

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 10299—1999

调味品名词术语 酿造酱

Condiment terminology fermented paste

(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 10299-1999《调味品名词术语 酱类》。与SB/T 10299-1999相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 新增了酿造酱的名词术语（见2.1）；
- 修改了黄豆酱的名词术语（见2.2，1999年版2.1）；
- 修改了大酱的名词术语（见2.3，1999年版2.2）；
- 新增了干黄酱的名词术语（见2.4）；
- 修改了黄酱的名词术语（见2.5，1999年版2.3）；
- 修改了蚕豆酱的名词术语（见2.6，1999年版2.4）；
- 删除了蚕豆辣酱的名词术语（1999年版2.5）；
- 修改了稠甜面酱的名词术语（见2.7，1999年版2.6）；
- 删除了稀甜面酱的名词术语（1999年版2.7）；
- 新增了面豉酱的名词术语（见2.8）；
- 新增了柱侯酱的名词术语（见2.9）；
- 删除了甜酱油的名词术语（1999年版2.8）；
- 删除了豆豉的名词术语（1999年版2.9）；
- 删除了霉菌型豆豉的名词术语（1999年版2.9.1）；
- 删除了细菌型豆豉的名词术语（1999年版2.9.2）；
- 删除了霉菌-细菌型豆豉的名词术语（1999年版2.9.3）；
- 删除了淡豆豉的名词术语（1999年版2.9.4）；
- 删除了黄豆豉的名词术语（1999年版2.9.5）；
- 删除了黑豆豉的名词术语（1999年版2.9.6）；
- 删除了姜豆豉的名词术语（1999年版2.9.7）；
- 删除了水豆豉的名词术语（1999年版2.9.8）；
- 删除了花色酱的名词术语（1999年版2.10）；
- 删除了西瓜酱的名词术语（1999年版2.11）；
- 删除了花色蚕豆酱的名词术语（1999年版2.12）；
- 删除了豉油的名词术语（1999年版2.13）；
- 新增了大豆的名词术语（见3.1）；
- 新增了黄豆的名词术语（见3.2）；
- 新增了蚕豆的名词术语（见3.3）；
- 新增了小麦的名词术语（见3.4）；
- 新增了小麦粉的名词术语（见3.5）；
- 新增了食用盐的名词术语（见3.6）；
- 新增了酱菌种的名词术语（见3.7）；
- 新增了酱曲精的名词术语（见3.8）；

- 删除了金钩的名词术语（见1999年版1.3）；
- 新增了酱种曲的名词术语（见4.1）；
- 新增了酱曲料的名词术语（见4.2）；
- 新增了通风制曲的名词术语（见4.3）；
- 新增了酱醪的名词术语（见4.4）；
- 新增了酱醅的名词术语（见4.5）；
- 新增了翻醅的名词术语（见4.6）；
- 新增了打耙的名词术语（见4.7）；
- 新增了倒池的名词术语（见4.8）；
- 修改了磨酱的名词术语（见4.9，1999年版3.30）；
- 新增了酱煮制的名词术语（见4.10）；
- 修改了甜酱渣的名词术语（见4.28，1999年版3.8）；
- 修改了面饼曲发酵制酱的名词术语（见4.29，1999年版3.9）；
- 修改了馒头曲发酵制酱的名词术语（见4.30，见1999年版3.10）；
- 修改了散曲发酵制酱的名词术语（见4.31，1999年版3.11）；
- 删除了洗豉的名词术语（1999年版3.14）；
- 删除了豆豉蒸料的名词术语（1999年版3.33）；
- 删除了干豆豉发酵的名词术语（1999年版3.34）；
- 新增了种曲培养机的名词术语（见5.1）；
- 新增了小麦焙炒机的名词术语（见5.2）；
- 新增了旋转式蒸煮设备的名词术语（见5.3）；
- 新增了连续蒸料设备的名词术语（见5.4）；
- 新增了螺旋输送机的名词术语（见5.5）
- 新增了通风制曲池的名词术语（见5.6）；
- 新增了翻曲机的名词术语（见5.7）；
- 新增了圆盘制曲机的名词术语（见5.8）；
- 新增了发酵罐的名词术语（见5.9）；
- 新增了发酵池的名词术语（见5.10）
- 新增了抓酱机的名词术语（见5.11）
- 新增了磨酱机的名词术语（见5.12）；
- 新增了蒸煮锅的名词术语（见5.13）；
- 新增了蛋白质消化率的名词术语（见6.1）；
- 新增了蛋白质利用率（全氮利用率）的名词术语（见6.2）；
- 新增了原料出品率的名词术语（见6.3）；
- 新增了氨基酸态氮的名词术语（见6.4）；
- 新增了全氮的名词术语（见6.5）；
- 新增了粗蛋白质的名词术语（见6.6）；
- 新增了水分的名词术语（见6.7）；
- 新增了食盐的名词术语（见6.8）；
- 新增了还原糖的名词术语（见6.9）；
- 新增了光泽（有光泽的）的名词术语（见7.1）；
- 新增了酱香的名词术语（见7.2）；
- 新增了酯香的名词术语（见7.3）；

- 新增了异常风味（异味，不良气味）的名词术语（见7.4）；
- 新增了鲜味的名词术语（见7.5）；
- 新增了咸味的名词术语（见7.6）；
- 新增了甜味的名词术语（见7.7）；
- 新增了酸味的名词术语（见7.8）；
- 新增了苦味的名词术语（见7.9）；
- 新增了涩味（涩感）的名词术语（见7.10）；
- 新增了霉味的名词术语（见7.11）；
- 新增了醇厚的名词术语（见7.12）；
- 新增了焦糊味的名词术语（见7.13）；
- 新增了粘稠适中（稀稠适中）的名词术语（见7.14）。

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 10299-1999，ZB X 66007-87。

调味品名词术语 酿造酱

1 范围

本文件规定了酿造酱的名词术语，包括产品名词术语、原料名词术语、工艺名词术语、设备实施名词术语、理化分析名词术语、感官品评名词术语。

本文件适用于酿造酱行业的生产、科研、教学及其他有关领域。

2 一般名词术语

2.1

酿造酱 fermented paste

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]

2.2

黄豆酱 soybean paste

以黄豆为主要原料，经微生物发酵酿制的酱类。

2.3

大酱 recipe

以大豆或脱脂大豆为原料，经微生物发酵制成的酱类。

2.4

干黄酱 salted and fermented soya 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。

2.5

稀黄酱 salted and fermented soya 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。

2.6

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。

2.7

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。

2.8

面豉酱 fermented bean paste

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。

2.9

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。

3 原料名词术语**3.1****大豆 soybean**

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。
[GB/T 22515-2008，定义2.2.4]

3.2**黄豆 yellow soybean****黄大豆 yellow soybean**

种皮为黄色的大豆。
[GB/T 22515-2008，定义2.2.4.1]

3.3**蚕豆 broad bean**

亦称胡豆、罗汉豆、佛豆。豆科草本植物栽培蚕豆荚果的种子，种子扁平呈椭圆形。根据粒形大小分为大粒蚕豆、中粒蚕豆、小粒蚕豆。

[GB/T 22515-2008，定义2.2.5.13]

3.4**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。按照小麦播种季节的不同分为春小麦和冬小麦；按小麦籽粒的粒质和皮色分为硬质白小麦、软质白小麦、硬质红小麦、软质红小麦。

[GB/T 22515-2008，定义2.2.2]

3.5**小麦粉 wheat flour**

亦称面粉。由小麦经过碾磨制粉，部分或全部去除麸皮和胚制成的产品。

3.6**食用盐 edible salt**

以氯化钠为主要成分，用于食用的盐。
[GB 2721-2015，定义2.1]

3.7**酱菌种 strain**

用于酿造酱发酵过程作为活细胞催化剂的微生物。

3.8**酱曲精 fermented paste qu**

将成熟的酱种曲经低温干燥后，分离并收集曲霉孢子，添加或不添加其他满足要求的微生物菌粉，密封包装而成。一般为了满足缺乏制造种曲条件的酿造酱生产企业生产需要而特制的一种方便型技术材料的商品名称。

4 工艺名词术语

4.1

酱种曲 fermented paste seed qu

酱类酿造制曲时所用的种子，由生产所需要的菌种经扩大培养而得。

4.2

酱曲料 fermented paste qu

用于酿造酱制曲的原料。

4.3

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。

4.4

酱醪 soy sauce mash

酱成曲中加入多量盐水发酵，呈流动状态的稀酱状物质。

4.5

酱醅 soy sauce mash

酱成曲中加入适量盐水发酵，呈不流动状态的半固态酱状物质。

4.6

翻醅 turn mash

非流动状态酱在发酵阶段，将中、下层醅料翻到表面，以达到平衡温度，全面发酵目的的过程。

4.7

打耙 rake

流动状态酱在发酵阶段，将下、中层醅料翻到表面，以达到平衡温度，全面发酵目的的过程。

4.8

倒池 reversed pond

翻醅过程中，将上层醅料与下部醅料充分搅拌，移入另一发酵池的过程。

4.9

磨酱 whet paste

酱酿制接近成熟时，用磨碎机械将酱醪磨细的过程。

4.10

酱煮制 heat paste

通过将酱体加热到规定温度，形成特定风味和体态并达到对酱体杀菌目的的过程。

4.11

干法脱壳 dry unshell

蚕豆原料直接以机械剥除种皮的方法。

4.12

湿法脱壳 wet unshell

蚕豆经热水或氢氧化钠溶液浸烫后，再以机械或手工剥除种皮的方法。

4.13

干白瓣 peeled broad bean

又称蚕豆瓣。蚕豆以手工或机械的方法，去除种皮后，得到的干净的蚕豆子叶。

4.14

选瓣 choose broad bean

从脱壳的干白瓣或熟成的盐瓣醅中剔除残留的皮壳和其他夹杂物的过程，又称择瓣。

4.15

发瓣 soak broad bean

蚕豆瓣加水浸润的处理过程。

4.16

蚕豆生料制曲 untreated broad bean making qu

蚕豆加水浸润，不经蒸煮处理，直接用以制曲的工艺。成熟的半成品保持蚕豆瓣的完整形态。

4.17

蚕豆熟料制曲 cooked broad bean making qu

又称熟瓣制曲。蚕豆浸润、蒸熟后，拌和麦粉制曲的工艺。

4.18

盐瓣醅 salted broad bean mash

亦称盐白瓣。蚕豆瓣经制曲、发酵的半成品。

4.19

阴醅 shade mash

在室内容器中进行半成品发酵的后熟过程。

4.20

晒醅 bask mash

在室外容器中进行半成品发酵的后熟过程。

4.21

糖化醪 saccharify mash

多酶速酿稀甜酱新工艺中，面粉经糊化、液化后，生成浅棕色、稀酱状、具甜味的中间产品。

4.22

粗淀粉酶 amylase

由大块面饼曲筛选的 UV11-8 液化型细菌，具有较强的液化能力。用其培养的粗淀粉酶，可直接液化淀粉，是多酶速酿稀甜酱所用的粗酶制品。

4. 23

粗曲酶 aspergillus

由大块面饼曲筛选的 UV3003 米曲霉菌，含有糖化酶、蛋白酶、谷氨酰胺酶为主的多种酶系，是多酶速酿稀甜酱所用的粗酶制品。

4. 24

熟面糕 cooked wheat flour

将面粉放入拌水机内拌水后，再将拌匀的碎面块输入蒸料机内蒸熟，成为玉白色略带甜味的熟面糕。

4. 25

面饼坯 cake blank

小麦面粉拌水后，经人工或机械挤压成表面光滑的面饼坯，平整后可切成三种不同规格：（1）大块面饼：边长 28~30cm、厚 3.5~4cm 的三角形；（2）小长方形面饼：长 9cm、宽 6cm、厚 3cm 的长方形；（3）小方块面饼：边长 14cm、厚 3cm 的正方形。

4. 26

碎面絮 wheat blank

以拌和机将面粉与水充分拌和，成为形状不规则、似蚕豆粒大小的颗粒，为培养散曲的曲料。

4. 27

馒头坯 steamed bun blank

制作面酱时面粉原料制成的曲料坯。北方老法制馒头坯分两步：（1）用小量面粉加温水调成糊状，自然发酵制成面肥；（2）面粉接种面肥，加温水入和面机，搅成块状取出，手工揉条，刀切成宽 5cm、高 8cm 的馒头形坯料。

4. 28

甜酱渣 wheat paste residue

稀甜酱提取稀甜卤后余下的膏状物质。

4. 29

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。是我国南方制作甜面酱的老法工艺。

4. 30

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。是我国北方制作甜面酱的传统工艺。

4. 31

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，有常温发酵和保温发酵两种形式，是甜面酱的一种工艺。

4. 32

面糕酶解速酿法 cooked wheat flour enzymolysis fermentation

面粉加水蒸成熟面糕，在有盐状态下，添加 AS3.324 甘薯曲霉及 3.042 曲霉量出的粗酶液，人工控温将部分淀粉及蛋白质降解成稠厚、鲜甜的甜面酱。

4. 33

多酶速酿法 enzymolysis fermentation

面粉加盐水调成浓浆，经粗淀粉酶液化，以粗曲霉人工控温酶解，继而降低酱醪温度进行发酵，成为质地稀、味鲜甜的稀甜酱。成品供酱渍菜或调味用。

4. 34

调粉 powder mixing

面粉加盐水经搅拌调成黏稠的糊状物，是多酶法速酿甜酱工艺中液化前的工序。

4. 35

码架培养制曲 code rack making qu

北方老法培养馒头曲时，在曲室内，用木椽、竹竿搭成架，将熟馒头一行行码放，一层木椽架，放一层馒头，约码放 20 层左右，进行保温培养制曲。

4. 36

薄层竹匾制曲 thin layer making qu

将蒸熟的小块面饼曲料或碎面絮，均匀地摊放在竹匾内，接种后，置曲室内进行分层保温培养。

4. 37

曲室地面曲床制曲 ground making qu

培养大块面饼曲，多采用曲室水泥地面铺设 20cm 厚的洁净稻（麦）草，再铺 2~3 层芦席，将蒸熟摊凉的面饼，按三角形饼块顺序交叉排列，进行保温培养制曲。

4. 38

翻饼 turn cake

大块面饼曲制曲时，为使曲霉菌满面生长，一周内每天将面饼里外调转，顺序翻排，调节品温，促进霉菌繁殖。

4. 39

小曲堆积培养 xiaoqu accumulation culture

大块面饼曲培养一周后，表面已长满黄绿色孢子，逐渐干燥，呈裂纹状态，需将饼曲并成小堆培养，使菌丝沿裂纹向内层繁殖，约培养一周时间。

4. 40

并堆培养糖化 accumulation culture saccharification

面饼曲经小区堆积培养后，曲霉菌满面生长，需用芦席将饼曲层层堆叠，继续培养促使其升温糖化，并堆 15 天后，即为成熟面饼曲。

4. 41

自然浸泡 natural immersion

成熟面饼曲倒入缸内，轻轻压实，沿面层四周徐徐注入澄清盐水，漫过饼曲浸泡，静置曝晒一周后开始打耙。

4.42

泄水 water discharge

北方天然发酵的甜面酱，以日光曝晒，酱醪水分蒸发，中途陆续补水以保持酱醪浓度，称为泄水。

4.43

定耙 stop rake

酱醪经过泄水和打耙，发酵近于成熟，停止打耙，称为定耙。

5 设备设施名词术语

5.1

种曲培养机 kind of music training machine

培养种曲的设备。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，可自动调整曲料温湿度，以提高种曲质量。

5.2

小麦焙炒机 wheat of roasted machine

用小麦作为制曲原料时一般需经焙炒，使淀粉糊化，增加香气和色泽，并可杀灭附着于原料上的微生物。焙炒小麦的机械称为小麦焙炒机。

5.3

旋转式蒸煮设备 rotary cooking pot

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

5.4

连续蒸料设备 FM type continuous evaporate material equipment

实现高短法蒸料的一种蒸煮设备。可以在较高压力及短时间内连续蒸煮原料。

5.5

螺旋输送机 auger

又称蛟龙。是一种利用电机带动螺旋回转，推移物料以实现输送物料目的的机械。

5.6

通风制曲池 Ventilation system QuChi

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

5.7

翻曲机 leaven turner

一种用于酿造制曲过程中的曲料翻动、粉碎的机械设备。

5.8

圆盘制曲机 Disc starter-making machine

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

5.9

发酵罐 fermentation tank

发酵设备。有保温和不保温之分；根据自然环境和气温，可置于室外和室内。

5.10

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。

5.11

抓酱机 paste grabbing machine

将拌好盐水的曲料（醅料）抓起运送到发酵池内，亦可从发酵池内挖取成熟酱醅的设备。

5.12

磨酱机 paste grinding machine

将酱体磨碎的机械。

5.13

蒸煮锅 boiling kier

通过加热将酱体蒸煮成熟的机械。

6 理化分析术语

6.1

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。

6.2

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。

6.3

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。

6.4

氨基酸态氮 amino nitrogen

指以氨基酸形式存在的氮。

6.5

全氮 total nitrogen

食品中氮含量的总和。

6.6

粗蛋白质 crude protein

根据全氮测定结果计算出的蛋白质总量。

6.7

水分 moisture

含在物体内部的水。

6.8

食盐 salinity

指氯化钠 (NaCl)。

6.9

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。

7 感官品评名词术语

7.1

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]

7.2

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。

7.3

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。

7.4

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]

7.5

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]

7.6

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]

7.7

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]

7.8

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]

7.9

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]

7.10

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]

7.11

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。

7.12

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。

7.13

焦糊味 burned taste

产品产生类似经火变焦的味道。

7.14

粘稠适中 moderate viscosity**稀稠适中** moderate viscosity

粘性和浓度大，不易流动的体态特征。