

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 XXXX-20XX

代替 SB/T 10300-1999

调味品名词术语 食醋

Condiment terminology Vinegar

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX 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 10300-1999《调味品名词术语 食醋》。

本文件与 SB/T 10300-1999 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 新增了范围（见 1）；
- 新增了规范性引用文件（见 2）；
- 更改了食醋的定义（见 3.1，1999 版的 1.1）；
- 更改了糖化剂的定义（见 3.2，1999 版的 1.4）；
- 新增了术语种曲（见 3.3）；
- 新增了术语大曲（见 3.4）；
- 新增了术语小曲（见 3.5）；
- 新增了术语红曲（见 3.6）；
- 新增了术语麸曲（见 3.7）；
- 新增了术语酶制剂（见 3.9）；
- 更改了酒母的定义（见 3.10，1999 版的 3.1）；
- 新增了术语酒醪（见 3.11）；
- 新增了术语酒醅（见 3.12）；
- 更改了醋母的定义（见 3.13，1999 版的 3.2）；
- 更改了醋醅的定义（见 3.14，1999 版的 3.6）；
- 更改了醋醪的定义（见 3.15，1999 版的 3.5）；
- 新增了术语填充料（见 3.16）；
- 新增了术语种醅（见 3.17）；
- 新增了术语火醅（见 3.18）；
- 新增了术语醋糟（见 3.19）；
- 更改了酒精发酵率的名称（见 3.20，1999 版的 1.11）；
- 更改了食醋原料淀粉利用率的名称（见 3.21，1999 版的 1.12）；
- 更改了醋酸发酵率的名称（见 3.22，1999 版的 1.13）；
- 更改了米醋的定义（见 4.1，1999 版的 2.1）；
- 更改了香醋的定义（见 4.2，1999 版的 2.9）；
- 更改了陈醋的定义（见 4.3，1999 版的 2.2）；
- 更改了麸醋的定义（见 4.4，1999 版的 2.4）；
- 更改了红曲老醋的名称和定义（见 4.5，1999 版的 2.5）；
- 新增了术语玫瑰米醋（见 4.6）；
- 新增了术语甜醋（见 4.7）；
- 更改了白醋的定义（见 4.8，1999 版的 2.6）；
- 更改了果醋的定义（见 4.9，1999 版的 2.8）；
- 删除了术语熏醋（见 1999 版的 2.3）；
- 删除了术语糖醋（见 1999 版的 2.7）；

- 更改了生料发酵法的名称和定义（见 5.1，1999 版的 1.3）；
- 更改了蒸料发酵法的名称和定义（见 5.2，1999 版的 1.2）；
- 更改了固态发酵法制醋的名称和定义（见 5.3，1999 版的 1.8）；
- 更改了液态发酵法制醋的名称和定义（见 5.4，1999 版的 1.9）；
- 新增了术语表面静态酿造法（见 5.5）；
- 新增了术语液态深层酿造法（见 5.6）；
- 新增了术语液态复式酿造法（见 5.7）；
- 新增了术语塔醋法（见 5.8）；
- 更改了回流法制醋的名称和定义（见 5.9，1999 版的 1.7）；
- 新增了术语大米（见 6.1）；
- 新增了术语糯米（见 6.2）；
- 新增了术语黍米（见 6.3）；
- 新增了术语高粱（见 6.4）；
- 新增了术语玉米（见 6.5）；
- 新增了术语麸皮（见 6.6）；
- 新增了术语稻壳（见 6.7）；
- 新增了术语谷糠（见 6.8）；
- 新增了术语小麦（见 6.9）；
- 新增了术语大麦（见 6.10）；
- 新增了术语豌豆（见 6.11）；
- 新增了术语炒米色（见 6.12）；
- 新增了术语白砂糖（见 6.13）；
- 新增了术语食用盐（见 6.14）；
- 新增了术语食用酒精（见 6.15）；
- 新增了术语曲模（见 7.1）；
- 新增了术语制曲机（见 7.2）；
- 新增了术语翻曲机（见 7.3）；
- 新增了术语甑（见 7.4）；
- 新增了术语装甑机（见 7.5）；
- 新增了术语蒸饭机（见 7.6）；
- 新增了旋转式蒸煮锅（见 7.7）
- 新增了术语液化罐（见 7.8）；
- 新增了术语糖化罐（见 7.9）；
- 新增了术语种子罐（见 7.10）；
- 新增了术语酒精发酵罐（见 7.11）；
- 更改了食醋自吸式发酵罐的名称和定义（见 7.12，1999 版的 1.10）；
- 新增了术语旋转式回流喷淋装置（见 7.13）；
- 新增了术语发酵池（见 7.14）；
- 新增了术语发酵缸（罐）（见 7.15）；
- 新增了术语速酿醋塔（见 7.16）；
- 新增了术语翻醅机（见 7.17）；
- 新增了术语淋醋池（见 7.18）；
- 新增了术语炒色锅（见 7.19）；
- 新增了术语熏醅池（见 7.20）；

- 新增了术语熏醅罐（见 7.21）；
- 新增了术语制曲（见 8.1）；
- 新增了术语天然制曲（见 8.1.1）；
- 更改了固体通风培养制曲的名称和定义（见 8.1.2，1999 版的 1.6）；
- 新增了术语原料预处理（见 8.2）；
- 新增了术语去渣（见 8.2.1）；
- 新增了术语润料（见 8.2.2）；
- 新增了术语蒸料（见 8.2.3）；
- 新增了术语淋饭（见 8.2.4）；
- 更改了酒精发酵的定义（见 8.3，1999 版的 3.3）；
- 新增了术语糊化（见 8.3.1）；
- 新增了术语液化（见 8.3.2）；
- 新增了术语糖化（见 8.3.3）；
- 更改了醋酸发酵的定义（见 8.4，1999 版的 3.4）；
- 新增了术语拌料（见 8.4.1）；
- 新增了术语接种（见 8.4.2）；
- 新增了术语提热（见 8.4.3）；
- 新增了术语接火（见 8.4.4）；
- 新增了术语移火（见 8.4.5）；
- 新增了术语翻醅（见 8.4.6）；
- 新增了术语过杓（见 8.4.7）；
- 新增了术语露底（见 8.4.8）；
- 新增了术语淋浇（见 8.4.9）；
- 新增了术语封醅（见 8.5）；
- 更改了倒醅的定义（见 8.6，1999 版的 3.7）；
- 新增了术语熏醅（见 8.7）；
- 更改了淋醋的定义（见 8.8，1999 版的 3.8）；
- 更改了食醋配兑的名称和定义（见 8.9，1999 版的 3.10）；
- 新增了术语煎醋（见 8.10）；
- 新增了术语灭菌（见 8.11）
- 更改了食醋陈酿的名称和定义（见 8.12，1999 版的 3.9）；
- 新增了术语总酸（见 9.1）；
- 新增了术语挥发酸（见 9.2）；
- 新增了术语不挥发酸（见 9.3）；
- 新增了术语可溶性无盐固形物（见 9.4）；
- 新增了术语全氮（见 9.5）；
- 新增了术语氨基酸态氮（见 9.6）；
- 新增了术语总糖（见 9.7）；
- 新增了术语还原糖（见 9.8）；
- 新增了术语总酯（见 9.9）；
- 新增了术语色泽（见 9.10）；
- 新增了术语光泽（见 9.11）；
- 新增了术语体态（见 9.12）；
- 新增了术语澄清（见 9.13）；

- 新增了术语浑浊（见 9.14）；
- 新增了术语沉淀（见 9.15）；
- 新增了术语香气（见 9.16）；
- 新增了术语醋味（见 9.17）；
- 新增了术语焦糊香（见 9.18）；
- 新增了术语酯香（见 9.19）；
- 新增了术语陈香（见 9.20）；
- 新增了术语熏香（见 9.21）；
- 新增了术语香气浓郁（见 9.22）；
- 新增了术语滋味（见 9.23）；
- 新增了术语适口（见 9.24）；
- 新增了术语醇厚（见 9.25）；
- 新增了术语绵柔（见 9.26）；
- 新增了术语后味（见 9.27）；
- 新增了术语异味（见 9.28）；
- 删除了术语酒精酵母（见 1999 版的 1.14）；
- 删除了术语醋酸菌（见 1999 版的 1.15）。

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：

- 1999年首次发布为 SB/T 10300-1999；
- 本次为第一次修订。

调味品名词术语 食醋

1 范围

本标准规定了食醋工业的基本术语和定义。

本标准适用于食醋工业的生产、科研、教学及其他有关领域。

2 规范性引用文件

本标准没有规范性引用文件。

3 一般名词术语

3.1 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。

3.2 糖化剂 sacchariferous agent

以大米、小麦、大麦、豌豆等为原料，在一定温度、湿度环境下，经培养富集多种微生物而成的，用于酿酒糖化和发酵的制剂。也可以是一类经过提纯、加工后具有催化淀粉降解成可发酵性糖的生物制品。

3.3 种曲 seed qu

在制曲时作种子用的少量优质曲。

3.4 大曲 daqu

又称块曲或砖曲，以小麦、大麦、豌豆等为原料，经过粉碎，加水混捏，压成曲醅，形似砖块，大小不等，从自然界富集微生物培养制成。

3.5 小曲 xiaoqu

又称酒药、药曲或药饼，以米粉或米糠为原料，有时会添加中草药为辅料，并接入一定量的曲母和适量的水混合制成曲坯，于控温控湿条件下培养而成，因其曲块体积小而被称之为小曲。

3.6 红曲 redqu

又称红曲米，以大米为原料，经红曲霉菌接种，通过固态发酵制成的红色或紫红色米曲。

3.7 麸曲 fuqu

以麸皮为主要原料，将麸皮蒸熟后于无菌室接入所需有益微生物，人为控制温度湿度，在适当的条件下培养所得到的散曲。

3.8 液体曲 liquid koji

用液体深层培养法制曲，将曲霉接种于培养液中，通入空气，使之生长繁殖制为成曲。

3.9 酶制剂 enzyme preparation

水解淀粉、糊精等糖类物质的酶类总称。

3.10 酒母 yeast culture

酵母菌经逐级扩大培养后的培养物。

3.11 酒醪 jiulao

淀粉等糖类经酒精发酵后，呈流动状态的物料。

3.12 酒醅 jiupei

淀粉等糖类经酒精发酵后，呈固态的物料。

3.13 醋母 acetic acid bacteria culture

醋酸菌或正常发酵的醋液或醋醅，经逐级扩大培养后的培养物。

3.14 醋醅 solid-state vinegar culture

酒醪或酒醅中拌入麸皮、填充料等，呈固态的物料。

3.15 醋醪 culao

醋酸发酵时，汁滓混合的可流动的物料。

3.16 填充料 stuffing

醋醅中的疏松剂，主要作用是疏松醋醅，积存和流通空气，以利于醋酸菌的好氧发酵，基本不为微生物提供营养的一类加工助剂。常用的填充料有稻壳、谷糠、高粱壳、玉米秸、玉米芯、高粱秸、刨花、柞木炭、浮石、中空纤维等。

3.17 种醅 starter solid-state vinegar culture

发酵优良的成熟醋醅，用作固态发酵醋酸发酵阶段传代的种子。

3.18 火醅 huopei

已经发酵且品温已达到 38~45℃ 的醋醅。

3.19 醋糟 vinegar residue

酿醋后剩余的残渣。

3.20 酒精产率 alcohol yield

单位量总糖实际所产的酒精量与理论上应产的酒精量之百分比。公式为：

$$\text{酒精产率 (\%)} = \frac{W - N}{M \times 0.5111} \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中：W——成熟醪酒精总量，g；

N——酒母酒精含量，g；

M——投料葡萄糖总量+酒母残糖含量，g；

0.5111——理论上每公斤葡萄糖可生产纯酒精量。

3.21 原料淀粉利用率 utilization rate of raw starch

转化为食醋中有效成分总酸的淀粉重量占原料淀粉总量的百分比。公式为：

$$\text{原料淀粉利用率 (\%)} = \frac{\frac{M}{d} \times N}{S \times 0.7407} \times 100 \dots \dots \dots (2)$$

式中：M——食醋实际产量，g；

N——实测食醋总酸含量，g；

d——食醋比重；

S——混合原料含淀粉总量，g

0.7407——每公斤淀粉理论上可产醋酸量。

3.22 醋酸产率 acetic acid yield

单位量酒精实际所产的醋酸量与理论上应产的醋酸量之百分比。公式为：

$$\text{醋酸产率 (\%)} = \frac{M - N}{S \times 1.304} \times 100 \dots \dots \dots (3)$$

式中：M——成熟醋中醋酸总量，g；

N——始发醋酸总量，g；

S——发酵醪酒精总量+醋母酒精总量，g；

1.304——每公斤纯酒精理论上可产醋酸量。

4 产品名词术语

4.1 米醋 rice vinegar

以大米为主要原料，采用固态或液态发酵工艺酿制而成的食醋。

4.2 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。

4.3 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。

4.4 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。

4.5 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。

4.6 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。

4.7 甜醋 sweetened 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。

4.8 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。

4.9 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。

5 工艺分类名词术语

5.1 生料酿造法 raw materials fermentation

原料不经蒸煮糊化等高温处理，直接经微生物发酵酿制食醋的方法。

5.2 熟料酿造法 cooked materials fermentation

原料经过蒸煮糊化等高温处理，再经微生物发酵酿制食醋的方法。

5.3 固态酿造法 solid fermentation

醋酸发酵阶段物料呈固态的酿制食醋的方法。

5.4 液态酿造法 liquid fermentation

醋酸发酵阶段物料呈液态或稀醪状的酿制食醋的方法。

5.5 表面静态酿造法 surface static fermentation

又称浅盘酿造法，以单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精为原料，在静置培养条件下进行微生物发酵酿制食醋的方法。

5.6 液态深层酿造法 submerged fermentation

又称全面酿造法、深层通气培养法，以单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精为原料，在液态通风条件下进行微生物发酵酿制食醋的方法。

5.7 液态复式酿造法 liquid complex fermentation

将蒸煮后的淀粉质原料装入坛、瓮、缸等发酵容器中，通过环境有益微生物的自然接种或人工拌曲、接菌等进行糖化和酒精发酵，之后再补水稀释发酵醪液至一定浓度进行表面静态发酵的方法。

5.8 塔醋法 tower fermentation

又称速酿法，将含有稀酒精的原料自上而下喷淋于醋化塔内附着大量醋酸菌的填充料上，空气自下

而上流通，反复喷淋，使酒精快速氧化成醋酸的酿制食醋的方法。

5.9 淋浇法 liquid-leaching fermentation

又称回流法，醋酸发酵阶段将池底的醋液抽出，反复淋浇在醋醅表面，均匀品温，促进发酵的酿制食醋的方法。

6 原辅料名词术语

6.1 大米 milled rice

稻谷经脱壳碾去皮层所得的成品粮的统称。可分为籼米、粳米、籼糯米、粳糯米四类。

6.2 糯米 glutinous rice

又称粘大米，用糯性稻谷制成的大米。可分为籼糯米和粳糯米。

6.3 黍米 husked millet

又称大黄米，为黍去壳后的子粒。

6.4 高粱 sorghum

禾本科草本植物栽培高粱作物的果实。籽粒有红、黄、白等颜色，呈扁卵圆形。

6.5 玉米 maize

禾本科草本植物栽培玉米的果实。籽粒形状有马齿形、三角形、近圆形、扁圆形等，种皮颜色主要为黄色和白色。

6.6 麸皮 wheat bran

又称麦麸，小麦加工成面粉的副产物。

6.7 稻壳 rice chaff

又称大糠，稻谷加工时脱下的外壳，可作为酿造食醋过程中的填充料。

6.8 谷糠 cereal chaff

小米等谷物加工时脱下的外壳，可作为酿造食醋过程中的填充料。

6.9 小麦 wheat

禾本科草本植物栽培小麦的果实。呈卵形或长椭圆形，腹面有深纵沟。

6.10 大麦 barley

禾本科草本植物栽培大麦的颖果。可分为皮大麦和裸大麦。

6.11 豌豆 peas

豆科草本植物栽培豌豆荚果的种子。球形，种皮呈黄、白、青、花等颜色，表面光滑，少数品种种皮呈皱缩状。

6.12 炒米色 parched rice

将大米炒制成黑色焦状物，适时溶于热水，再煮制而成的黑褐色微稠状液体。用于调制香醋的色泽和香气。

6.13 白砂糖 white granulated sugar

以甘蔗或甜菜为原料，经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶和分蜜等工艺加工制成的蔗糖结晶。

6.14 食用盐 salt

又称食盐，以氯化钠为主要成分，用于烹饪、调味、腌制的盐。

6.15 食用酒精 edible alcohol

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。

7 生产设备、设施及器具名词术语

7.1 曲模 brick shaped modle

曲坯成型用的模具。

7.2 制曲机 raw starter maker

将制曲原料压制成曲坯的机械设备。

7.3 翻曲机 turning machine

制曲过程中用于翻拌曲料的设备。

7.4 甑 retort

蒸粮、蒸酒和清蒸辅料的固态蒸馏设备，用木材、石材、水泥、金属等材料制成，由甑盖、甑桶、甑篦、底锅等部分组成。

7.5 装甑机 steamer-filling machine

用于装甑的设备。

7.6 蒸饭机 rice still

使用蒸汽加热的方式将米蒸煮成饭的设备。

7.7 旋转式蒸煮锅 revolving boiler

罐体以立式双头锥为主，可做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。

7.8 液化罐 liquefaction tank

利用淀粉酶等糖化剂使原料中的淀粉分解成低分子的糊精和糖类的设备。

7.9 糖化罐 saccharification tank

利用糖化酶等糖化剂使溶解状态的淀粉、糊精等转化为可发酵的糖类的设备。

7.10 种子罐 seeding tank

酿造生产中培养液体曲、酵母菌、醋酸菌等种子的设备。

7.11 酒精发酵罐 alcohol fermenter

将糖化醪接入酵母菌进行酒精发酵而获得成熟酒醪的设备。

7.12 自吸式发酵罐 self-priming fermenter

液态深层酿造的一种设备，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，不需专门为发酵罐内导入压缩空气的设备。

7.13 旋转式回流喷淋装置 rotary reflux spray device

醋酸发酵使用的一种设备，通过固定安装的回流离心泵将醋酸发酵池底部的液体泵入发酵池上方的淋浇管的一种装置。

7.14 发酵池 fermentation pit

用黄泥、条石、砖、水泥、木材、不锈钢等材料建成，形状多呈长方体的发酵容器。

7.15 发酵缸（罐） fermentation vat

用陶土烧制或金属材料制成的发酵容器。

7.16 速酿醋塔 quick vinegar brewing 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、榉木刨花或玉米芯等填充料，回流淋浇制醋的速酿食醋发酵设备。

7.17 翻醅机 rains-turning machine

固态发酵醋酸发酵阶段用于翻倒醋醅使中、下层醋醅翻到表层的设备。

7.18 淋醋池 poured vinegar pool

固态酿造食醋淋醋时用的装置。

7.19 炒色锅 parched rice pot

将大米炒成接近炭化而尚未炭化的一种炒色设备。

7.20 熏醅池 fumigation pool

固态酿造食醋熏醅时用的装置。

7.21 熏醅罐 fumigation tank

罐体固定于支架，装料后密闭上盖，利用蒸汽等热源加热，定期转动罐体翻动物料进行熏醅的不锈钢熏醅设备。

8 工艺名词术语

8.1 制曲 starter-making

以大米、小麦、大麦、豌豆、麸皮等为原料，培养有益微生物用于食品发酵的过程。

8.1.1 天然制曲 natural starter-making

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，在曲料上生长繁殖，生成对酿造有益的微生物的方法。

8.1.2 通风制曲 ventilated starter-making

在制曲过程中人工接入种曲，控制通风，调节温湿度，促使对酿造有利的微生物生长繁殖的方法。

8.2 原料预处理 pretreatment of raw materials

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的统称。

8.2.1 去渣 removing slag

清除原料中的泥沙、金属杂物等，使原料最大限度地保持纯净的过程。

8.2.2 润料 wetting materials

在原料中加入一定量的水，搅拌均匀后进行原料浸泡，使原料吸水的过程。

8.2.3 蒸料 steaming materials

将沥干后的原料在容器中蒸熟的过程。

8.2.4 淋饭 pour rice

指用冷水淋在米饭表面进行降温的过程。

8.3 酒精发酵 alcoholic fermentation

酵母菌将可发酵性糖代谢产生乙醇的过程。

8.3.1 糊化 pasting

淀粉颗粒在热水中溶胀、分裂形成均匀、粘稠的糊状溶液的过程。

8.3.2 液化 liquefaction

淀粉糊化后，在淀粉酶等糖化剂的作用下，迅速降解成分子量较小的能溶于水的糊精，由粘稠的糊状溶液变为液体状态的过程。

8.3.3 糖化 saccharify

淀粉经糊化、液化后，在糖化酶等糖化剂作用下，进一步水解成可发酵性糖（麦芽糖、葡萄糖）的过程。

8.4 醋酸发酵 acetic fermentation

酒精在醋酸菌的作用下，氧化为乙酸的过程。

8.4.1 拌料 mixing materials

将酒醪或酒醅与麸皮、填充料等充分搅拌，混合均匀的过程。

8.4.2 接种 inoculation

将种醅接入下一批新鲜混匀的醋醅中进行扩大培养的过程。

8.4.3 提热 heating-up

将种子进行疏松，再盖少许大糠，使种醅中的微生物扩大培养、醋醅温度逐渐升高的过程。

8.4.4 接火 jiehuo

将火醅和新拌醋醅混合，稍许翻拌，同时把四周的凉醋醅盖在上面，收成丘形保温发酵的过程。

8.4.5 移火 yihuo

取火醅给下批醋醅进行接种的过程。

8.4.6 翻醅 fanpei

固态发酵醋酸发酵阶段，通过将下、中层醅料翻到表面，以达到全面发酵目的的过程。

8.4.7 过杓 guoshao

翻醅过程中，将上层发热的醅料与下部表层未发热的醅料及稻壳充分搅拌，移入另一缸的过程。

8.4.8 露底 loudi

翻醅过程中，将上、中、下层醅料充分翻拌，翻拌至发酵容器底部的过程。

8.4.9 淋浇 liquid-leaching

又称回流，醋酸发酵阶段将池底的醋液抽出，反复淋浇在醋醅表面，均匀品温、促进发酵的过程。

8.5 封醅 fengpei

又称醋醅陈酿，将成熟醋醅盖严压实，隔绝空气的过程。

8.6 倒醅 daopei

封醅时间较长时，更换封醅容器，使醅料上下均匀，重新封醅的过程。

8.7 熏醅 fumigation process

取发酵结束的醋醅，用温火熏烤，使醋醅颜色逐渐由黄变褐直至变成深褐色的过程。

8.8 淋醋 pouring process

将已成熟的固态发酵醋醅，置于装有假底的池（或缸）内，加入水或上次淋醋的淡醋液浸泡，从底部放出浸泡液，从而取得食醋的过程。

8.9 制成 made

将不同质量的食醋，按规定的比例加以混合，达到规定的指标要求，再经过加热或过滤除菌的过程。

8.10 煎醋 decoct vinegar process

将制成的醋加热煮沸，并保沸一定时间的过程。

8.11 灭菌 sterilization

将制成的醋用加热或过滤的方法杀灭或清除微生物的过程。

8.12 陈酿 ageing

将半成品或成品食醋盛入缸、坛、罐等容器中密封，存放一定时间，以增加食醋风味物质的过程。

9 产品质量与分析术语

9.1 总酸 total acid

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。食醋中总酸的主要成分为乙酸，也含有一定的非挥发性有机酸，通常以乙酸计。

9.2 挥发酸 volatile acid

—沸点较低，能用水蒸气蒸馏出的有机酸。

9.3 不挥发酸 non-volatile acid

总酸包括挥发酸和不挥发酸两部分，总酸中经蒸馏排出挥发性酸，剩余的为不挥发酸，通常以乳酸计。

9.4 可溶性无盐固形物 soluble saltless solid

食醋中除水、食盐、不溶性物质外的其他物质的含量，主要是蛋白质、氨基酸、肽、糖类、有机酸等物质。

9.5 全氮 total nitrogen

又称总氮，食醋中蛋白质等全部含氮物质的总量。

9.6 氨基酸态氮 amino acid nitrogen

以氨基酸形式存在的氮。

9.7 总糖 total sugar

被测样品中所有还原糖及非还原糖的总和。

9.8 还原糖 reducing sugar

具有还原性的葡萄糖、果糖、戊糖、乳糖、麦芽糖等糖类，通常以葡萄糖计。

- 9.9 总酯 total ester
所有酯类芳香物的总和。
- 9.10 色泽 color
视觉鉴定术语，在正常光线下，样品呈现的颜色和光泽。
- 9.11 光泽 luster
在正常光线下，样品呈现的光亮。
- 9.12 体态 posture
视觉鉴定术语，在正常光线下，样品呈现的透明度和粘稠度。
- 9.13 澄清 clarification
当光线从液体通过时，看不见任何纤细的微粒。
- 9.14 浑浊 turbidity
在不同光线下观察液体样品中有悬浮物。
- 9.15 沉淀 precipitation
在液体样品容器底部沉积的不能溶解的大小颗粒。
- 9.16 香气 aroma
嗅觉鉴定术语，样品的香味。
- 9.17 醋味 acid gas
一种刺激性酸味，特指醋或乙酸的弥散气味。
- 9.18 焦糊香 empyreumatic
米经高温加热产生的烧焦、焦糊的气味，炒米色焦香。
- 9.19 酯香 ester flavor
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。
- 9.20 陈香 mature aroma
食品经过长期贮藏后，经过复杂的化学反应或物理化学变化才能获得的一种特有的成熟的香气。
- 9.21 熏香 incense
经过熏制的食品所特有的香气。
- 9.22 香气浓郁 full aroma
食品具有完满协调的香气，香气浓厚。
- 9.23 滋味 taste
味觉鉴定术语，样品的味道。
- 9.24 适口 palatability
食品具有协调的令人喜爱食用的滋味。
- 9.25 醇厚 mellow
品尝样品时，滋味在口腔中存留时间较长，滋味较浓的感觉。
- 9.26 绵柔 soft
又称绵软，形容产品口感柔和、圆润、无明显的刺激感。
- 9.27 后味 after-taste
又称余味，样品品尝后口腔中留下的滋味。
- 9.28 异味 abnormal flavour
食品中具有该种食品不应有的令人不愉快的滋味。
-