

本标准规定的名词术语适用于传统的调味品、副食品：酱油、酱、食醋、酱腌菜、豆制品、腐乳等。

1 主料

在生产原料中,占比重较大,生产产品主要成分的原料。

2 辅料

原料中占比重较少的辅助原料。

3 蛋白质原料

以蛋白质为主要成分的原料,如大豆、脱脂大豆、花生饼粕等。

4 淀粉质原料

以淀粉质为主要成分的原料,如米、麦、马铃薯、蚕豆、豌豆等。

5 脂肪质豆类

富含脂肪的豆科植物种子,如大豆、落花生等。

6 淀粉质豆类

以淀粉质为主要成分的豆科植物种子,如蚕豆、豌豆、绿豆等。

7 选料

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。

7.1 密度法(比重法)

选料方法之一。指利用机械振动筛、高速流动的空气、水的流动等物理方法,使密度(比重)大于原料与小于原料的杂物去除的过程。如水选、风选、筛选等。

7.2 磁选法

用磁力去除含铁的金属杂质的过程。

8 风送

即风力输送,亦称气流输送。在输送管道中借助气流的功能,使物料被悬浮输送。

9 浸泡

亦称浸渍。指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。

10 浸润

指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。

11 粉碎

为了加快蒸煮变性原料的酿造速度,常需将固体原料破碎。使大颗粒物料破碎成小颗粒物料的过程,称为粉碎。

12 蒸料

亦称原料的蒸煮,指采用蒸汽加热的方式,使原料中蛋白质、淀粉质产生适度变性的过程。

12.1 常压蒸料

指原料在非密闭容器中采用蒸汽加热的方式进行蒸料。其加热温度较低,时间较长。

12.2 加压蒸料

指原料在密闭容器中,用蒸汽加热方式进行蒸料,可提高加热温度,缩短蒸料时间。

13 蒸料压力

在密闭的受压容器中蒸料时,在容器内的冷空气被排除的条件下,容器内蒸汽的实际压力。

14 蒸料温度

容器内被蒸者原料的实际温度。

15 焙炒

亦称干炒。将原料放在锅内,微火烘烤,随时翻拌,均匀受热,以达到蛋白质和淀粉适度变性的过程。

16 蛋白质变性

蛋白质在某些物理或化学因素作用下,其分子内部的副健(亦称次级键)裂开、结构变为松懈、理化性质改变。这种现象称为蛋白质变性。

17 适度变性

蛋白质原料蒸煮时,其分子内部结构的变化达到易被酶分解的程度,称为适度变性。

18 过度变性

蛋白质原料蒸煮时,在高温长时间的作用下,其分子内部结构变化达到不易被酶分解的程度,称为过度变性。

19 N 性蛋白

亦称未变性蛋白。原料的蛋白质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,此类蛋白质称为 N 性蛋白。

20 糊化

淀粉颗粒不溶于水,但在热水中能大大膨胀,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,称为糊化。

21 液化

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,粘度急速降低,这一过程称为液化。

22 糖化

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

23 老化

淀粉糊化时,如果胶体性淀粉糊长时间缓慢冷却,可重新引起淀粉结晶的形成,称之为老化。老化的淀粉,淀粉酶也难以使之分解。

24 蛋白质消化率

评定原料变性程度的指标之一。指原料中适度变性可被酶水解的蛋白质占原料中全部蛋白质的百分比。

$$\text{蛋白质消化率(\%)} = \frac{G}{N} \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中: G——熟料中可以被酶分解的全氮量;

N——熟料中全氮总量。

25 蛋白质利用率

定量调味副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,变可用全氮利用率表示。以酱油为例:

$$\text{蛋白质利用率 (\%)} = \frac{G \times N}{d} \times 100 \dots \dots \dots (2)$$

(全氮利用率) P

式中：G——酱油实际产量；
 N——实测酱油全氮含量；
 d——酱油比重；
 p——混合原料全氮总量。

26 总料出品率

定量单位的混合原料所生产的统一质量标准的成品量。

27 发酵

泛指利用微生物制造工业原料或工业产品的过程,即利用微生物所产生的酶使有机物发生分解、合成反应,大量生成特定的代谢产物的现象,称之为发酵。

28 酿造

利用发酵作用制造食品称为酿造,如酱油、食醋的制造。

29 调味品

亦称调味料。指在饮食、烹饪及食品生产中广泛使用的,用以去腥、除膻、解腻、增香、调和滋味的食品。

30 天然调味料

自然生成的调味料。如香辛料(葱、姜、桂皮、花椒等)、蜂蜜、食盐等。

31 发酵调味料

利用发酵技术酿造的调味料。如酱油、食醋、腐乳、料酒、味精等。

32 化学调味料

人工合成、人工提纯的调味料。如醋精、香精、糖精等。

33 复合调味料

用两种或两种以上的调味品复制而成的方便调味料。

34 风味调味料

亦称天然风味调味料、天然系列调味料。为复合调味料的一种。以自然原料经过简单加工、提纯浓缩、添加各种调味料,复制而成。是具有特殊风味的方便调味料。如牛肉汤料、鸡味汤料、虾味素等。

35 通风制曲

亦称机械通风制曲。将曲料置于曲箱(曲池)内,利用鼓风机供给空气,调节温湿度,促使微生物生长繁殖。

36 天然制曲

在制曲过程中不使用纯的种曲,依靠自然界中带入的各种野生菌,在培养基上生长繁殖,生成对酿造有益的各种微生物。

37 大曲

亦称块曲。以小麦、大麦、豌豆等原料,采用天然制曲工艺生产的一种糖化曲。微生物组成十分复杂,主要是根霉、毛霉、曲霉和酵母,并有大量野生杂菌。

38 小曲

亦称药曲。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

曲。微生物组成十分复杂,主要是根霉和酵母。

39 接种

将微生物移接到适宜生长繁殖的培养基上的方法,称之为接种。

40 固形物

化学分析术语。指可溶性固形物,即能完全溶解在溶液中的可溶性物质的总量。常用百分数表示。

41 无盐固形物

化学分析术语。固形物中减去氯化物(以氯化钠计)的含量后,即为无盐固形物。

42 全氮

化学分析术语。亦称总氮。常用的测定方法(凯氏定氮法)是将样品中含氮物质(蛋白质及其他)全部分解为 HN_3 ,然后测定、计算含氮量。

43 粗蛋白质

化学分析术语。根据全氮测定结果计算出的蛋白质总量,称为粗蛋白质

44 氨基酸态氮

化学分析术语。指以氨基酸形式存在的氮。氨基酸的氨基含量与其本身含量成正比,所以常以分析氨基酸的氨基氮的方法来测定氨基酸的含量,分析方法多用甲醛法,测定结果亦称为甲醛氮、氨基氮。

45 氨态氮

化学分析术语。指测定的以铵盐形式存在的氮的总和。样品中的铵盐在弱碱性溶液中,以氨的形式游离出来,其测定结果称为氨态氮。

46 还原糖

化学分析术语。指被测样品中具有还原性的糖(葡萄糖、果糖、麦芽糖)的总和,测定结果全部换算成葡萄糖,即称为还原糖(以葡萄糖汁)。

47 总糖

化学分析术语。指测定样品中所有还原糖及非还原糖(经水解转化为还原糖)的总和。

48 总酸

化学分析术语。指被测样品中所有能与氢氧化钠发生中和反应的各种酸的总和。

49 挥发酸

化学分析术语。指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含量。

50 不挥发酸

化学分析术语。总酸包括挥发酸与不挥发酸两部分。总酸中减除挥发酸即为不挥发酸。

51 霉花

感官鉴定术语。指被检样品中漂浮的肉眼可见的粉末状孢子及绒毛状菌丝体。

52 霉香

感官鉴定术语。酿造食品特有的一种香气,俗称皮蛋味。

53 霉味

感官鉴定术语。是一种劣味,指酿造食品中不应出现的一种发霉的味感。

54 浮膜

感官鉴定术语。指被检样品中肉眼可见的漂浮的微生物菌体膜。

55 酱香

感官鉴定术语。酿造食品特有的一种香气,类似豆酱的香气。

56 酯香

感官鉴定术语。酿造食品特有的一种香气,是醇与酸作用后产生的酯类特有的香气。

57 香气浓郁

- 感官鉴定术语。指食品具有完满协调的香气,即俗称的香气扑鼻。
- 58 醇厚
感官鉴定术语。品尝样品时,滋味在口中存留时间较长,滋味较浓的感觉。
- 59 寡淡
感官鉴定术语。品尝样品时,滋味在口中存留时间较短,滋味单调的感觉。
- 60 后味
感官鉴定术语。滋味在口腔中有持久的感受。
- 61 余味
感官鉴定术语。滋味在口中余留的味感。
- 62 涩味
感官鉴定术语。是一种劣味,使口腔粘膜收敛的一种感觉。
- 63 邪味
感官鉴定术语。亦称异味,即使人不愉快的感觉。
- 64 哈喇味
感官鉴定术语。亦称酸败味,指油脂酸败后产生的异味。
- 65 烟熏味
感官鉴定术语。熏制食品特有的香气和滋味。
- 66 灵口
感官鉴定术语。咀嚼食品时口感嫩脆无渣。
- 67 脆口
感官鉴定术语。咀嚼食品时需稍用力,食品质地较硬,口感清脆。
- 68 艮口
感官鉴定术语。食品质地较硬,需用力咀嚼,不易咬碎。
- 69 皮口
感官鉴定术语。食品质地柔韧,纤维较多,咀嚼时不易断。
- 70 绵口
感官鉴定术语。食品质地绵软,咀嚼时口感柔软,易烂无渣。

附加说明:

本标准由商业部副食品局提出。

本标准由天津市副食调料公司起草。

本标准主要起草人鲁肇元。