

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 10325-1999

## 调味品名词术语 发酵性豆制品

Condiment terminology Fermented bean products

(征求意见稿)

2022-0X-0X 发布

2022-0X-0X 实施

XXX 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 10325-1999《调味品名词术语 豆制品》。与 SB/T 10325-1999 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 删除了改良剂名词术语（见1999年版的1.7）
- 删除了熟石膏名词术语（见1999年版的1.9）
- 删除了老汤名词术语（见1999年版的1.10）
- 删除了臭卤名词术语（见1999年版的1.11）
- 删除了香卤名词术语（见1999年版的1.12）
- 删除了提取率名词术语（见1999年版的1.13）
- 删除了凝固率名词术语（见1999年版的1.14）
- 删除了大豆蛋白质提取率名词术语（见1999年版的1.15）
- 删除了大豆蛋白质凝固率名词术语（见1999年版的1.16）
- 删除了大豆蛋白质利用率名词术语（见1999年版的1.17）
- 删除了豆浆PH值名词术语（见1999年版的1.18）
- 删除了大豆浆浓度名词术语（见1999年版的1.19）
- 删除了蛋白质冻结变性名词术语（见1999年版的1.20）
- 删除了豆腐保水性名词术语（见1999年版的1.21）
- 删除了凝固名词术语（见1999年版的1.22）
- 删除了凝固强度名词术语（见1999年版的1.23）
- 删除了豆腥味性名词术语（见1999年版的1.21）
- 删除了豆花名词术语（见1999年版的1.21）
- 删除了豆腐名词术语（见1999年版的2.7）
- 删除了南豆腐名词术语（见1999年版的2.8）
- 删除了北豆腐名词术语（见1999年版的2.9）
- 删除了包装豆腐名词术语（见1999年版的2.10）
- 删除了干豆腐名词术语（见1999年版的2.11）
- 删除了冻豆腐名词术语（见1999年版的2.12）
- 删除了油炸豆制品名词术语（见1999年版的2.13）
- 删除了熏制豆制品名词术语（见1999年版的2.14）
- 删除了卤制豆制品名词术语（见1999年版的2.15）
- 删除了炸卤豆制品名词术语（见1999年版的2.16）
- 删除了炒制豆制品名词术语（见1999年版的2.17）
- 删除了膨化豆制品名词术语（见1999年版的2.18）
- 删除了半脱水豆制品名词术语（见1999年版的2.19）
- 删除了干制豆制品名词术语（见1999年版的2.20）
- 删除了豆腐干名词术语（见1999年版的2.21）
- 删除了腐竹名词术语（见1999年版的2.22）
- 删除了竹枝名词术语（见1999年版的2.22.1）
- 删除了扁竹名词术语（见1999年版的2.22.2）
- 删除了油皮品名词术语（见1999年版的2.22.3）

- 删除了豆腐棍名词术语（见1999年版的2.22.4）
- 删除了甜竹名词术语（见1999年版的2.22.5）
- 删除了月片名词术语（见1999年版的2.22.5.1）
- 删除了厚片名词术语（见1999年版的2.22.5.2）
- 删除了干坯子名词术语（见1999年版的2.23）
- 删除了水坯子名词术语（见1999年版的2.24）
- 删除了豆腐泡名词术语（见1999年版的2.25）
- 删除了豆汁名词术语（见1999年版的2.26）
- 删除了豆粉名词术语（见1999年版的2.27）
- 删除了黄粉名词术语（见1999年版的2.27.1）
- 删除了全脂豆粉名词术语（见1999年版的2.27.2）
- 删除了脱脂豆粉名词术语（见1999年版的2.27.3）
- 删除了低脂豆粉名词术语（见1999年版的2.27.4）
- 删除了高脂豆粉名词术语（见1999年版的2.27.5）
- 删除了强化豆粉名词术语（见1999年版的2.27.6）
- 删除了豆浆粉名词术语（见1999年版的2.28）
- 删除了豆浆晶名词术语（见1999年版的2.29）
- 删除了豆汁粉名词术语（见1999年版的2.30）
- 删除了豆乳名词术语（见1999年版的2.31）
- 删除了酸豆乳名词术语（见1999年版的2.32）
- 删除了大豆炼乳名词术语（见1999年版的2.33）
- 删除了生浆工艺名词术语（见1999年版的3.1）
- 删除了熟浆工艺名词术语（见1999年版的3.2）
- 删除了半熟浆工艺名词术语（见1999年版的3.3）
- 删除了串浆名词术语（见1999年版的3.6）
- 删除了薄浆浆名词术语（见1999年版的3.8）
- 删除了打膨名词术语（见1999年版的3.9）
- 删除了北豆腐点脑名词术语（见1999年版的3.10.1）
- 删除了南豆腐点脑名词术语（见1999年版的3.10.2）
- 删除了冲浆名词术语（见1999年版的3.12）
- 删除了跑浆名词术语（见1999年版的3.13）
- 删除了三成操作法名词术语（见1999年版的3.17）
- 修改了凝固剂名词术语（见4.9）
- 修改了卤水名词术语（见4.10.1）
- 修改了豆制品名词术语（见2.1）
- 修改了发酵性豆制品名词术语（见2.2）
- 修改了滤浆名词术语（见4.1.3）
- 修改了点浆名词术语（见4.1.5）
- 修改了消泡剂名词术语（见3.11）
- 修改了制浆名词术语（见4.1.1）
- 修改了点浆名词术语（见4.1.5）
- 修改了养脑名词术语（见4.1.6）
- 修改了破脑名词术语（见4.1.8）
- 修改了磨浆名词术语（见4.1.2）
- 修改了蜂窝名词术语（见8.2.5）
- 修改了麻面名词术语（见8.2.6）
- 修改了豆糊名词术语（见5.1.2）
- 修改了豆渣名词术语（见5.1.3）
- 修改了豆腐脑名词术语（见5.1.4）

- 修改了黄浆水名词术语（见5.1.5）
- 新增了腐乳蛋白质利用率名词术语（见6.1.10）
- 新增了腐乳名词术语（见2.3）
- 新增了红腐乳名词术语（见2.3.1）
- 新增了白腐乳名词术语（见2.3.2）
- 新增了青腐乳名词术语（见2.3.3）
- 新增了酱腐乳名词术语（见2.3.4）
- 新增了霉菌型腐乳名词术语（见2.3.5）
- 新增了细菌型腐乳名词术语（见2.3.6）
- 新增了糟方腐乳名词术语（见2.3.7）
- 新增了醉方腐乳名词术语（见2.3.8）
- 新增了菜包腐乳名词术语（见2.3.9）
- 新增了全豆腐乳名词术语（见2.3.10）
- 新增了减盐腐乳名词术语（见2.3.11）
- 新增了豆豉名词术语（见2.4）
- 新增了霉菌型豆豉名词术语（见2.4.1）
- 新增了细菌型豆豉名词术语（见2.4.2）
- 新增了霉菌-细菌型豆豉名词术语（见2.4.3）
- 新增了淡豆豉名词术语（见2.4.4）
- 新增了黄豆豉名词术语（见2.4.5）
- 新增了黑豆豉名词术语（见2.4.6）
- 新增了水豆豉名词术语（见2.4.7）
- 新增了干豆豉名词术语（见2.4.8）
- 新增了纳豆名词术语（见2.5）
- 新增了生鲜纳豆名词术语（见2.5.1）
- 新增了干燥纳豆名词术语（见2.5.2）
- 新增了纳豆冻干粉名词术语（见2.5.3）
- 新增了其它发酵性豆制品名词术语（见2.6）
- 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）
- 新增了面曲名词术语（见3.4.1）
- 新增了食用酒精名词术语（见3.5）
- 新增了食用盐名词术语（见3.6）
- 新增了香辛料名词术语（见3.7）
- 新增了腐乳生产用菌种名词术语（见3.8.1）
- 新增了豆豉生产用菌种名词术语（见3.8.2）
- 新增了枯草芽孢杆菌纳豆亚种名词术语（见3.8.3）
- 新增了凝固剂名词术语（见3.9）
- 新增了盐卤名词术语（见3.10.1）
- 新增了石膏名词术语（见3.10.2）
- 新增了酸浆名词术语（见3.10.3）
- 新增了煮浆名词术语（见4.1.4）
- 新增了制坯名词术语（见4.1.9）
- 新增了培菌名词术语（见4.1.10）
- 新增了措毛名词术语（见4.1.11）
- 新增了腌制名词术语（见4.1.12）
- 新增了汤料配制名词术语（见4.1.13）
- 新增了腐乳发酵名词术语（见4.1.14）

- 新增了蒸料名词术语（见4.2.1）
- 新增了制曲名词术语（见4.2.2）
- 新增了洗豉名词术语（见4.2.3）
- 新增了拌料名词术语（见4.2.4）
- 新增了豆豉工艺名词术语发酵名词术语（见4.2.5）
- 新增了清洗名词术语（见4.3.1）
- 新增了浸泡名词术语（见4.3.2）
- 新增了蒸煮名词术语（见4.3.3）
- 新增了接种名词术语（见4.3.4）
- 新增了发酵名词术语（见4.3.5）
- 新增了冷藏熟成名词术语（见4.3.6）
- 新增了白坯名词术语（见5.1.6）
- 新增了毛坯名词术语（见5.1.7）
- 新增了盐坯名词术语（见5.1.8）
- 新增了腐乳汤料名词术语（见5.1.9）
- 新增了腐乳蛋白质利用率名词术语（见5.1.10）
- 新增了成曲名词术语（见5.2.1）
- 新增了醅料名词术语（见5.2.2）
- 新增了豉油名词术语（见5.2.2）
- 新增了菌胎名词术语（见5.3.1）
- 新增了粘液名词术语（见5.3.2）
- 新增了原料处理设备名词术语（见6.1）
- 新增了去石机名词术语（见6.1.1）
- 新增了振动筛名词术语（见6.1.2）
- 新增了磨浆机名词术语（见6.2.1）
- 新增了浆渣分离机名词术语（见6.2.2）
- 新增了自动连续煮浆机名词术语（见6.3.1）
- 新增了旋转式蒸煮设备名词术语（见6.3.2）
- 新增了切块、立块机名词术语（见6.4.1）
- 新增了色泽名词术语（见7.1）
- 新增了滋味名词术语（见7.2）
- 新增了组织状态名词术语（见7.3）
- 新增了杂质名词术语（见7.4）
- 新增了蜂窝名词术语（见7.5）
- 新增了麻面名词术语（见7.6）
- 新增了白斑名词术语（见7.7）
- 新增了氨基酸态氮名词术语（见7.8）

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 X66010-87，1999年第一次修订；

——本次为第二次修订。

# 调味品名词术语 发酵性豆制品

## 1. 范围

本文件规定了发酵性豆制品的名词术语。包括产品名词术语，原料名词术语，工艺名词术语，过程产品名词术语，设备名词术语，质量名词术语。

本文件适用于发酵性豆制品行业生产、科研、教学及其他有关领域。

## 2. 产品名词术语

### 2.1

#### 豆制品

以大豆或杂豆为主要原料，经加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品。

### 2.2

#### 发酵性豆制品

以大豆或其他杂豆为原料经发酵制成的豆制品。包括腐乳、豆豉、纳豆等。

### 2.3

#### 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]

#### 2.3.1

##### 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。

#### 2.3.2

##### 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。

#### 2.3.3

##### 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。3.1.4

#### 2.3.4

##### 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。

#### 2.3.5

##### 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。

#### 2.3.6

##### 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。

#### 2.3.7

##### 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。

#### 2.3.8

##### 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。

#### 2.3.9

##### 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。

#### 2.3.10

##### 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。

#### 2.3.11

##### 减盐腐乳

与参考腐乳相比，食盐含量降低25%以上的腐乳。

#### 2.4

##### 豆豉

大豆原料经润水蒸煮、制曲发酵、加盐、加酒或干燥等措施，制成的干态或半干态的颗粒状发酵性豆制品。

#### 2.4.1

##### 霉菌型豆豉

以毛霉菌或曲霉菌制曲生产的豆豉。

#### 2.4.2

##### 细菌型豆豉

以细菌发酵为主，直接进行熟料堆积，生产的豆豉。

#### 2.4.3

##### 霉菌-细菌型豆豉

以霉菌制曲后，再经过洗豉处理又以细菌，主要是纳豆菌发酵生产的豆豉，一般成品需晒干后存放。

#### 2.4.4

##### 淡豆豉

在生产中不添加食盐的霉菌-细菌豆豉，成曲可入药。

#### 2.4.5

##### 黄豆豉

以黄色大豆为主要原料生产的豆豉。

#### 2.4.6

##### 黑豆豉

以黑色大豆为主要原料生产的豆豉。

#### 2.4.7

##### 水豆豉

又称鲜豆豉、湿豆豉。发酵好未经干燥的豆豉。

#### 2.4.8

##### 干豆豉

干豆豉是指豆豉经制作完成后，再行干燥的产品，一般含水量低于 30%。

#### 2.5

##### 纳豆

以大豆为原料，经蒸煮后接种纯种纳豆芽孢杆菌（纳豆菌）发酵而成的产品。

#### 2.5.1

##### 生鲜纳豆

最为常见的纳豆类食品，可鲜食。

#### 2.5.2

##### 干燥纳豆

使用真空低温干燥技术制得的纳豆类食品，能较好保留纳豆的营养成分，便于携带。

#### 2.5.3

##### 纳豆冻干粉



固体发酵的纳豆，经过零下 40℃冻结后，经真空抽湿升华干燥、粉碎制得。最大限度保留了纳豆中的生理活性物质。

## 2.6

### 其它发酵性豆制品

以大豆或其他杂豆为主要原料，经发酵制成的其它豆制品。

## 3. 原辅料名词术语

### 3.1

#### 大豆

豆科本草植物栽培大豆荚果的籽粒。籽粒呈椭圆形至近球形，种皮有黄、青、黑等颜色。[GB/T 22515-2008, 定义 2.2.4]。

### 3.2

#### 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。

### 3.5

#### 食用酒精

应用于红腐乳汤料中。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

#### 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。

### 3.8 菌种

#### 3.8.1

##### 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。

### 3.8.2

#### 豆豉生产用菌种

用于生产豆豉的菌种，主要为霉菌或细菌。

### 3.8.3

#### 枯草芽孢杆菌纳豆亚种

用于生产纳豆的菌种，是纳豆芽孢杆菌（纳豆菌），一种枯草芽孢杆菌纯培养物。

### 3.9

#### 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 腐乳工艺名词术语

#### 4.1.1

##### 制浆

大豆经选料、浸泡、磨糊、分离、煮浆等工序，制取熟豆浆的工艺过程。

#### 4.1.2

##### 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。

#### 4.1.3

##### 滤浆

将豆渣从磨糊中分离出去制得豆浆的过程。

#### 4.1.4

##### **煮浆**

将豆浆加热的过程。

#### 4.1.5

##### **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。

#### 4.1.6

##### **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。

#### 4.1.7

##### **泼脑**

又称泼箱。将豆腐脑倒入豆腐型箱的操作过程。

#### 4.1.8

##### **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。

#### 4.1.9

##### **制坯**

豆脑经过压榨成型，制成腐乳豆坯的操作过程。

#### 4.1.10

##### **培菌**

又称前期发酵。在白坯表层接上菌种、摆入发酵屉中，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。

#### 4.1.11

##### **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。

#### 4.1.12

##### **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。

#### 4.1.13

##### **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。

#### 4.1.14

##### 发酵

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

#### 4.2 豆豉工艺名词术语

##### 4.2.1

##### 蒸料

大豆经选料、浸泡后进行蒸煮的过程。有两种方式：①单蒸法：原料润水后蒸一次；②双蒸法：原料干蒸一次，趁热浸泡，捞出后再蒸一次。

##### 4.2.2

##### 制曲

蒸煮冷却后的豆坯接种菌种，在适宜的温湿度条件下进行发酵的操作过程。

##### 4.2.3

##### 洗豉

霉菌-细菌型豆豉生产过程中的洗曲工序。

##### 4.2.4

##### 拌料

将成曲与各种辅料混合拌料成醅料的操作过程。

##### 4.2.5

##### 发酵

将拌匀后的醅料装入容器后进行发酵成熟的过程。

#### 4.3 纳豆工艺名词术语

##### 4.3.1

##### 清洗

为除去附着于大豆表面的沙土、尘埃、有机物等杂质，使用洗豆机将精选后的大豆清洗干净的过程。

##### 4.3.2

##### 浸泡

为使水分被吸收至豆粒中采取的软化豆粒组织的一种方式。可使大豆充分吸收水分，以便于蒸煮及发酵。

##### 4.3.3

##### 蒸煮

为使大豆中蛋白质和胰蛋白酶抑制因子变性，同时杀灭杂菌，而采用的一种高温高压处理方式。既利于纳豆菌发酵，也可提高产品营养价值。

#### 4.3.4

##### 接种

将菌体培养液喷在煮熟的大豆上，利用纳豆菌在繁殖生长时生成多种酶的特性，有效降解大豆中的高分子物质，使其产生独特的风味和功能因子。是决定纳豆制品的关键步骤。

#### 4.3.5

##### 发酵

纳豆生产过程中最重要的环节。通过控制发酵温度与时间，促进纳豆菌的生长繁殖，保证纳豆的正常生产。

#### 4.3.6

##### 冷藏熟成

纳豆产品出库前，为避免纳豆菌的过度繁殖，影响产品的口味与品质，而采取的一种低温处理方式。

### 5 过程产品名词术语

#### 5.1 腐乳

##### 5.1.1

##### 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。

##### 5.1.2

##### 豆糊

又称磨糊。大豆浸泡后，加水粉碎或研磨得到的粥样物。

##### 5.1.3

##### 豆渣

又称豆腐渣。过滤豆浆时，残留的白色松散固形物，是豆制品生产的副产品。

##### 5.1.4

##### 豆腐脑

熟豆浆加入凝固剂后制得的白色弹性凝胶。

##### 5.1.5

##### 黄浆水

豆制品点脑凝固后，压榨成型时流出的废水。

##### 5.1.6

##### 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。

##### 5.1.7

## 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。

### 5.1.8

## 盐坯

白坯或毛坯，加入食用盐腌制，腌制后的豆腐坯。

### 5.1.9

## 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。

### 5.1.10

## 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。

## 5.2 豆豉

### 5.2.1

## 成曲

霉菌型豆豉制作中，豆坯经过制曲得到的培养物。

### 5.2.2

## 醅料

将成曲与各种辅料拌匀后的混合物。

### 5.2.3

## 豉油

豆豉发酵时，从下部收集的豆豉汁液。

## 5.3 纳豆

### 5.3.1

## 菌胎

纳豆中纳豆菌形成的肉眼可见的菌丝体，呈半透明或透明状，菌胎厚且完全覆盖住豆粒为佳。

### 5.3.2

## 黏液

将纳豆搅拌产生的呈半透明或透明状物质。

## 6 设备名词术语

### 6.1

#### 原料处理设备

原料大豆的处理设备，实现大豆原料的清理和杂质的去除。其中包括大豆的筛选机、比重去石机、风选除尘、大豆清洗等设备。

#### 6.1.1

##### 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。去除原料大豆中的石子及不同比重的杂质。

#### 6.1.2

##### 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 制浆设备

#### 6.2.1

##### 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。

#### 6.2.2

##### 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。

### 6.3 蒸煮设备

#### 6.3.1

##### 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。

#### 6.3.2

##### 旋转式蒸煮设备

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，用于豆豉和纳豆原料的蒸熟。

### 6.4 成型设备

#### 6.4.1

## 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。

## 7 质量名词术语

### 7.1

#### 色泽

视觉感受到的颜色与光泽。

### 7.2

#### 滋味（气味）

味觉（嗅觉）感受到的味道。

### 7.3

#### 组织状态

视觉感受到的外观形态。

### 7.4

#### 杂质

肉眼可见的异物。

### 7.5

#### 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。

### 7.6

#### 麻面

指腐乳在成型阶段，因压榨过急，致使豆腐坯表面未形成平整光滑的表皮而呈现的粗糙表面。

### 7.7

#### 白斑（白点）

腐乳发酵过程中，形成并析出的白色颗粒或片状物，主要为氨基酸（酪氨酸）结晶。

### 7.8

#### 氨基酸态氮

指以氨基酸形式存在的氮。是发酵性豆制品成熟程度的质量指标之一。