿造曲料、酱类、酱渣等的机械设备。

6.16

淋醋池 **drench vinegar pool**

用于固态发酵食醋淋醋时的设备。

6.17

食醋速酿发酵塔 **vinegar speed fermentation tower**

用陶瓷烧制后组装，塔底部设假底，塔内装满附生大量醋酸菌的木炭、桦木刨花或玉米芯等填充料，回流淋浇液态发酵制醋的设备。

6.18

大蒜分瓣机 **garlic splitting machine**

利用机械传动带动主轴旋转，产生变力柔性搓压使大蒜分瓣、去皮的设备。

6.19

切菜机 **vegetable cutting machine**

利用切刀锋利的刀刃对物料做相对运动的过程达到切断、切碎目的的设备。

6.20

绞肉机 **meat chopper**

利用螺旋挤出器、绞刀和成形模的挤压剪切作用，将物料碎解成糜状的设备。

6.21

斩拌机 **meat cutter and mixer**

使物料随转锅旋转同时被一组径向排列的高速度旋转刀片反复斩拌成糜状的机器。

6.22

离心过滤机 **centrifugal filter**

采用离心分离原理使液态物料与粒度较大的固态物质经滤网分离开来的机器。

6.23

胶体磨 **colloid mill**

使流体或半流体物料通过高速相对连动的定齿与动齿之间，物料受到强大的剪切力、摩擦力及高频振动等作用，有效地被粉碎、乳化、均质、混合，从而获得精细加工产品的机械设备。

6.24

夹层锅 **jacketed kettle**

用蒸汽夹套加热对物料进行处理的开口式容器。

6.25

脱气机 **de-aerator**

在真空状态下将物料中的气态组分分离排除的设备。

6.26

蒸箱 **steam cabinet**

利用蒸汽完成蒸制箱内食品的设备。

6.27

混合机 mixing machine

将两种或两种以上的物料通过机械力搅拌产生流动作用,使之成为组分浓度均匀的混合物的机械。

6.28

筛网 screen cloth

用不锈钢钢丝、绢布等为原料,通过不同方法编制而成的各种孔径规格的筛理材料的统称。

6.29

流化床干燥器 fluidized bed desiccator

将热空气强制通过床层并与湿物料接触,使固体颗粒物料保持悬浮状态,进行传热和传质,从而达到干燥目的的干燥器。

6.30

包装机 packing machine

完成全部或部分包装过程的机器。

注:包装过程包括成型、充填、封口、裹包等主要包装工序,以及清洗、干燥、杀菌、贴标、捆扎、集装、拆卸等前后包装工序和转送、选别等其他辅助包装工序。

6.31

分级振动筛 vibrating grader

通过机械振动,配合合适的筛网,使物料通过筛孔,达到筛分、分级、除杂、过滤等作用的机器设备。

6.32

颗粒机 granulator

通过挤压作用,使具有一定黏度的物料通过不同目数的筛网或孔径,形成形状大小不同的颗粒的机器。

注:根据其挤压方式不同分为摇摆式、挤压式、旋转式。

6.33

重量选别机 weight sorter

利用自动称重系统,在连续生产过程中将净含量不在设定范围内的产品从生产线上排除的设备。

6.34

自动封箱机 automatic sealing machine

产品装箱后经输送链进入封箱机器,前短舌经压舌架自动弯曲,后短舌由打舌架将其折弯,熔胶机自动喷胶,左右长舌经过导向杆自动向中间折弯,压箱机构皮带同步压住纸箱左右长舌,使箱、舌、胶合在一起,完成封箱整形动作的机械设备。

6.35

袋成型-充填-包装机 bag molding-filling-packing machine

将卷筒状的挠性包装材料制成袋筒,充入物料后进行封口,三个功能自动连续完成的机器。

注:包括卧式袋成型-充填-包装机、立式袋成型-充填-包装机。

6.36

金属检测仪 metal detector

利用磁场平衡的原理,当生产过程中有金属异物时,产生磁通量的切割,磁场平衡被破坏从而产生信号检出金属异物的仪器。

注:包括窗口式、重力下落式、管道式等。

6.37

称重定量装料机 **constant weight loading machine**

利用电子秤对物料充填进行称重定量的装置。

注：常用的有净重充填装置和毛重充填装置。

6.38

容积定量装料机 **constant volume loading machine**

适用于装灌重量轻和视密度非常稳定的物料,利用固定容积的容杯对物料充填进行定容定量的装置。

6.39

带式输送机 **belt conveyor**

依靠输送带与物料间的摩擦力使物料随输送带一起运行,从而完成物料输送的装置。

6.40

螺旋输送机 **screw conveyor**

利用带螺旋片的轴在封闭的料槽内旋转,使装入料槽的物料横向移动或向上移动的输送机械。

6.41

旋风分离机 **cyclopneumatic separator**

利用粒子在气流中做高速旋转,离心力远大于重力,且因速度愈大,粒子所获得之离心沉降速度也愈大,从而使固体与气体分离的设备。

6.42

均质机 **homogenizer**用于对黏度低于 $0.2 \text{ Pa} \cdot \text{s}$,温度低于 $80 \text{ }^{\circ}\text{C}$ 的液体物料(液-液相或液-固相)的均质\乳化的一种设备。

参 考 文 献

- [1] GB 1886.10—2015 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸(又名冰醋酸)
- [2] GB 1886.64—2015 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- [3] GB 2714—2015 食品安全国家标准 酱腌菜
- [4] GB 2717—2018 食品安全国家标准 酱油
- [5] GB 2719—2018 食品安全国家标准 食醋
- [6] GB 2720—2015 食品安全国家标准 味精
- [7] GB 2721—2015 食品安全国家标准 食用盐
- [8] GB/T 8233—2018 芝麻油
- [9] GB 10133—2014 食品安全国家标准 水产调味品
- [10] GB 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
- [11] GB/T 15109—2021 白酒工业术语
- [12] GB/T 15691—2008 香辛料调味品通用技术条件
- [13] GB/T 20293—2006 油辣椒
- [14] GB/T 20886.2—2021 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- [15] GB/T 20903—×××× 调味品分类
- [16] GB/T 21999—2008 蚝油
- [17] GB/T 23347—2021 橄榄油、油橄榄果渣油
- [18] GB/T 24399—2009 黄豆酱
- [19] GB 31644—2018 食品安全国家标准 复合调味料
- [20] GB/T 42463—2023 鱼露质量通则
- [21] GB/T 42464—2023 豆豉质量通则

索 引

汉语拼音索引

A		抽提	5.5
氨基酸态氮		醇厚	3.47
3.35		D	
B		大酱	4.30
白醋	4.18	大曲	3.27
白腐乳	4.47	大蒜分瓣机	6.18
摆笼	5.66	袋成型-充填-包装机	6.35
摆屉	5.66	带式输送机	6.39
包装机	6.30	蛋白质变性	3.11
焙炒	5.16	蛋白质利用率	5.18
表面发酵法制醋	5.46	蛋白质消化率	5.17
不挥发酸	3.40	蛋白质原料	3.10
不良气味	3.45	蛋黄酱	4.81
C		倒笼	5.67
菜包方	4.53	倒盘	5.67
菜包腐乳	4.53	倒醅	5.50
蚕豆酱	4.32	倒屉	5.67
粗蛋白质	3.34	低盐固态发酵	5.24
醋醪	5.48	低盐固态发酵酱油	4.5
醋母	5.39	淀粉质原料	3.13
醋醅	5.49	豆豉	4.44
醋酸发酵	5.41	多酶速酿法制酱	5.58
醋渍菜	4.90	F	
醋渣	5.54	发酵	3.6
萃取	5.5	发酵酸菜	4.93
搓块	5.65	发酵调味品	3.3
搓毛	5.63	番茄沙司	4.36
陈醋	4.17	番茄调味酱	4.36
陈酿	5.52	翻曲机	6.14
称重定量装料机	6.37	分级振动筛	6.31
呈味核苷酸二钠	3.18	粉碎	5.12
澄清	3.41	风力输送	5.77

风味酱	4.79	花色腐乳	4.52
麸醋	4.20	花色酱	4.35
麸曲	3.29	花生酱	4.39
辅料	3.9	还原糖	3.36
腐乳	4.45	黄豆酱	4.29
腐乳白坯	5.59	黄酱	4.31
腐乳后期发酵	5.62	挥发酸	3.39
腐乳毛坯	5.60	回流法制醋	5.45
腐乳前期发酵	5.61	浑浊	3.42
腐乳汤料	5.68	混合	5.71
复合调味酱	4.78	混合机	6.27
复合调味料	4.67	火锅底料	4.83

G

咖喱粉	4.63
干燥	5.73
橄榄油	4.58
高盐稀态发酵	5.25
高盐稀态发酵酱油	4.6
菇精调味料	4.74
固态发酵食醋	4.14
固态发酵制醋	5.42
固态复合调味料	4.68
固体酱油	4.12
固稀发酵	5.26
固稀发酵酱油	4.7
固稀分酿发酵	5.26
果醋	4.24
过滤	5.10

H

海鲜粉调味料	4.73
海鲜酱	4.42
蚝油	4.56
红腐乳	4.46
红曲	3.30
红曲醋	4.21
后味	3.48
糊化	3.14

花色腐乳	4.52
花色酱	4.35
花生酱	4.39
还原糖	3.36
黄豆酱	4.29
黄酱	4.31
挥发酸	3.39
回流法制醋	5.45
浑浊	3.42
混合	5.71
混合机	6.27
火锅底料	4.83
火锅调料	4.82
火锅蘸料	4.84

J

鸡粉调味料	4.70
鸡精调味料	4.69
鸡汁调味料	4.76
加盐味精	4.26
夹层锅	6.24
酱腐乳	4.49
酱醪	5.28
酱醅	5.29
酱色	3.25
酱香	3.43
酱腌菜	4.85
酱油	4.3
酱油发酵罐	6.8
酱油灭菌设备	6.11
酱油配兑	5.35
酱油水浴发酵池	6.7
酱油压榨设备	6.10
酱油渍	4.88
酱渣	5.37
酱渍菜	4.86
胶体磨	6.23
焦糖色	3.25
绞肉机	6.20

绞碎	5.13	馒头曲发酵制酱	5.56
搅拌	5.9	霉菌型腐乳	4.50
酵母抽提物	3.22	美拉德反应	3.17
芥末酱	4.43	米醋	4.16
金属检测仪	6.36	面饼曲发酵制酱	5.55
浸泡	5.3	面酱	4.33
浸润	5.4	灭菌	5.36
浸渍	5.3	母油	4.8
精制	5.14	N	
酒精发酵	5.40	酿造酱油	4.3
酒母	5.38	酿造食醋	4.13
均质	5.7	牛肉粉调味料	4.71
均质机	6.42	浓缩	5.11
菌种培养罐	6.4	P	
K		排骨粉调味料	4.72
颗粒机	6.32	配料	5.70
可溶性固形物	3.31	配汤	5.69
可溶性无盐固形物	3.32	喷雾干燥	5.74
块曲	3.27	Q	
快曲	3.29	气流输送	5.77
L		切菜机	6.19
辣椒酱	4.37	青腐乳	4.48
老抽	4.11	全氮	3.33
冷却	5.75	全氮利用率	5.18
离心过滤机	6.22	R	
连续蒸料设备	6.2	热反应肉味香精	3.24
料酒	4.59	容积定量装料机	6.38
淋醋	5.51	乳化	5.6
淋醋池	6.16	S	
淋浇法发酵	5.27	散曲发酵制酱	5.57
淋浇法制醋	5.45	沙茶酱	4.40
淋油	5.32	沙拉酱	4.80
流化床干燥器	6.29	筛分	5.76
螺旋输送机	6.40	筛网	6.28
M			
麻酱	4.38		

上笼	5.66	无盐固态发酵	5.23
深层发酵制醋	5.44		
生抽	4.10	X	
食醋	4.13	西式调味品	3.5
食醋翻醋机	6.12	稀甜酱	4.34
食醋配兑	5.53	细菌型腐乳	4.51
食醋速酿发酵塔	6.17	虾酱	4.41
食醋自吸式发酵罐	6.13	虾油	4.57
食糖	4.2	虾油渍菜	4.92
食盐	4.1	咸味香精	3.23
食用冰醋酸	3.26	香醋	4.19
食用冰乙酸	3.26	香辛料	4.60
食用盐	4.1	香辛料调味粉	4.62
适口	3.46	香辛料调味品	4.61
水产调味品	3.4	香辛料调味油	4.64
酸水解植物蛋白调味液	3.21	香辛料调味汁	4.65
		香油	4.28
T		小麦焙炒机	6.9
塔醋法制醋	5.47	小曲	3.28
羰氨反应	3.17	旋风分离机	6.41
糖醋渍菜	4.91	旋转式蒸料设备	6.1
糖化	3.16	选料	5.1
糖渍菜	4.89	熏醋	4.22
套油	4.9		
提取	5.5	Y	
天然调味品	3.2	压榨取油	5.31
天然制曲	5.20	腌坯	5.64
甜醋	4.23	研磨	5.8
甜面酱	4.33	盐渍菜	4.87
调味料	3.1	氧化层	5.30
调味品	3.1	药曲	3.28
铁强化酱油	4.4	液化	3.15
通风制曲	5.21	液态发酵食醋	4.15
通风制曲池	6.5	液态发酵制醋	5.43
脱气机	6.25	液态复合调味料	4.75
		移位淋油	5.33
W		异味	3.49
未变性蛋白	3.12	油辣椒	4.66
味精	4.25	余味	3.48

鱼露	4.55	芝麻酱	4.38
原池淋油	5.34	芝麻油	4.28
原料出品率	5.19	酯香	3.44
原料预处理	5.2	种曲	5.22
圆盘制曲机	6.6	种曲培养机	6.3
		重量选别机	6.33
		主料	3.8
糟方	4.54	抓斗	6.15
糟方腐乳	4.54	自动封箱机	6.34
糟卤	4.77	总酸	3.38
糟渍菜	4.94	总糖	3.37
造粒	5.72		
增鲜味精	4.27	N 性蛋白	3.12
斩拌机	6.21	5'-肌苷酸二钠	3.19
蒸料	5.15	5'-鸟苷酸二钠	3.20
蒸箱	6.26		

英文对应词索引

A

acetic acid fermentation	5.41
acid hydrolyzed vegetable protein seasoning	3.21
acid-sludge	5.54
after-taste	3.48
alcohol fermentation	5.40
amino nitrogen	3.35
aquatic condiment	3.4
automatic sealing machine	6.34

B

bacteria type fermented bean curd	4.51
bag molding-filling-packing machine	6.35
bai long	5.66
balsamic vinegar	4.19
barbeque sauce	4.40
beef powder condiment	4.71
belt conveyor	6.39
brewing	3.7

brine worse	4.77
broad bean paste	4.32
bunches of sauce fermentation	5.55

C

caramel colour	3.25
centrifugal filter	6.22
chafing dish	4.83
chafing dish condiment	4.82
chicken condiment	4.76
chicken powder condiment	4.70
chilli sauce	4.37
chilli soya	4.66
choice of materials	5.1
clarity	3.41
colloid mill	6.23
compound flavoring paste	4.78
compound seasoning	4.67
compounding	5.70
concentration	5.11
condiment	3.1
constant volume loading machine	6.38
constant weight loading machine	6.37
continuous evaporate material equipment	6.2
cooling	5.75
crude protein	3.34
cuo kuai	5.65
cuo mao	5.63
curry powder	4.63
cyclopneumatic separator	6.41

D

daqu	3.27
dark soy sauce	4.11
de-aerator	6.25
design and color fermented bean curd	4.52
design and color sauce	4.35
disc qu-making machine	6.6
disodium 5'-guanylate	3.19

disodium 5'-ribonucleotide	3.18
distiller yeast	5.38
drench vinegar pool	6.16
drying	5.73

E

edible mushroom essence condiment	4.74
edible salt	4.1
emulsifying	5.6
este	3.44
evaporation material	5.15
extracting oil from	5.31
extraction	5.5

F

Fe fortified soy sauce	4.4
fermentation	3.6
fermentation pickled vegetable	4.93
fermented bean curd	4.45
fermented bean curd blank	5.60
fermented bean curd early fermentation	5.61
fermented bean curd later fermentation	5.62
fermented bean curd soup	5.68
fermented bean curd white base	5.59
fermented condiment	3.3
fermented flour sauce	4.33
fermented soy sauce	4.3
fermented soybean	4.44
fermented soybean curd sauce	4.49
fermented vinegar	4.13
filtration	5.10
fish sauce	4.55
fixed acid	3.40
flavor sauce	4.79
fluidized bed desiccator	6.29
fruit vinegar	4.24
fuqu	3.29

G

garlic splitting machine	6.18
--------------------------------	------

gelatinization	3.14
genre of sauce fermentation	5.57
glacial acetic acid	3.26
GMP	3.20
grab machine	6.15
grain vinegar	4.20
granulated chicken bouillon	4.69
granulation	5.72
granulator	6.32
green fermented bean curd	4.48
grinding	5.8

H

high salt liquid-state fermentation	5.25
high-salt liquid-state fermented soy sauce	4.6
hoisin sauce	4.42
homogenizer	6.42
homogenizing	5.7
hongqu	3.30
hot dipping	4.84
HVP	3.21

I

immersion	5.3
IMP	3.19
increase fresh monosodium glutamate	4.27
infiltration	5.4
inverted grains	5.50
IXG	3.18

J

jacketed kettle	6.24
jiangxiang	3.43

K

ketchup	4.36
---------------	------

L

leaven turner	6.14
---------------------	------

light soy sauce	4.10
liquefaction	3.15
liquid complex condiment	4.75
liquid state fermentation vinegar	5.43
liquid-state fermentation vinegar	4.15
liquifying	3.15
low salt solid state fermentation	5.24
low-salt solid-state fermented soy sauces	4.5

M

maillard reaction	3.17
major material	3.8
many enzymes speed making legal sauce	5.58
mature vinegar	4.17
mayonnaise	4.81
meat chopper	6.20
meat cutter and mixer	6.21
meat flavour flavoring substances	3.24
mellow	3.47
metal detector	6.36
mincing	5.13
minor ingredient	3.9
mixing	5.71
mixing	5.9
mixing machine	6.27
mold type fermented bean curd	4.50
monosodium glutamate	4.25
mustard	4.43
mu you	4.8

N

natural condiment	3.2
natural qu	5.20

O

objectionable odor	3.45
off-flavour	3.49
olive oil	4.58
original pool shower oil	5.34

oxide layer	5.30
oyster	4.56

P

packing machine	6.30
palatable	3.46
peanut butter	4.39
pickle	4.93
pickled billet	5.64
pickled vegetable	4.85
pickled vegetable with lees	4.94
pickled vegetable with shrimp oil	4.92
pickled vegetable with soy paste	4.86
pickled vegetable with soy sauce	4.88
pneumatic transportation	5.77
pork powder condiment	4.72
pour cage	5.67
pouring fermentation	5.27
pour vinegar	5.51
protein denaturation	3.11
pretreatment of raw material	5.2
preparation of soy sauce	5.35
protein digestibility	5.17
protein utilization	5.18
protein feedstuffs	3.10

R

recipe	4.30
red fermented bean curd	4.46
red kojic rice vinegar	4.21
reducing sugar	3.36
refining	5.14
reflux method of vinegar	5.45
rice vinegar	4.16
roasted	5.16
rotary cooking pot	6.1

S

saccharify	3.16
------------------	------

salad dressing	4.80
salted and fermented soya paste	4.31
salted vegetable	4.87
saltless solid state fermentation	5.23
salt monosodium glutamate	4.26
savory flavoring	3.23
screen cloth	6.28
screening	5.76
screw conveyor	6.40
sesame paste	4.38
seasoning wine	4.59
seed qu	5.22
seafood powder condiment	4.73
sesame oil	4.28
smash	5.12
smoked vinegar	4.22
solid thin fermented soy sauce	4.7
solidified soy sauce	4.12
solid-state fermented vinegar	4.14
solid liquid fermentation	5.26
solid state fermentation vinegar	5.42
solid content	3.31
solid compound seasoning	4.68
solvable solid	3.32
soup	5.69
soy sauce crushing equipment	6.10
soy sauce fermentation pool water bath	6.7
soy sauce fermentation tank	6.8
soy sauce mash	5.28
soy sauce mash	5.29
soy sauce residue	5.37
soy sauce sterilization equipment	6.11
soy sauce	4.3
soybean paste	4.29
spice sauce	4.65
spice	4.60
spices condiment	4.61
spices cooking oil	4.64
spices seasoning powder	4.62

spray dehydration	5.74
shower oil	5.32
shift oil dripping	5.33
shrimp paste	4.41
shrimp sauce	4.57
starch bearing material	3.13
steam cabinet	6.26
steamed bread piece of sauce fermentation	5.56
sterilization	5.36
strain culture machine	6.4
submerged fermentation of vinegar	5.44
sugar	4.2
sugared and vinegared vegetable	4.91
sugared vegetable	4.89
surface fermentation vinegar	5.46
sweet vinegar	4.23

T

tao you	4.9
thin sweet sauce	4.34
total acid	3.38
total material yield rate	5.19
total nitrogen	3.33
total sugar	3.37
tower vinegar	5.47
turbidity	3.42

U

un-denatured protein	3.12
----------------------------	------

V

vegetable cutting machine	6.19
vegetable package fermented bean curd	4.53
ventilation qu	5.21
ventilation system qu chi	6.5
vibrating grader	6.31
vinegar	4.13
vinegar aging	5.52
vinegared vegetable	4.90

vinegar grains	5.49
vinegar mash	5.48
vinegar mixed with	5.53
vinegar of self-suction fermentation tank	6.13
vinegar speed fermentation tower	6.17
vinegar turn fermented grains machine	6.12
vinegar yeast	5.39
volatile acid	3.39

W

weight sorter	6.33
western food condiment	3.5
wheat of roasted machine	6.9
white fermented bean curd	4.47
white vinegar	4.18

X

xiaoqu	3.28
--------------	------

Y

YE	3.22
yeast extract	3.22

Z

zaofang fermented bean curd	4.54
zhongqu training machine	6.3
5'-guanosine monophosphate disodium	3.20
