

ICS 67.220

X 66

备案号

Q B

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXX—20XX

代替SB/T 10295—1999

调味品名词术语 综合

Condiment terminology synthesize

(征求意见稿)

20XX-0X-0X 发布

20XX-0X-0X 实施

XXXX 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。

本文件代替SB/T 10295-1999《调味品名词术语 综合》。与SB/T 10295-1999相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了调味品名词术语（见2.1，1999版的29）；
- 修改了发酵调味品名词术语（见2.2，1999版的31）；
- 删除了天然调味料名词术语（1999版的30）；
- 删除了化学调味料名词术语（1999版的32）；
- 删除了风味调味料名词术语（1999版的33）；
- 增加了酱油名词术语（见2.3）；
- 增加了高盐稀态发酵酱油名词术语（见2.4）；
- 增加了低盐固态发酵酱油名词术语（见2.5）；
- 增加了生抽名词术语（见2.6）；
- 增加了老抽名词术语（见2.7）；
- 增加了减盐酱油名词术语（见2.8）；
- 增加了铁强化酱油名词术语（见2.9）；
- 增加了食醋名词术语（见2.10）；
- 增加了固态发酵食醋名词术语（见2.11）；
- 增加了液态发酵食醋名词术语（见2.12）；
- 增加了米醋名词术语（见2.13）；
- 增加了白醋名词术语（见2.14）；
- 增加了果醋名词术语（见2.15）；
- 增加了甜醋名词术语（见2.16）；
- 增加了香醋名词术语（见2.17）；
- 增加了陈醋名词术语（见2.18）；
- 增加了麸醋名词术语（见2.19）；
- 增加了红曲醋名词术语（见2.20）；
- 增加了玫瑰米醋名词术语（见2.21）；
- 增加了酿造酱名词术语（见2.22）；
- 增加了黄豆酱名词术语（见2.23）；
- 增加了大酱名词术语（见2.24）；
- 增加了干黄酱名词术语（见2.25）；
- 增加了稀黄酱名词术语（见2.26）；
- 增加了蚕豆酱名词术语（见2.27）；
- 增加了甜面酱名词术语（见2.28）；
- 增加了面豉酱名词术语（见2.29）；
- 增加了柱侯酱名词术语（见2.30）；
- 增加了海鲜酱名词术语（见2.31）；
- 增加了芝麻酱名词术语（见2.32）；
- 增加了花生酱名词术语（见2.33）；
- 修改了复合调味料名词术语（见2.34）；
- 增加了固体复合调味料名词术语（见2.35）；
- 增加了鸡精调味料名词术语（见2.36）；
- 增加了鸡粉调味料名词术语（见2.37）；

- 增加了牛肉粉调味料的名词术语（见2.38）；
- 增加了排骨粉调味料的名词术语（见2.39）；
- 增加了海鲜粉调味料的名词术语（见2.40）；
- 增加了菇精调味料的名词术语（见2.41）；
- 增加了调味粉的名词术语（见2.42）；
- 增加了酱油粉的名词术语（见2.43）；
- 增加了香辛料的名词术语（见2.44）；
- 增加了香辛料调味品的名词术语（见2.45）；
- 增加了香辛料调味油的名词术语（见2.46）；
- 增加了半固体复合调味料的名词术语（见2.47）；
- 增加了复合调味酱的名词术语（见2.48）；
- 增加了番茄调味酱的名词术语（见2.49）；
- 增加了辣椒酱的名词术语（见2.50）；
- 增加了风味酱的名词术语（见2.51）；
- 增加了沙拉酱的名词术语（见2.52）；
- 增加了蛋黄酱的名词术语（见2.53）；
- 增加了豆瓣酱的名词术语（见2.54）；
- 增加了叉烧酱的名词术语（见2.55）；
- 增加了排骨酱的名词术语（见2.56）；
- 增加了豆豉油辣椒的名词术语（见2.57）；
- 增加了冰梅酱的名词术语（见2.58）；
- 增加了香菇酱的名词术语（见2.59）；
- 增加了蒜蓉酱的名词术语（见2.60）；
- 增加了蒜蓉辣椒酱的名词术语（见2.61）；
- 增加了XO酱的名词术语（见2.62）；
- 增加了酱油膏的名词术语（见2.63）；
- 增加了液体复合调味料的名词术语（见2.64）；
- 增加了调味料酒的名词术语（见2.65）；
- 增加了水产调味品的名词术语（见2.66）；
- 增加了蚝油的名词术语（见2.67）；
- 增加了蚝汁的名词术语（见2.68）；
- 增加了鱼露的名词术语（见2.69）；
- 增加了虾酱的名词术语（见2.70）；
- 增加了虾油的名词术语（见2.71）；
- 增加了鸡汁调味料的名词术语（见2.72）；
- 增加了糟卤的名词术语（见2.73）；
- 增加了调味汁的名词术语（见2.74）；
- 增加了油醋汁的名词术语（见2.75）；
- 增加了唸汁的名词术语（见2.76）；
- 增加了鲍鱼汁的名词术语（见2.77）；
- 增加了火锅底料的名词术语（见2.78）；
- 增加了火锅蘸料的名词术语（见2.79）；
- 增加了腐乳的名词术语（见2.80）；
- 增加了酱腌菜的名词术语（见2.81）；
- 增加了豆豉的名词术语（见2.82）；
- 增加了食用盐的名词术语（见2.83）；
- 增加了味精的名词术语（见2.84）；
- 增加了食糖的名词术语（见2.85）；
- 增加了芝麻油（香油）的名词术语（见2.86）；
- 增加了橄榄油的名词术语（见2.87）；

- 修改了主料的名词术语（见3.1, 1999版的1）；
- 修改了蛋白质原料的名词术语（见3.3, 1999版的3）；
- 修改了脂肪质豆类的名词术语（见3.5, 1999版的5）；
- 删除了淀粉质豆类的名词术语（1999版的6）；
- 修改了发酵的名词术语（见4.1, 1999版的27）；
- 修改了酿造的名词术语（见4.2, 1999版的28）；
- 修改了选料的名词术语（见4.3, 1999版的7）；
- 新增了提取的名词术语（见4.7）；
- 新增了乳化的名词术语（见4.8）；
- 新增了均质的名词术语（见4.9）；
- 新增了研磨的名词术语（见4.10）；
- 新增了搅拌的名词术语（见4.11）；
- 新增了过滤的名词术语（见4.12）；
- 新增了浓缩的名词术语（见4.13）；
- 新增了绞碎的名词术语（见4.15）；
- 修改了蒸料的名词术语（见4.16, 1999版12）；
- 修改了焙炒的名词术语（见4.17, 1999版15）；
- 新增了美拉德反应的名词术语（见4.26）；
- 删除了蒸料压力（1999版13）；
- 删除了蒸料温度（1999版14）；
- 删除了天然制曲的名词术语（1999版的36）；
- 删除了大曲的名词术语（1999版的37）；
- 删除了小曲的名词术语（1999版的38）；
- 修改了蛋白质消化率的名词术语（见5.1, 1999版的24）；
- 修改了蛋白质利用率的名词术语（见5.2, 1999版的25）；
- 修改了总料出品率的名词术语（见5.3, 1999版的26）；
- 修改了氨基酸态氮的名词术语（见5.4, 1999版的44）；
- 新增了水分的名词术语（见5.6）；
- 新增了总固形物的名词术语（见5.6）；
- 修改了固形物的名词术语（见5.7, 1999版的40）；
- 新增了食盐的名词术语（见5.8）；
- 修改了无盐固形物的名词术语（见5.9, 1999版的41）；
- 修改了全氮的名词术语（见5.10, 1999版的42）；
- 新增了铵盐的名词术语（见5.12）；
- 新增了挥发性盐基氮的名词术语（见5.13）；
- 修改了总酸的名词术语（见5.16）；
- 新增了酸价的名词术语（见5.19）；
- 新增了过氧化值的名词术语（见5.20）；
- 新增了酒精度的名词术语（见5.21）；
- 删除了氨态氮名词术语的名词术语（1999版的45）；
- 新增了光泽（有光泽的）的名词术语（见6.1）；
- 修改了酱香的名词术语（见6.3, 1999版55）；
- 修改了酯香的名词术语（见6.4, 1999版56）；
- 修改了邪味的名词术语（见6.5, 1999版63）；
- 新增了鲜味的名词术语（见6.6）；
- 新增了咸味的名词术语（见6.7）；
- 新增了甜味的名词术语（见6.8）；
- 新增了酸味的名词术语（见6.9）；
- 新增了苦味的名词术语（见6.10）；
- 修改了涩味的名词术语（见6.11, 1999版62）；

- 新增辣味的名词术语（见6.12）；
- 新增了刺激性的名词术语（见6.15）；
- 修改了霉味的名词术语（见6.16，1999版53）
- 修改了后味的名词术语（见6.24，1999版60）
- 修改了余味的名词术语（见6.24，1999版61）；
- 新增了澄清的名词术语（见6.25）；
- 新增了浑浊（混浊）的名词术语（见6.26）；
- 新增了沉淀的名词术语（见6.27）；
- 新增了悬浮物的名词术语（见6.28）；
- 删除了霉香的名词术语（1999版52）。

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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

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：

- SB/T 10295—1999；ZB X 66005—87。

调味品名词术语 综合

1 范围

本文件规定了调味品的名词术语，包括产品名词术语、原料名词术语、工艺名词术语、理化分析名词术语、感官品评名词术语。

本文件适用于调味品行业的生产、科研、教学及其他有关领域。

2 产品名词术语

2.1

调味品 condiment

调味料 condiment

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。

[GB/T 20903-2007，定义3.1]

2.2

发酵调味品 Fermented condiment

酿造调味品 Fermented condiment

利用发酵技术酿造的调味品。如酱油、食醋、酿造酱、腐乳、味精等。

2.3

酱油 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。

[GB 2717-2018，定义2.1]

2.4

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

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。

2.5

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制成的酱油。

2.6

生抽 light soy sauce

酱油品种之一。以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸、盐水为原料，天然晒制酿造而得的色泽较淡的酱油。其产品色泽红润，滋味鲜美协调，豉香浓郁，体态澄清。

2.7

老抽 dark soy sauce

酱油品种之一。是在生抽酱油的基础上，经晒制调配而得的色泽较深的酱油。其产品呈棕褐色，有光泽，体态比生抽酱油更加浓稠。

2.8

减盐酱油 salt reducing soy sauce

与参考酱油相比，食盐含量降低25%及以上的酱油。

2.9

铁强化酱油 Fe fortified soy sauce

按照标准在酱油中加入一定量的铁营养强化剂制成的营养强化酱油。

2.10

食醋 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。
[GB 2719-2018，定义2.1]

2.11

固态发酵食醋 solid-fermented vinegar

以粮食及其副产品为原料，采用固态醋醅发酵酿制而成的食醋。
[GB/T 18187-20000，定义4.1]

2.12

液态发酵食醋 liquid-fermented vinegar

以粮食、糖类、果类或酒精为原料，采用液态醋醪发酵酿制而成的食醋。
[GB/T 18187-20000，定义4.2]

2.13

米醋 rice vinegar

以大米为原料，采用固态或液态发酵工艺酿制而成的食醋。

2.14

白醋 white vinegar

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、酒类或食用酒精，经微生物发酵酿制而成的无色或微有黄色的食醋。

2.15

果醋 fruit vinegar

以水果、果汁、浓缩果汁或果酒为主要原料，经微生物发酵酿制而成的食醋。如苹果醋、葡萄醋等。

2.16

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。

[GB 2719-2018, 定义2.1.1]

2.17

香醋 aromatic vinegar

以糯米、麸皮等为主要原料，稻壳为填充料，大曲、酶制剂等为糖化剂，经糖化、酒精发酵、固态分层醋酸发酵、加炒米色淋醋，再经陈酿而成的食醋。以粮食、糖类、果类或酒精涓源路，采用液态醋醪发酵酿制而成的食醋。

2.18

陈醋 aged vinegar

以高粱、麸皮等为主要原料，稻壳和谷糠为填充料，大曲、酶制剂等为糖化剂，经糖化、酒精发酵、固态醋酸发酵，再经陈酿而成的食醋。

2.19

麸醋 bran vinegar

以麸皮为主要原料，麸曲为糖化剂，同池进行糖化、酒精发酵、固态醋酸发酵，再经陈酿而成的食醋。

2.20

红曲醋 monascus vinegar

以糯米为主要原料，红曲为糖化剂，经酒精发酵后采用液态醋酸发酵，再经陈酿而成的食醋。

2.21

玫瑰米醋 rosy vinegar

以大米为主要原料，经表面静态发酵，再经陈酿而成的具有玫瑰红色的食醋。

2.22

酿造酱 fermented paste; fermented sauce

以谷物和（或）豆类为主要原料经微生物发酵而制成的半固态的调味品，如面酱、黄酱、蚕豆酱等。
[GB 2718-2014, 定义2.1]

2.23

黄豆酱 soybean paste

以黄豆为主要原料，经微生物发酵酿制的酱类。

2.24

大酱 recipe

以大豆或脱脂大豆为原料，经微生物发酵制成的调味酱。

2.25

干黄酱 dried yellow paste

又称干酱。以大豆为主要原料，经制曲、发酵而制成的呈非流动状态的半固态酿造酱。

2.26

稀黄酱 thin yellow paste

又称稀酱。以大豆为主要原料，经制曲、发酵，加入盐水再发酵而制成的呈流动状态的半固态酿造酱。

2.27

蚕豆酱 broad bean paste

以蚕豆为主要原料，脱壳后，经制曲、发酵而制成的酿造酱。

2.28

甜面酱 wheat paste

又称面酱、甜酱。以小麦粉、水、食盐为主要原料，采用微生物发酵酿造加工而成的酿造酱。

2.29

面豉酱

又称面豉。以水、小麦粉、大豆为主要原料，经过微生物发酵酿制而成的豉香味较突出的酱类。

2.30

柱侯酱 chu hou paste

起源于广东地区的特色酿造酱。以水、大豆、小麦粉为主要原料，经微生物发酵酿制，添加食用盐、白砂糖、芝麻或芝麻油或芝麻酱，再经磨制后，制作而成的体态细腻幼滑的酿造酱。通常用于广式特色菜肴及生鲜肉类的烹饪、调味，例如柱侯鸡、柱侯鸭等等。

2.31

海鲜酱 hoisin sauce

为广东的特色酿造酱。以水、黄豆、小麦粉为主要原料，经微生物发酵酿制，添加食用盐、白砂糖、大蒜等辅料后，制成的酱类。通常用于海鲜、生鲜肉类的烹饪、调味。

2.32

芝麻酱 sesame butter

又称麻酱。以芝麻为原料，经润水、脱壳、焙炒、研磨制成的酱品，有的加入其他辅料。

[GB/T 20903-2007，定义4.7.5]

2.33

花生酱 peanut butter

花生果实经脱壳去衣，再经焙炒研磨制成的酱品，有的加入其它辅料。

[GB/T 20903-2007，定义4.7.6]

2.34

复合调味料 compound seasoning

以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可呈液态、半固态或固态的产品。

[GB 31644-2018，定义2.1]

2.35

固体复合调味料 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。

[GB/T 20903-2007，定义4.16.1]

2.36

鸡精调味料 chicken essence seasoning（新增，按鸡精调味料新国标修改）

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它辅料为原料，添加或不添加香辛料和/或食品用香精香料等，经混合、干燥等工序加工而成的具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。

[改写SB/T 10371-2003，定义3.1]

2.37

鸡粉调味料 chicken powder seasoning

以食用盐、味精、鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其它辅料为原料，添加或不添加香辛料和/或食用香料等增香剂经混合加工而成，具有鸡的浓郁香味和鲜美滋味的复合调味料。

[SB/T 10415-2003，定义3.1]

2.38

牛肉粉调味料 beef powder condiment

以牛肉的粉末或其浓缩抽提物、味精、食用盐及其它辅料为原料，添加或不添加香辛料和/或食用香料等增香剂，经加工而成的具有牛肉鲜味和香味的复合调味料。

[SB/T 10513-2008，定义3.1]

2.39

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它辅料，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。

[SB/T 10526-2009，定义3.1]

2.40

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。

[SB/T 10485-2008，定义3.1]

2.41

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和/或食用香料等增香剂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。

[SB/T 10484-2008，定义3.1]

2.42

调味粉 powdery condiment

以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固态的调味品，如：盐焗粉、烧烤粉等。

2.43

酱油粉 powdery soybean sauce

以酱油为主要原料，添加或不添加辅料，经调配、灭菌、喷雾干燥等工艺加工而成的呈固态的调味品。

2.44

香辛料 spice

香辛料主要来自各种自然生长的植物的果实、茎、叶、皮、根等，具有浓烈的芳香味、辛辣味。
[GB/T 20903-2007，定义4.15.1]

2.45

香辛料调味品 spices condiments

以各种香辛料为主要原料，添加或不添加辅料制成的制品。
[改写GB/T 20903-2007，定义4.15.2]

2.46

香辛料调味油 Spices and seasoning oil

从香辛料中萃取其呈味成分于植物油中的制品，如辣椒油、芥末油、藤椒油、花椒油等。

2.47

半固体复合调味料 semisolid compound seasoning

以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其它辅料，加工而成的呈半固体状的复合调味料，一般指膏状或酱状。

2.48

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，添加或不添加其它辅料，加工而成的呈酱状的复合调味料。
[GB/T 20903-2007，定义4.16.3]

2.49

番茄调味酱 ketchup

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、香辛料和使用和食用增稠剂等辅料经调配、杀菌、灌装而成的复合调味料，也称番茄沙司。
[SB/T 10459-2008，定义3.1]

2.50

辣椒酱 chilli sauce

以辣椒为原料，经发酵或不发酵，添加或不添加辅料制成的酱类。
[GB/T 20903-2007，定义4.7.4]

2.51

风味酱 flavor sauce

以肉类、鱼类、贝类、果蔬、植物油、香辛调味料、食品添加剂和其它辅料配合制成的具有某种风味的调味酱
[GB/T 20903-2007，定义4.16.3.1]

2.52

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。

[SB/T 10753-2012, 定义3.1]

2.53

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/或酸度调味剂的水相乳化，添加或不添加其它辅料、食品添加剂形成稳定的半固态乳化调味酱。

[SB/T 10754-2012, 定义3.1]

2.54

豆瓣酱 bean paste

也称豆瓣。以蚕豆和/或大豆、辣椒（或其制品）为主要原料，经微生物发酵，添加或不添加其他辅料制成的具有可见豆瓣颗粒的产品。

2.55

叉烧酱 char siu sauce

广式传统调味品。以白砂糖、酱油等为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的甜鲜酸调和的调味酱。主要适用于烹饪叉烧等菜肴，亦可点蘸、煮、炒。

2.56

排骨酱 sauce for stewing spareribs

广式传统调味品。以白砂糖、番茄或番茄酱等为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的酱质均匀幼滑的调味酱。主要适用于烹饪排骨等菜肴，亦可点蘸、煮、炒。

2.57

豆豉油辣椒 fermented soybean fried pepper sauce

以豆豉、辣椒或辣椒制品、食用油为原料，添加或不添加辅料，加工而成的香辣浓郁的调味品。

2.58

冰梅酱 plum sauce

又称酸梅酱。以梅子或梅子制品、白砂糖等为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的具有酸味适中、梅香浓郁的调味酱。

2.59

香菇酱 mushroom sauce

以香菇或香菇制品、食用油、两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加其它辅料，加工而成的具有浓香菇风味的调味酱。

2.60

蒜蓉酱 garlic sauce

以大蒜或大蒜制品为原料，添加或不添加辅料，加工而成的具有浓郁蒜香的调味酱。

2.61

蒜蓉辣椒酱 garlic chili sauce

又称蒜蓉辣酱。以蒜蓉或大蒜制品、辣椒或辣椒制品为原料，添加或不添加辅料，加工而成的具有浓郁蒜香和辣味的调味酱。

2.62

X0 酱 X0 sauce

以干贝、食用油为原料，添加或不添加其它辅料，加工而成的具有浓郁海鲜风味的水产调味品。

2.63

酱油膏 semisolid soy sauce seasoning

又称酱油沙司。以酱油为主要原料，添加淀粉和/或变性淀粉和/或大米等含淀粉的物料增稠，添加或不添加食盐、食糖及其他辅料，加工而成的半固态复合调味料。

2.64

液体复合调味料 liquid complex condiment

以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其它辅料，加工而成的呈液态的复合调味料。
[GB/T 20903-2007，定义4.16.2]

2.65

调味料酒 seasoning wine

又称料酒、料理酒。以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精成分为主体，添加食用盐（可加入植物香辛料），配制加工而成的液体调味品。

[SB/T 10416-2007，定义3.1]

2.66

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，如鱼露、虾酱、虾油和蚝油等。

[GB 10133-2014，定义2.1]

2.67

蚝油 oyster sauce

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，辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。

[GB/T 21999-2008，定义3.1]

2.68

蚝汁 oyster extractives

以牡蛎为原料经蒸煮或酶解后制成的产品。

2.69

鱼露 fish sauce

以鱼等为主要原料，添加食用盐经微生物发酵或酶解制成的水产调味品。

[改写GB/T 20903-2007，定义4.10]

2.70

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酱。

[SB/T 10525-2009，定义3.1]

2.71

虾油 shrimp sauce

从虾酱中提取的汁液称为虾油。
[GB/T 20903-2007, 定义4.12]

2.72

鸡汁调味料 chicken seasoning

以磨碎的鸡肉/鸡骨或其浓缩抽提物以及其它辅料等为原料,添加或不添加香辛料和/或食用香料等增香剂,加工而成的,具有鸡的浓郁鲜味和香味的汁状复合调味料。
[SB/T 10458-2008, 定义3.1]

2.73

糟卤 brine worse

以稻米为原料制成黄酒糟,添加适量香料进行陈酿,制成香糟;然后萃取糟汁,添加黄酒、食盐等,经配制后过滤而成的汁液。
[GB/T 20903-2007, 定义4.16.2.2]

2.74

调味汁 liquid seasoning

以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的调味品。

2.75

油醋汁 Soy sauce and vinegar sauce

以酱油、食醋等为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的呈液态的调味品。

2.76

唛汁 worcestershire sauce

广式传统调味品。以食醋、白砂糖等为主要原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的酸甜调和的呈液态的调味品。主要适用于中西式扒类菜肴的点蘸、调汁等,亦可腌制、煮、炒。

2.77

鲍鱼汁 abalone sauce

以鲍鱼和/或其制品、两种或两种以上的调味料为原料,添加或不添加其它辅料,加工而成的具有鲍鱼风味的调味汁。主要适用于鲍鱼类菜肴的烹饪、调汁等,亦可腌制、煮、炒。

2.78

火锅底料 chafing dish

以动、植物油脂、辣椒、蔗糖、食盐、味精、香辛料、豆瓣酱等为主要原料,按一定配方和工艺加工制成的,用于调制火锅汤的调味料。
[GB/T 20903-2007, 定义4.17.1]

2.79

火锅蘸料 hot dipping

以芝麻酱、腐乳、韭菜花、辣椒、食盐、味精和其它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。
[GB/T 20903-2007, 定义4.17.2]

2.80

腐乳 fermented bean curd

以大豆为主要原料，经加工磨浆、制土坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

[SB/T 10170-2007，定义3.1]

2.81

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各种蔬菜制品，如酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜和糟渍菜等。

[GB 2714-2015，定义2.1]

2.82

豆豉 fermented soybean

以大豆为主要原料，经蒸煮、制曲、发酵，酿制而成的呈干态或半干态颗粒状的调味品。

[GB/T 20903-2007，定义4.8]

2.83

食用盐 edible salt

食盐 salt

以氯化钠为主要成分，用于食用的盐。

[GB 2721-2015，定义2.1]

2.84

味精 monosodium L-glutamate

以碳水化合物（如淀粉、玉米、糖蜜等物质）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。

[GB 2720-2015，定义2.1]

2.85

食糖 sugar

用于调味的糖，一般指用甘蔗或甜菜精制的白砂糖或绵白糖，也包括淀粉糖浆、饴糖、葡萄糖、乳糖等。

[GB/T 20903-2007，定义4.2]

2.86

芝麻油 sesame seed oil

香油 sesame seed oil

以芝麻籽为原料制取的油脂。

[GB/T 8233-2018，定义3.1]

2.87

橄榄油 olive oil

以油橄榄（*Olea europaea* L.）的鲜果味原料制曲的油品。

[GB/T 23347-2021，定义3.1]

3 原料名词术语

3.1

主料 major ingredient

除水以外，在生产原料中，占比重较大，生产产品主要成分的原料。

3.2

辅料 minor ingredient

在生产原料中，原料中占比重较少的辅助原料。

3.3

蛋白质原料 protein feedstuffs

以蛋白质为主要成分的原料，如大豆、食用大豆粕（脱脂大豆）等。

3.4

淀粉质原料 starch bearing material

以淀粉质为主要成分的原料，如大米、小麦、小麦粉、马铃薯、蚕豆、豌豆等。

3.5

脂肪质豆类 fatty beans

富含脂肪的豆科植物种子，如大豆、花生等。

4 工艺名词术语

4.1

发酵 brew

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过程。

4.2

酿造 ferment

利用发酵作用制造食品。

4.3

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。有筛选、风选、水选、磁选等方法。

4.4

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。

4.5

浸泡 immersion

又称浸渍，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。

4.6

浸润 infiltration

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。

4.7

提取 extraction

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，提取亦称萃取或抽提。提取按被处理的原料状态可分为两类：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，也称液-液提取，习惯上称萃取。

4.8

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。

4.9

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。

4.10

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、研磨、细化和均质的操作。

4.11

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。

4.12

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。

4.13

浓缩 concentration

从溶液中除去部分溶剂的操作。是使溶质和溶剂的均匀混合液实现部分分离的过程。有常压加热浓缩、真空浓缩、冷冻浓缩、结晶浓缩等。

4.14

粉碎 smash

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。

4.15

绞碎 mincing

通过剪切力、挤压力的作用等将物料碎解的过程。

4.16

蒸料 evaporation material

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

4.17

焙炒 roasted

将原料放在锅内，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。

4.18

蛋白质变性 protein denaturation

蛋白质在某些物理和化学因素作用下其特定的空间构象被改变，从而导致其理化性质的改变和生物活性的丧失，这种现象称为蛋白质变性。

4.19

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。

4.20

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。

4.21

N性蛋白 un-denatured protein

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。

4.22

糊化 gelatinization

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。

4.23

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，粘度急速降低，这一过程称为液化。

4.24

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，变成可发酵性糖（麦芽糖、葡萄糖等）的过程。

4.25

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。

4.26

美拉德反应 maillard reaction

又称羰氨反应，即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”的反应。美拉德反应是熟食中得到香味化合物的重要途径之一。

4. 27

通风制曲 ventilation qu

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。

4. 28

接种

将微生物移接到适宜生长繁殖的培养基。

5 理化分析术语

5. 1

蛋白质消化率 Protein digestibility

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。

5. 2

蛋白质利用率 Protein utilization

全氮利用率 total nitrogen utilization

定量食品中所含蛋白质的量，占生成产品所用原料中蛋白质总量的百分比。

5. 3

原料出品率 The 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. 4

氨基酸态氮 amino nitrogen

指以氨基酸形式存在的氮。

5. 5

水分 moisture

含在物体内部的水。

5. 6

总固形物 total solid

除去水分后的物质。

5. 7

可溶性固形物 solid content

能完全溶解在溶液中的可溶性物质的总量。

5. 8

食盐 salinity

指氯化钠 (NaCl)。

5.9

可溶性无盐固形物 solvable solid

可溶性固形物中减去氯化物（以氯化钠计）的含量后，即为可溶性无盐固形物。

5.10

全氮 total nitrogen

食品中氮含量的总和。

5.11

粗蛋白质 crude protein

根据全氮测定结果计算出的蛋白质总量。

5.12

铵盐 ammonium salt

指被测样品中由铵离子和酸根离子构成的离子化合物。

5.13

挥发性盐基氮 total volatile basic nitrogen

动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。

5.14

还原糖 reducing sugar

指被测样品中具有还原性的糖（葡萄糖、果糖、麦芽糖等）的总和。

5.15

总糖 total sugar

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。

5.16

总酸 total acid

指被测样品中所有能与碱发生中和反应的各种酸的总和。

5.17

挥发酸 volatile acid

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。

5.18

不挥发酸 fixed acid

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。

5.19

酸价 acid number

用以表示脂肪酸败程度的大小。中和1g脂肪的游离脂肪酸所需的氢氧化钾或氢氧化钠的毫克数。

5.20

过氧化值 peroxide value

用以表示脂肪酸败程度的大小。用过氧化物相当于碘的质量分数或1kg样品中活性氧的毫摩尔数表示。

5.21

酒精度

指20℃时产品中乙醇含量的体积分数。

6 感官品评名词术语

6.1

光泽 gloss**有光泽的 glossy; shiny**

<物体>表面在某一角度比其他角度可反射出更多光能的一种发光特性。

[GB/T 10221-2021, 定义5.40]

6.2

香气浓郁 rich aroma

指食品具有完满协调的香气，即俗称的香气扑鼻。

6.3

酱香 jiang-aroma

使酱油、酿造酱等酿造产品表现出其特色的一组特定嗅觉特征。

6.4

酯香 Ester-aroma

酿造过程中醇类与酸类相互作用后产生的酯类香气。

6.5

异常风味 off-flavour**异味 Abnormal odor****不良气味 objectionable odor**

通常与产品腐败变质或转化作用有关的一种产品非典型气味。

[GB/T 10221-2021, 定义5.21]

6.6

鲜味 umami

由特定种类的氨基酸或核苷酸（如谷氨酸、肌苷酸二钠）的稀水溶液产生的一种基本味。

[GB/T 10221-2021, 定义5.9]

6.7

咸味 Salty taste

由如氯化钠等物质的稀水溶液产生的一种基本味。

[GB/T 10221-2021, 定义5.6]

6.8

甜味 sweet taste

由如蔗糖或阿斯巴甜等天然或人造物质的稀水溶液产生的一种基本味。
[GB/T 10221-2021, 定义5.7]

6.9

酸味 sour taste

由酸性物质（例如柠檬酸、酒石酸等）的稀水溶液产生的一种基本味。
[GB/T 10221-2021, 定义5.3]

6.10

苦味 bitter taste

由如奎宁、咖啡因等物质的吸水溶液产生的一种基本味。
[GB/T 10221-2021, 定义5.5]

6.11

涩味 astringency**涩感 astringency**

由如柿单宁、黑刺李单宁等物质产生的，伴随着口腔批复或粘膜表面收缩、拉紧或起皱的复杂感觉。
[GB/T 10221-2021, 定义5.10]

6.12

辣味 peppery taste

因食品中含有某些化合物引起的舌、口腔和鼻腔粘膜收到刺激产生的辛辣、刺痛、灼热等感觉。

6.13

哈喇味 Rancidity taste**酸败味 Rancidity taste**

油脂酸败后产生的异味。

6.14

烟熏味 Smoky taste

熏制食品特有的香气和滋味。

6.15

刺激性 pungency

醋、芥末、辣根等刺激口腔和鼻腔粘膜产生的强烈的、刺鼻的感觉。
[GB/T 10221-2021, 定义5.13]

6.16

霉味 musty taste

是一种劣味，指食品中不应出现的一种发霉的味感。

6.17

醇厚 mellow

品尝样品时，滋味在口中存留时间较长，滋味较浓的感觉。

6.18

灵口 lingkou

咀嚼食品时口感嫩脆无渣。

6.19

脆口 brittle

咀嚼食品时需稍用力，食品质地较硬，口感清脆。

6.20

艮口 genkou

食品质地较硬，需用力咀嚼，不易咬碎。

6.21

皮口 pikou

食品质地柔韧，纤维较多，咀嚼时不易断。

6.22

绵口 soft

食品质地绵软，咀嚼时口感柔软，易烂无渣。

6.23

寡淡 dullness

品尝样品时，滋味在口中存留时间较短，滋味单调的感觉。

6.24

后味 after-taste

余味 residual taste

产品被移除后产生的嗅觉和或味觉，有别于产品在口腔中时产生的感觉。

[GB/T 10221-2021, 定义5.65]

6.25

澄清 clarify

液体样品明净、清澈。

6.26

浑浊 turbid

混浊 muddy

液体产品悬浮有固态物质，不透明。

6.27

沉淀 sediment

产品中出现沉积到底部的物质的外观特征。

6.28

悬浮物 suspended solids

产品中悬浮有肉眼可见的固体物质的外观特征。

6.29

浮膜 epistasis

产品中肉眼可见的漂浮的微生物菌体膜。

6.30

霉花 floating membrane

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。
