

ICS 号  
中国标准文献分类号  
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 10302—1999

## 调味品名词术语 腐乳

Condiment terminology fermented bean curd

(征求意见稿)

20XX—0X—0X 发布

20XX—0X—0X 实施

XXXX 发布

# 前 言

本文件依据 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 10302—1999《调味品名词术语 腐乳》。与 SB/T 10302—1999 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了腐乳的名词术语（见 2.1，1999 年版的 1.1）；
- 修改了红腐乳名词术语（见 2.2）
- 修改了白腐乳名词术语（见 2.3）
- 修改了青腐乳名词术语（见 2.4）
- 新增了酱腐乳名词术语（见 2.5）
- 新增了腌制型腐乳名词术语（见 2.6）
- 修改了霉菌型腐乳名词术语（见 2.7）
- 修改了细菌型腐乳名词术语（见 2.8）
- 删除了再制腐乳名词术语（见 1999 年版的 2.4）
- 删除了花色腐乳名词术语（见 1999 年版的 2.5）
- 新增了全豆腐乳名词术语（见 2.17）
- 新增了减盐腐乳名词术语（见 2.18）
- 新增了大豆名词术语（见 3.1）
- 新增了小麦粉名词术语（见 3.2）
- 新增了红曲米名词术语（见 3.3）
- 删除了红曲米醪名词术语（见 1999 年版 1.2）
- 新增了面曲名词术语（见 3.4.1）
- 新增了大豆酱曲名词术语（见 3.4.2）
- 新增了米曲名词术语（见 3.4.3）
- 新增了黄酒名词术语（见 3.5.1）
- 新增了白酒名词术语（见 3.5.2）
- 修改了酒酿卤名词术语（见 3.5.3.1）
- 新增了食用酒精名词术语（见 3.5.4）
- 新增了食用盐名词术语（见 3.6）
- 新增了食用植物油名词术语（见 3.7）
- 新增了香辛料名词术语（见 3.8）
- 新增了凝固剂名词术语（见 3.10）
- 新增了消泡剂名词术语（见 3.11）
- 修改了酒酿卤名词术语（见 3.5.3.1）
- 新增了选料名词术语（见 4.1）
- 新增了泡豆名词术语（见 4.2）
- 新增了磨浆名词术语（见 4.3）
- 新增了滤浆名词术语（见 4.4）
- 新增了煮浆名词术语（见 4.5）
- 新增了点浆名词术语（见 4.6）
- 新增了养脑名词术语（见 4.7）
- 新增了破脑名词术语（见 4.8）

- 新增了泼脑名词术语（见 4.9）
- 新增了制坯名词术语（见 4.10）
- 新增了接菌、摆块名词术语（见 4.11）
- 修改了培菌名词术语（见 4.12, 1999 年版 3.1）
- 修改了搓毛名词术语（见 4.13, 1999 年版 3.3）
- 删除了倒毛名词术语（1999 年版 3.4）
- 修改了腌制名词术语（见 4.14, 1999 年版 3.5）
- 删除了控汤名词术语（1999 年版 3.6）
- 删除了搓块名词术语（1999 年版 3.7）
- 修改了汤料配制名词术语（见 4.15, 1999 年版 3.8）
- 删除了摆笼名词术语（1999 年版 3.10）
- 删除了倒笼名词术语（1999 年版 3.11）
- 修改了发酵名词术语（见 4.17, 1999 年版 3.2）
- 新增了后期清理名词术语（见 4.18）
- 新增了豆浆名词术语（见 5.1）
- 新增了豆糊名词术语（见 5.2）
- 新增了豆渣名词术语（见 5.3）
- 新增了豆腐脑名词术语（见 5.4）
- 新增了黄浆水名词术语（见 5.5）
- 修改了白坯名词术语（见 5.6, 1999 年版 1.7）
- 修改了毛坯名词术语（见 5.7, 1999 年版 1.8）
- 新增了盐坯名词术语（见 5.8）
- 修改了腐乳汤料名词术语（见 5.9, 1999 年版 1.6）
- 新增了发酵腐乳名词术语（见 5.10）
- 新增了振动筛名词术语（见 6.1）
- 新增了去石机名词术语（见 6.2）
- 新增了磨浆机名词术语（见 6.3）
- 新增了浆渣分离机名词术语（见 6.4）
- 新增了自动连续煮浆机名词术语（见 6.5）
- 新增了点浆制坯设备名词术语（见 6.6）
- 新增了自动化切块、立块机名词术语（见 6.7）
- 新增了腐乳灌装机名词术语（见 6.8）
- 新增了后期清理设备名词术语（见 6.9）
- 新增了质量名词术语（见 7）

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。

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：

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：

——1987年首次发布为ZB X 66011-87，1999年第一次修订；

——本次为第二次修订。

# 调味品名词术语 腐乳

## 1 范围

本文件规定了腐乳的名词术语，包括产品名词术语、原料名词术语、工艺名词术语、过程产品及质量名词术语、设备设施名词术语、其它设施名词术语。

本文件适用于腐乳行业的生产、科研、教学及其他有关领域。

## 2 产品名词术语

### 2.1

#### 腐乳

以大豆为主要原料，经加工磨浆、制坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

[SB/T 10170, 定义 3.1]

### 2.2

#### 红腐乳

##### 红方

在后期发酵的汤料中，配以着色剂红曲酿制而成的腐乳。在酿制过程中添加不同的调味辅料，使其呈现不同的风味特色。包括红辣腐乳、玫瑰腐乳、姜汁腐乳等品种。

### 2.3

#### 白腐乳

##### 白方

在后期发酵过程中，不添加任何着色剂，汤料以黄酒、酒酿、白酒、食用酒精、香料为主酿制而成的腐乳。在酿制过程中添加不同的调味辅料，使其呈现不同的风味特色，包括糟方、油方、霉香、醉方、辣方等品种。

### 2.4

#### 青腐乳

##### 青方

又称“臭豆腐”。指在后期发酵过程中，以低度盐水为汤料酿制而成的腐乳。具有特有的气味，表面呈青色。在酿制过程中添加不同的调味辅料，使其呈现不同的风味特色。

### 2.5

#### 酱腐乳

##### 酱方

在发酵过程中，以酱曲（大豆酱曲、蚕豆酱曲、面酱曲、米酱曲等）为主要辅料酿制而成的腐乳。在酿制过程中添加不同的调味辅料，使其呈现不同的风味特色。包括红油腐乳、白菜腐乳等。

### 2.6

#### 腌制型腐乳

豆腐白坯不经过培菌阶段，而直接进入后期发酵工艺，制作的腐乳产品。

### 2.7

### 霉菌型腐乳

在前期培菌时所用菌种为霉菌，经发酵而成的腐乳。常用的霉菌有毛霉、根霉等。

## 2.8

### 细菌型腐乳

在前期培菌时所用菌种为细菌，经发酵而成的腐乳。

## 2.9

### 糟方腐乳

腐乳的一种，又称糟方。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，经发酵酿制而成的腐乳。

## 2.10

### 霉香腐乳

腐乳的一种，在后期发酵中，加入纯黄酒或低度白酒作汤料，酿制而成的腐乳，有浓郁的霉香及酒香。

## 2.11

### 醉方腐乳

腐乳的一种，又称醉方。在发酵过程中，加入纯黄酒作汤料，或汤料中只有白酒和花椒，酿制而成的腐乳，口感细腻，味道鲜美，酒香及酯香浓厚。

## 2.12

### 菜包腐乳

腐乳的一种，又称菜包方。腐乳前期培菌后，用蚕豆酱、辣椒面、植物油等为辅料，以菜叶（大白菜叶、卷心菜叶、笋叶、茼蒿叶）包裹进行发酵，酿制而成的腐乳，也有不加入辣椒面的产品。

## 2.13

### 大方

以规格区分的一种块形最大的红腐乳。大小为 $7.2 \times 7.2 \times 2.4$  (cm<sup>3</sup>)，颜色鲜红，香气浓郁，为一种传统产品。

## 2.14

### 丁方

以规格区分的一种块形较大的腐乳。大小约为 $5.5 \times 5.5 \times 2.2$  (cm<sup>3</sup>)，具有红腐乳的特色。

## 2.15

### 中方

以规格区分的一种中型红腐乳。大小约为 $4.2 \times 4.2 \times 1.6$  (cm<sup>3</sup>)，具有红腐乳的特色。

## 2.16

### 棋方

以规格区分的一种块形最小的腐乳大小约为 $2.2 \times 2.2 \times 1.2$  (cm<sup>3</sup>)，颜色乳黄，甜味较浓，有浓郁的酱香。

## 2.17

### **全豆腐乳**

以脱皮或不脱皮的大豆或未经脱脂的大豆粉为主要原料，经制浆、不除渣或部分除渣、制坯、培菌、发酵等工艺制成的调味、佐餐食品。

### **2.18**

#### **减盐腐乳**

与参考腐乳相比，食盐含量降低25%以上的腐乳。

## **3 原料名词术语**

### **3.1**

#### **大豆**

豆科草本植物栽培大豆荚果的籽粒。粒籽呈椭圆形至近球形，种皮有黄、青、黑等颜色。一般黄色大豆为制作腐乳产品的常用原料。

### **3.2**

#### **小麦粉**

面酱曲的主要原料，小麦加工成的粉状产品。按其品质特性，可分为强筋小麦粉、次强筋小麦粉、弱筋小麦粉和普通小麦粉等。

### **3.3**

#### **红曲米**

应用于红腐乳汤料中，起到增色的作用。是以大米为原料，用红曲霉菌发酵培养制得，呈红色颗粒（或用颗粒制成粉末）。

### **3.4 酱曲**

#### **3.4.1**

##### **面曲**

亦称面酱曲，用于腐乳后期发酵的汤料中。是以小麦粉为主要原料，发酵培养而成。

#### **3.4.2**

##### **大豆酱曲**

以大豆、小麦粉为主要原料，经蒸豆、接种、通风培养等工序制成。是酱腐乳生产常用的原料。

#### **3.4.3**

##### **蚕豆酱曲**

以蚕豆为主要原料，经蒸豆、接种、通风培养等工序制成。是酱腐乳生产常用的原料。

#### **3.4.4**

##### **米曲**

以大米为主要原料，经蒸米、接种、通风培养等工序制成。是米酱腐乳生产常用的原料。

### **3.5 酒类**

#### **3.5.1**

##### **黄酒**

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料，经加曲和 / 或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

### 3.5.2

#### 白酒

以粮谷为主要原料，以大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的蒸馏酒。

### 3.5.3 酒酿

#### 3.5.3.1

##### 酒酿卤

以糯米为原料，使用甜酒曲做糖化剂，经发酵而成的酒醪。

#### 3.5.3.2

##### 酒酿汁

酿制好的酒酿卤，经淋汁、压榨过滤而得的汁液。

#### 3.5.3.3

##### 酒酿糟

- (1) 酿制好的酒酿卤，经榨滤提取酒酿汁后所余下的糟渣。
- (2) 在酿制好的酒酿中加入适量的白酒，亦称酒酿糟，是制做糟方腐乳的辅料。

### 3.5.4

#### 食用酒精

应用于腐乳汤料中。以谷物、薯类、糖蜜或其他可食用农作物为主要原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的含水酒精。

### 3.6

#### 食用盐

应用于腐乳的盐坯制备。食用盐是海盐、湖盐、岩盐的统称，主要成分为氯化钠。

### 3.7

#### 食用植物油

以食用植物油料或植物原油为原料制成的食用油脂。应用于含油风味的腐乳中。

### 3.8

#### 香辛料

应用于腐乳生产中，加香调味、赋予食物以香、辛、辣等风味的天然植物性产品及其混合物。

### 3.9

#### 腐乳生产用菌种

用于生产腐乳的菌种，多数是毛霉菌或根霉菌，少数细菌。如AS3.25(五通桥毛霉)、AS3.2778(雅致放射毛霉)等。

#### 3.9.1

##### 固体菌种

又称干菌种。将生产用菌种混于米粉等原料中，使菌种呈干粉状，供培菌时使用。

### 3.9.2

#### 液体菌种

又称水菌。将菌种的孢子悬浮液用无菌水稀释至一定浓度，培菌时使用。

### 3.10

#### 凝固剂

加入熟豆浆中，使已经发生热变性的大豆蛋白质发生凝固作用变成蛋白质凝胶的物质。盐类和酸类均可作凝固剂。主要有盐卤（氯化镁）、石膏（硫酸钙）、酸浆等。

#### 3.10.1

##### 盐卤（氯化镁）

制作豆腐用的卤水，又称盐卤或苦卤。由海水或盐湖水制盐后，残留于盐池内的母液制成。

#### 3.10.2

##### 石膏（硫酸钙）

生石膏加热失去部分结晶水而得到的白色固体。

#### 3.10.3

##### 酸浆

制作豆腐白坯时，排出的黄浆水经过一段时间放置后变酸的浆水。

### 3.11

#### 消泡剂

豆制品生产时，为消除产生的泡沫而使用。

## 4. 工艺名词术语

### 4.1

#### 选料

原料大豆经过筛选、风选、比重去石、水洗等工序，除去大豆原料中杂质的工艺过程。

### 4.2

#### 泡豆

选料后的大豆原料，加入清水进行浸泡的工艺过程。

### 4.3

#### 磨浆

又称磨糊。将浸泡好的大豆加水粉碎或研磨成糊状物的过程。

### 4.4

#### 滤浆

将豆渣从磨糊中分离出去制得豆浆的过程。

### 4.5



#### **煮浆**

将豆浆加热的过程。

#### 4.6

#### **点浆**

又称点卤、点脑。往熟豆浆内加入凝固剂，使热变性的蛋白质凝固的操作过程。

#### 4.7

#### **养脑**

又称蹲缸、闷缸、蹲脑。点脑后的静置过程，在此过程中，热变性后的大豆蛋白质与凝固剂作用，在静态条件下联结而构成空间网络，将脂肪和水等包络其间。

#### 4.8

#### **破脑**

又称打脑、打耙、开耙。将已经凝固的较大豆腐脑块均匀打散。破脑的目的是使部分被豆腐脑包住的水分离析，便于在压榨成型时排除。

#### 4.9

#### **泼脑**

又称泼箱。将豆腐脑倒入豆腐型箱的操作过程。

#### 4.10

#### **制坯**

豆脑经过压榨成型，切块制成腐乳豆坯的操作过程。

#### 4.11

#### **接菌、摆块**

腐乳豆坯降温后，在豆坯表层接上菌种，摆入发酵屉中。

#### 4.12

#### **培菌**

又称前期发酵。接菌后的豆坯，在一定的条件下进行培菌的操作过程。前期培菌过程中，有时还需要将发酵屉上下位置调换，达到调节温度的目的，俗称倒笼或倒盘。霉菌型腐乳工艺中，培菌完成后的腐乳豆坯称之为毛坯。

#### 4.13

#### **搓毛**

霉菌型腐乳完成前期培菌后，白坯表层布满致密、洁白的菌丝。将菌丝搓倒、包裹在白坯表层的操作过程称为搓毛。

#### 4.14

#### **腌制**

又称腌坯，将白坯或毛坯码放在容器中，使用食用盐和盐水进行腌制的操作过程。腌制后的豆坯称之为盐坯。

#### 4.15

##### 汤料配制

根据不同种类的腐乳产品，按照配方要求，配制汤料的操作过程。

#### 4.16

##### 装瓶（坛）灌汤

按照一定的产品规格，将盐坯装入容器中，灌入汤料后密封的操作过程。

#### 4.17

##### 发酵

又称后期发酵。盐坯装入容器、灌入汤料密封后，再经过一段时间保温或常温发酵，直至腐乳成熟的过程。

#### 4.18

##### 后期清理

成熟后的腐乳半成品，经过外观清洗、贴标、喷印生产日期、装箱等操作过程。

### 5 过程产品名词术语

#### 5.1

##### 豆浆

将原料大豆经选料去杂、浸泡、磨糊、过滤除渣而制成的浆状液体。经高温灭菌的豆浆称为熟豆浆，不经加热的豆浆称为生豆浆。

#### 5.2

##### 豆糊

又称磨糊。大豆浸泡后，加水粉碎或研磨得到的粥样物。

#### 5.3

##### 豆渣

又称豆腐渣。过滤豆浆时，残留的白色松散固形物，是腐乳生产的副产品。

#### 5.4

##### 豆腐脑

熟豆浆加入凝固剂后制得的白色弹性凝胶。

#### 5.5

##### 黄浆水

豆制品点脑凝固后，压榨成型时流出的废水。

#### 5.6

##### 白坯

以大豆为原料，经制浆、点浆、压榨成型、切块而成的豆腐坯。

#### 5.7

### 毛坯

霉菌型腐乳，白坯前期培菌结束后，表面长满菌丝体的豆腐坯。

## 5.8

### 盐坯

白坯或毛坯，加入食用盐腌制，腌制后的豆腐坯。

## 5.9

### 腐乳汤料

腐乳发酵，加入的原料酒、食用酒精、食糖、食用盐、红曲米（醪）、面曲、酒酿、香辛料及各种调味料等原料中的几种或多种的混合汁液。

## 5.10

### 发酵腐乳

经过发酵已经成熟的腐乳半成品。

## 5.11

### 腐乳蛋白质利用率

转化为腐乳中有效成分的蛋白质重量占原料蛋白质总量的百分比。通常以豆腐白坯蛋白质的含量来计算腐乳蛋白质利用率。公式如下：

$$\text{腐乳蛋白质利用率 (\%)} = \frac{N \times W}{M} \times 100\%$$

式中：

$N$ ——腐乳白坯蛋白质含量（%）。

$W$ ——腐乳白坯总量，g。

$M$ ——大豆原料蛋白质总量，g。

## 6、设备名词术语

### 6.1

#### 振动筛

一种过滤性的机械分离设备，通过筛孔的不同达到不同粒径物质的分开和去除。用来分离大豆原料中的杂质。

### 6.2

#### 去石机

利用物料与其中的石子比重不同这一特性，采用筛振加吸风的方法将石子分离出来的一种机器。用来去除原料大豆中的石子及不同比重的杂质。

### 6.3

#### 磨浆机

将浸泡后的大豆进行加水、粉碎、输送，制作成磨糊的设备。常用的磨浆设备有石磨、钢磨、针磨等。

## 6.4

### 浆渣分离机

利用离心力原理，将磨糊中的豆渣和豆浆进行分离的设备装置。根据设计的结构可分为立式分离机和卧式分离机。

## 6.5

### 自动连续煮浆机

将生豆浆进行煮制的设备，用于豆制品生产线的煮浆系统，能够实现连续煮制和供给熟浆。

## 6.6

### 点浆制坯设备

将熟豆浆制作成白坯的设备，包括注浆、点卤、破脑、泼脑、压榨成型等工序的操作设备。

## 6.7

### 切块、立块机

用于腐乳豆坯的切块，将切块后的豆坯摆入发酵屉的设备。

## 6.8

### 腐乳灌装机

用于腐乳汤料的定量灌装设备。

## 6.9

### 腐乳后期清理设备

用于成熟发酵腐乳的外观清洗、贴标、喷码、装箱等操作设备。

## 7 质量名词术语

### 7.1

#### 蜂窝

评定腐乳白坯感观的质量指标之一。豆腐白坯剖面蜂窝状孔隙的简称，影响白坯及腐乳的质量。

### 7.2

#### 麻面

评定腐乳白坯感观的质量指标之一。指豆腐在成型阶段，因压榨过急等原因，致使豆腐白坯表面未形成平整光滑的表皮而呈现的粗糙表面。

### 7.3

#### 出品率

评定 1kg 大豆生产出腐乳白坯的数量，不同规格的白坯出品率不同。

### 7.4

#### 孢子数

评定腐乳用毛霉菌种质量的指标之一。指可进行繁殖的细胞总数。

## 7.5

### 臭笼

培菌期间，因杂菌污染而使白坯表面生长一层黄色细菌粘膜，同时伴有刺鼻的氨臭，致使前期培菌失败。

## 7.6

### 白斑（白点）

腐乳产品表面出现的白点或白片，为腐乳发酵过程中的氨基酸结晶，主要为氨基酸酪，不影响食用。

## 7.7

### 氨基酸态氮

指以氨基酸形式存在的氮。是腐乳成熟程度的质量指标之一。

## 7.8

### 总酸（以乳酸计）

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（以乳酸计）。

---