

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 10298—1999

## 调味品名词术语 酱油

Condiment terminology soy sauce

(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 10298-1999《调味品名词术语 酱油》。与SB/T 10298-1999相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了酱油的名词术语（见2.1, 1999年版的1.1）；
- 新增了高盐稀态发酵酱油（见2.2）
- 新增了低盐固态发酵酱油（见2.3）
- 修改了生抽的名词术语（见2.4, 1999年版的2.5）；
- 新增了老抽的名词术语（见2.5）；
- 新增了减盐酱油的名词术语（见2.6）；
- 新增了铁强化酱油的名词术语（见2.7）；
- 删除了罐头酱油的名词术语（见1999版的2.1）；
- 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）；
- 新增了黑豆的名词术语（见3.3）；
- 新增了食用大豆粕（脱脂大豆）的名词术语（见3.4）；
- 新增了小麦的名词术语（见3.5）；
- 新增了小麦粉的名词术语（见3.6）；
- 新增了食用小麦麸皮（麦麸）的名词术语（见3.7）；
- 新增了食用盐的名词术语（见3.8）；
- 新增了酱油菌种的名词术语（见4.9）；
- 新增了酱油曲精的名词术语（见4.10）；
- 新增了酱油酿造的名词术语（见4.1）；
- 修改了稀发酵的名词术语（见4.2, 1999年版的1.4）；
- 修改了固稀发酵的名词术语（见4.3, 1999年版的1.5）；
- 修改了低盐固态发酵的名词术语（见4.4, 1999年版的1.3）
- 新增了酱油种曲的名词术语（见4.5）；
- 新增了酱油曲料的名词术语（见4.6）；
- 修改了高短法的名词术语（见4.7, 1999年版的3.1）；
- 新增了焙炒的名词术语（见4.8）；
- 新增了酱油熟料的名词术语（见4.9）；
- 修改了酱油厚层通风制曲的名词术语（见4.10, 1999年版的3.2）；
- 修改了原池淋浇法的名词术语（见4.13, 1999年版的3.5）；
- 新增了复油的名词术语（见4.14）；
- 新增了放油的名词术语（见4.15）；
- 修改了氧化层的名词术语（见4.16, 1999年版的3.6）；
- 修改了浸出法的名词术语（见4.17, 1999年版的3.5）；
- 新增了原油的名词术语（见4.18）；
- 新增了头油的名词术语（见4.19）；
- 新增了双酿油的名词术语（见4.20）；
- 修改了酱渣的名词术语（见4.24, 1999年版的3.9）；
- 修改了酱油配制的名词术语（见4.25, 1999年版的3.10）；
- 新增了酱油灭菌的名词术语（见4.26）；
- 新增了澄清的名词术语（见4.27）；

- 新增了灌装的名词术语（见4.28）；
- 删除了无盐固态发酵的名词术语（1999年版的1.2）；
- 删除了减曲发酵的名词术语（1999年版的1.6）；
- 删除了液体曲发酵的名词术语（1999年版的1.7）；
- 删除了酶制剂发酵的名词术语（1999年版的1.8）；
- 新增了种曲培养机的名词术语（见6.1）；
- 新增了小麦焙炒机的名词术语（见6.2）；
- 修改了旋转式蒸煮设备的名词术语（见6.3, 1999年版的1.9）；
- 新增了连续蒸料设备的名词术语（见6.4）；
- 新增了通风制曲池的名词术语（见6.5）；
- 新增了翻曲机的名词术语（见6.6）；
- 新增了圆盘制曲机的名词术语（见6.7）；
- 新增了酱油发酵罐的名词术语（见6.8）；
- 新增了酱油压榨设备的名词术语（见6.9）；
- 新增了酱油灭菌设备的名词术语（见6.10）；
- 新增了酱油灌装设备的名词术语（见6.11）；
- 删除了水浴发酵池的名词术语（1999年版的1.10）；
- 新增了孢子数的名词术语（见6.1）；
- 新增了孢子发芽率的名词术语（见6.2）；
- 新增了蛋白酶活力的名词术语（见6.3）；
- 新增了N性蛋白的名词术语（见6.4）；
- 新增了蛋白质消化率的名词术语（见6.5）；
- 新增了蛋白质利用率、全氮利用率的名词术语（见6.6）；
- 新增了原料出品率的名词术语（见6.7）；
- 新增了色度的名词术语（见6.8）；
- 新增了水溶性物的名词术语（见6.9）；
- 新增了可溶性固形物的名词术语（见6.10）；
- 新增了可溶性无盐固形物的名词术语（见6.11）；
- 新增了全氮的名词术语（见6.12）；
- 新增了蛋白质的名词术语（见6.13）；
- 新增了氨基酸态氮的名词术语（见6.14）；
- 新增了总酸的名词术语（见6.15）；
- 新增了氨态氮的名词术语（见6.16）；
- 新增了铵盐的名词术语（见6.17）；
- 新增了光泽（有光泽的）的名词术语（见7.1）；
- 新增了香气浓郁的名词术语（见7.2）；
- 新增了酱香的名词术语（见7.3）；
- 新增了酯香的名词术语（见7.4）；
- 新增了异常风味（异味、不良气味）的名词术语（见7.5）；
- 新增了鲜味的名词术语（见7.6）；
- 新增了咸味的名词术语（见7.7）；
- 新增了甜味的名词术语（见7.8）；
- 新增了酸（酸味）的名词术语（见7.9）；
- 新增了苦味的名词术语（见7.10）；
- 新增了醇厚的名词术语（见7.11）；
- 新增了霉味的名词术语（见7.12）；
- 新增了澄清的名词术语（见7.13）；
- 新增了浑浊（混浊）的名词术语（见7.14）；
- 新增了沉淀的名词术语（见7.15）；
- 新增了悬浮物的名词术语（见7.16）；

——新增了浮膜的名词术语（见7.17）；

——新增了霉花的名词术语（见7.18）。

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 64）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 66006-87，1999年第一次修订；

——本次为第二次修订。

# 调味品名词术语 酱油

## 1 范围

本文件规定了酱油的名词术语，包括产品名词术语、原料名词术语、工艺名词术语、设备设施名词术语、理化分析名词术语、感官品评名词术语。

本文件适用于酱油行业的生产、科研、教学及其他有关领域。

## 2 产品名词术语

### 2.1

#### 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]

### 2.2

#### 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。

### 2.3

#### 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。

### 2.4

#### 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。

### 2.5

#### 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。

### 2.6

#### 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。

### 2.7

#### 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。

### 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

##### 黑豆 black soybean

##### 黑大豆 black soybean

种皮为黑色的大豆。按其子叶的颜色分为黑皮青仁大豆和黑皮黄仁大豆。

[GB/T 22515-2008，定义2.2.4.3]

#### 3.4

##### 食用大豆粕 edible soybean meal

##### 脱脂大豆 edible soybean meal

大豆经浸出法（预榨浸出或直接浸出）去除油脂后制得，适合食品加工用的富含蛋白质的物质。

[GB/T 13382-2008，定义3.1]

#### 3.5

##### 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]

#### 3.6

##### 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。

#### 3.7

##### 食用小麦麸皮 edible wheat bean

##### 麦麸 edible wheat bean

在小麦面粉加工过程中，经分离、筛理、去杂等处理分离出来的供食用的小麦麸皮。

[NY/T 3218-2018，定义3.1]

#### 3.8

**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]

## 3.9

**酱油菌种 soy sauce strain**

用于酱油发酵过程作为活细胞催化剂的微生物。

## 3.10

**酱油曲精 soy sauce qu**

将成熟的酱油种曲经低温干燥后，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酱油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

**酱油酿造 soy sauce brewing**

利用发酵作用制造酱油的过程。

## 4.2

**高盐稀态发酵 high salt liquid-state fermentation**

成曲中加入较多量盐水成为酱醪进行发酵的工艺。

## 4.3

**固稀发酵 solid liquid fermentation**

也称固稀分酿发酵法，是利用不同盐度、温度和固稀发酵条件，同时控制盐分对蛋白酶的影响，使各种酶能充分发挥作用的发酵工艺。

## 4.4

**低盐固态发酵 low salt solid state fermentation**

成曲中拌入较低浓度盐水成为酱醅，采用中温（40—45℃）堆积发酵的一种工艺。

## 4.5

**酱油种曲 soy sauce seed qu**

酱油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。

## 4.6

**酱油曲料 soy sauce qu**

用于酱油制曲的原料。

## 4.7

**高短法 high short method**

指原料蒸煮处理的压力高、时间短。有原料润水大、蒸煮压力高、加压时间短、脱压冷却快四大要点。容易使蛋白质适度变性，提高原料利用率。

## 4.8

**焙炒 roasted**

将原料置于锅内，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。

## 4.9

**酱油熟料 soybean sauce clinker**

经蒸（煮）等热处理的酱油曲料。

## 4.10

**酱油通风制曲 soy sauce ventilation qu**

将曲料置于曲池（曲箱）内，接入酱油种曲，利用鼓风机供给空气，调节温湿度，促使对酱油酿造有利的微生物生长繁殖。

## 4.11

**酱醪 soy sauce mash**

酱油成曲中加入多量盐水发酵，呈流动状态的稀酱状物质。

## 4.12

**酱醅 soy sauce mash**

酱油成曲中加入较少量盐水（或水）发酵，呈不流动稠厚状态的物质。

## 4.13

**淋浇法发酵 pouring fermentation**

发酵池设假底，由酱醅底部的假底下定时放出酱汁，并均匀地淋浇于酱醅面层，如此循环，并可借此将人工培养的酵母菌和乳酸菌接种于酱醅之中，以改善酱油风味。

## 4.14

**复油 reuse oil**

在浇淋法发酵工艺中，将发酵罐中下层原油抽淋到酱醪表面，通过酱醪层过滤下层油浊度，润湿表层，使发酵更均匀的操作。

## 4.15

**放油 drain oil**

在浇淋法发酵工艺中，将发酵罐罐底含酱醪较少、发酵成熟的油液在底部放出的操作。

## 4.16

**氧化层 Oxide layer**

酱油发酵过程中，表层酱醅氧化色泽过深，并影响全氮含量的部分酱醅。

## 4.17

**淋油 Shower Oil****浸淋 Shower Oil****浸出法 Shower Oil**

酱醅成熟后，用热水浸泡，然后通过假底过滤，使酱油与酱渣分开，从而取得酱油的方法。

## 4.18

**原油 crude oil**

酱醪发酵成熟后，获得的未经调配的酱油。

## 4.19

**头油 first crude oil**

原油中的一种。为酱醪发酵成熟后获得的未经调配的第一道原油。也称为头抽，或头道油，或第一道油。

## 4.20

**双酿油 Double brewed oil**

原油中的一种。用原油代替全部或部分盐水进行发酵，产生的原油。

## 4.21

**母油 Mu you**

成熟酱醪加二倍盐水稀释后，经压榨而得的酱油。

## 4.22

**套油 Tao you**

成熟酱醪加二倍母油稀释后，经压榨而得的酱油，如以套油代替母油，再经压榨而得的酱油称双套油。

## 4.23

**压榨法 crushing method**

酱醪（醪）成熟后，需用压榨机过滤，使酱油与酱渣分开，从而取得酱油的方法。

## 4.24

**酱渣 soy sauce residue**

酱醪（醪）提取酱油后剩余的物质。

## 4.25

**酱油配兑 preparation of soy sauce****酱油调配 preparation of soy sauce**

将压榨浸出的半成品进行配兑，使成品达到规定指标的要求。

## 4.26

**酱油杀菌 soy sauce sterilization**

用加热等方法杀死或除去其中微生物的过程。

## 4.27

**澄清 settle**

采用静置、过滤等方法进行处理，获得体态澄清的酱油。

## 4.28

**灌装 filling**

将酱油灌进包装容器里面的操作。

**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，增加酱油的香气和色泽，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

**通风制曲池 ventilation system QuChi**

制曲设备。熟料接种后置置于曲池内，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。

## 5.6

**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。

## 5.7

**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。

## 5.8

**酱油发酵罐 Soy sauce fermentation tank**

酱油发酵设备。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。

## 5.9

**水浴发酵池 soy sauce fermentation pool water bath**

酱油发酵设备。池体处于水浴包围中，进行保温发酵。有四面水浴式和五面水浴式之分；热循环分为热水循环和直接通汽两种；可用钢筋混凝土捣制，也可用钢板制造。

## 5.10

**酱油压榨设备 Soy sauce crushing equipment**

用压榨取油方法取得酱油的设备。由布酱机、压榨机和相应的装置组成。

## 5.11

**离心过滤机 centrifugal filter**

采用离心分离原理使液态物料与粒度较大的固态物质经滤网分离开来的机器。

## 5.12

**酱油杀菌设备 soy sauce sterilization equipment**

杀灭酱油中的微生物，使其达到规定标准的设备。

## 5.13

**酱油灌装设备 Soy sauce filling equipment**

将酱油灌进包装容器的设备。

**6 理化分析名词术语**

## 6.1

**孢子数 spore number**

评定酱油菌种及种曲质量的指标之一。指可进行繁殖的细胞总数。

## 6.2

**孢子发芽率 the rate of conidia germination**

评定酱油菌种及种曲质量的指标之一。指发芽孢子数占孢子总数的比例。

## 6.3

**蛋白酶活力数 proteinase activity**

评定酱油曲料质量的指标之一。指蛋白酶催化一定化学反应的能力。

## 6.4

**N 性蛋白 un-denatured protein**

又称未变性蛋白。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。

## 6.5

**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。

## 6.6

**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。

## 6.7

**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。

## 6.8

**色度 chroma**

酱油颜色深浅的程度。

#### 6.9

**水溶性物** water soluble substance

能完全溶解在水的物质的总量。常用百分数表示。

#### 6.10

**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。

#### 6.11

**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。

#### 6.12

**全氮** total nitrogen

食品中氮含量的总和。

#### 6.13

**粗蛋白质** protein

根据全氮测定结果计算出的蛋白质总量。

#### 6.14

**氨基酸态氮** amino nitrogen

指以氨基酸形式存在的氮。

#### 6.15

**总酸** total acid

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。

#### 6.16

**氨态氮** ammoniacal nitrogen

指被测样品中以 $\text{NH}_4^+$ 形式存在的氮的总和。样品中的铵盐在弱碱性溶液中，以氨的形式游离出来，其测定结果称为氨态氮。

#### 6.17

**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。

### 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

**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。

## 7.3

**酱香 jiang-aroma**

使酱油、酿造酱等产品表现出其特色的一组特定嗅觉特征。

## 7.4

**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。

## 7.5

**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]

## 7.6

**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]

## 7.7

**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]

## 7.8

**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]

## 7.9

**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]

## 7.10

**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]

## 7.11

**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。

7.12

**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。

7.13

**澄清** clarify

指被检液体样品明净、清澈。

7.14

**浑浊** turbid

**混浊** muddy

液体产品悬浮有固态物质，不透明。

7.15

**沉淀** sediment

出现沉积到底部的物质的外观特征。

7.16

**悬浮物** suspended solids

肉眼可见的固体物质的外观特征。

7.17

**浮膜** epistasis

产品中肉眼可见的漂浮的微生物菌体膜。

7.18

**霉花** floating membrane

指产品中漂浮的肉眼可见的粉末状孢子及绒毛状菌丝体。