

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

XX/T XXXXX-XXXX

代替 SB/T 10301-1999

调味品名词术语 酱腌菜

Condiment terminology Pickled vegetable

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

XXXXXXXXXXXX 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 10301-1999《调味品名词术语 酱腌菜》。

本文件与 SB/T 10301-1999 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 新增了范围（见 1）；
- 修改了酱腌菜的定义（见 2.1，1999 年版 1.1）；
- 修改了酱渍菜的定义（见 2.2，1999 年版 2.1）；
- 删除了清水渍菜的名词（1999 年版 2.2）；
- 删除了盐水渍菜的名词（1999 年版 2.3）；
- 修改了盐渍菜的定义（见 2.3，1999 年版 2.4）；
- 修改了酱油渍菜的定义（见 2.4，1999 年版 2.9）；
- 修改了糖渍菜的定义（见 2.5，1999 年版 2.8）；
- 新增了醋渍菜的名称和定义（见 2.6，）；
- 修改了糖醋渍菜的定义（见 2.7，1999 年版 2.5）；
- 修改了虾油渍菜的定义（见 2.8，1999 年版 2.6）；
- 修改了糟渍菜的定义（见 2.9，1999 年版的 2.7）；
- 删除了菜脯的名词（1999 年版 2.10）；
- 删除了菜酱的名词（1999 年版 2.11）；
- 新增了发酵酸菜的名称和定义（见 2.10）；
- 新增了原料的名称和定义（见 3.1.1）；
- 新增了辅料的名称和定义（见 3.1.2）；
- 新增了配料的名称和定义（见 3.1.3）；
- 新增了蔬菜原料的名称和定义（见 3.1.4）；
- 新增了蔬菜咸坯的名称和定义（见 3.1.5）；
- 新增了食用盐的名称和定义（见 3.1.6）；
- 新增了酿造酱的名称和定义（见 3.1.7）；
- 新增了酱油的名称和定义（见 3.1.8）；
- 新增了酱油的名称和定义（见 3.1.8）；
- 新增了食醋的名称和定义（见 3.1.9）；

- 新增了食糖的名称和定义（见 3.1.10）；
- 新增了香辛料的名称和定义（见 3.1.11）；
- 新增了原料整理的名称和定义（见 4.1.1）；
- 新增了去皮的名称和定义（见 4.1.2）；
- 新增了切分的名称和定义（见 4.1.3）；
- 修改了干腌法的定义（见 4.1.4, 1999 年版的 3.1.1）；
- 修改了漂腌法的定义（见 4.1.5, 1999 年版 3.1.2）；
- 修改了湿腌法的名称和定义（见 4.1.6, 1999 年版 3.1.3）；
- 修改了腌晒法的定义（见 4.1.7, 1999 年版 3.1.4）；
- 修改了烫漂盐渍法的定义（见 4.1.8, 1999 年版 3.1.5）；
- 删除了乳酸菌的名词（1999 年版 1.6）；
- 修改了乳酸发酵的定义（见 4.1.9, 1999 年版 1.7）；
- 修改了同型乳酸发酵的名称（见 4.1.9.1, 1999 年版 1.7.1）；
- 新增了盐水的名称和定义（见 4.1.10）；
- 删除了食盐水制备法的名词（1999 年版 3.3）；
- 修改了菜卤的定义（见 4.1.11, 1999 年版 3.4）；
- 修改了酱汁的定义（见 4.1.12, 1999 年版 3.6）；
- 修改了卤汁的定义（见 4.1.13, 1999 年版 3.5）；
- 修改了酱菜卤汁的定义（见 4.1.14, 1999 年版 3.7）；
- 修改了榨汁的定义（见 4.1.14.1, 1999 年版 3.7.1）；
- 修改了调配的名称和定义（见 4.1.14.2, 1999 年版 3.7.2）；
- 删除了加热过滤的名词（1999 年版 3.7.3）；
- 新增了杀菌的名称和定义（见 4.1.14.3）；
- 新增了澄清的名称和定义（见 4.1.14.4）；
- 修改了乏酱的名称和定义（见 4.1.15, 1999 年版 3.8）；
- 修改了脱盐的定义（见 4.1.18, 1999 年版 3.11）；
- 修改了脱水的定义（见 4.1.19, 1999 年版 3.12）；
- 修改了烫卤的定义（见 4.1.20, 1999 年版 3.14）；
- 删除了层菜层盐，下少上多的名词（1999 年版 3.13）；
- 修改了压缸封存的定义（见 4.1.21, 1999 年版 3.15）；
- 修改了烫漂的定义（见 4.1.22, 1999 年版 3.16）；
- 修改了转缸的名称好定义（见 4.1.23, 1999 年版 3.17）；

- 修改了并缸的定义（见 4.1.24, 1999 年版 3.18）；
- 修改了打耙的定义（见 4.1.25, 1999 年版 3.19）；
- 修改了捺袋（摠袋）的定义（见 4.1.26, 1999 年版 3.20）；
- 修改了克卤的定义（见 4.1.27, 1999 年版 3.21）；
- 新增了腌菜池的名称和定义（见 5.1）；
- 新增了腌菜缸、坛、槽的名称和定义（见 5.2）；
- 新增了脱盐设备的名称和定义（见 5.3）；
- 新增了脱水设备的名称和定义（见 5.4）；
- 新增了切菜机的名称和定义（见 5.5）；
- 新增了酱耙的名称和定义（见 5.6）；
- 新增了刀具的名称和定义（见 5.7）；
- 新增了感官特性的名称和定义（见 6.1）；
- 删除了宝光的名词（1999 年版 1.2）；
- 修改了异常风味、异味、不良气味的名称（见 6.4, 1999 年版 1.4）；
- 新增了酱香的的名称和定义（见 6.3）；
- 修改了酸味的名称（见 6.5, 1999 年版 1.5）；
- 新增了霉斑的名称和定义（见 6.6）；
- 新增了白膜的名称和定义（见 6.7）；
- 新增了异物的名称和定义（见 6.8）；
- 新增了理化检验的名称和定义（见 6.9）；
- 新增了还原糖的名称和定义（见 6.10）；
- 新增了总糖的名称和定义（见 6.11）；
- 新增了总酸的名称和定义（见 6.12）；
- 新增了氨基酸态氮的名称和定义（见 6.13）；
- 新增了微生物检验的名称和定义（见 6.14）；
- 新增了菌落总数的名称和定义（见 6.15）；
- 新增了大肠菌群的名称和定义（见 6.16）；
- 新增了致病菌的名称和定义（见 6.17）。

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： · · · · ·

本文件所替代标准的历次版本发布情况为：

XX/T XXX—XXXX

——ZB X 6609-87、SB/T 10301-1999。

调味品名词术语 酱腌菜

1 范围

本文件界定了酱腌菜的名词术语，包括产品名词术语、原辅料名词术语、工艺名词术语、设备设施及工器具名词术语、产品质量与分析名词术语。

本文件适用于酱腌菜行业生产、加工、经营、管理、科研、教学等领域。

2 产品名词术语

2.1

酱腌菜 pickled vegetable

以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的各种蔬菜制品。

[GB 2714-2015，定义 2.1]

2.2

酱渍菜 pickled vegetable with soy paste

以新鲜蔬菜为主要原料，经或不经腌渍、脱盐、脱水，添加或不添加其他辅料酱渍加工而成的蔬菜制品。根据酱渍菜采用的辅料不同，分为酱曲渍菜、麦酱渍菜、甜面酱渍菜、黄酱渍菜、甜面酱-黄酱渍菜、甜面酱-酱油渍菜、黄酱-酱油渍菜、酱汁渍菜。如酱菜瓜、酱黄瓜、酱莴笋、酱姜、酱金针菜、酱什锦菜、酱八宝菜、酱包瓜、酱茄子等。

2.3

盐渍菜 salted vegetable

以新鲜蔬菜为主要原料，经盐腌或盐渍加工而成的蔬菜制品。可做成品销售，或留作菜坯，制作酱菜。根据成品形态不同，可分为湿态、半干态、干态三种。湿态盐渍菜是成品不与菜卤分开，如腌雪里蕻、非发酵性泡菜；半干态盐渍菜是成品与菜卤分开，如榨菜；干态盐渍菜是盐渍后再经干燥的制品，如干菜笋。

2.4

酱油渍菜 pickled vegetable with soy sauce

以新鲜蔬菜为主要原料，经或不经腌渍、脱盐、脱水，添加或不添加其他辅料酱油渍加工而成的蔬菜制品。如北京辣菜、榨菜萝卜、面条萝卜。

2.5

糖渍菜 sugared vegetable

以新鲜蔬菜为主要原料，经或不经腌渍、脱盐、脱水，添加或不添加其他辅料糖渍加工而成的蔬菜制品。如糖蒜、蜂蜜蒜。

2.6

醋渍菜 vinegared vegetable

以新鲜蔬菜为主要原料，经或不经腌渍、脱盐、脱水，添加或不添加其他辅料醋渍加工而成的蔬菜制品。如腊八蒜、酸藠头。

2.7

糖醋渍菜 sugared and vinegared vegetable

以新鲜蔬菜为主要原料，经或不经腌渍、脱盐、脱水，添加或不添加其他辅料糖醋渍加工而成的蔬菜制品。如糖醋蒜、甜酸蒜头、糖醋萝卜。

2.8

虾油渍菜 pickled vegetable with shrimp oil

以新鲜蔬菜为主要原料，经或不经腌渍、脱盐、脱水，添加或不添加其他辅料再经虾油腌渍加工而成的蔬菜制品。如虾油黄瓜、虾油萝卜。

2.9

糟渍菜 pickled vegetable with lees

以新鲜蔬菜为主要原料，经盐腌或盐渍成咸坯后，添加或不添加其他辅料再经黄酒糟或醪糟腌渍而成的蔬菜制品。如糟瓜、贵州独山盐酸菜。

2.10

发酵酸菜 pickle (fermentation pickle vegetable)

以新鲜蔬菜为主要原料，用清水或盐水腌渍，添加或不添加其他辅料，经发酵而成的蔬菜制品。如发酵中式泡菜、发酵韩式泡菜、东北酸菜、酸黄瓜。

3 原辅料名词术语

3.1.1

原料 raw material

在加工食品时用于进一步加工的可食用材料，可以是其他加工过程的产物，也可以是自然界生长或自然形成的产物。

[改自 GB/T 35945-2018，定义 2.2.1.2]

3.1.2

辅料 auxiliary material

在生产过程中起辅助作用、不构成产品主要组成的各种原料的总称。

[GB/T 35945-2018，定义 2.2.1.3]

3.1.3

配料 ingredient

在制作或加工时使用的，并存在（包括以改性的形式存在）于产品中的任何物质，包括食品添加剂。

[GB/T 35945-2018，定义 2.2.1.4]

3.1.4

蔬菜原料 raw vegetable ingredient

可供食用的植物总称，包括根菜、茎菜、叶菜、果菜、花菜、芽菜、豆类、瓜类、食用菌、野菜等。常用的酱腌菜蔬菜原料如附录 A 所列。

3.1.5

蔬菜咸坯 salted vegetable

新鲜蔬菜经盐腌或盐渍而成的各种酱腌菜半成品。其制作工艺主要有 5 种：干腌法、漂腌法、湿腌法、腌晒法、烫漂盐渍法。

3.1.6

食用盐 edible salt

又称食盐，以氯化钠为主要成分，用于烹饪、调味、腌制的盐。

[GB/T 15091-94，定义 3.16]

3.1.7

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]

3.1.8

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]

3.1.9

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。

[GB 2719-2018，定义 2.1]

3.1.10

食糖 sugar

用于调味的糖，一般指用甘蔗或甜菜精制的白砂糖或绵白糖，也包括淀粉糖浆、饴糖、葡萄糖、乳糖等。

[GB/T 20903-2007，定义 4.2]

3.1.11

香辛料 spice

香辛料主要来自各种自然生长的植物的果实、茎、叶、皮、根等，具有浓烈的芳香味、辛辣味。

[GB/T 20903-2007，定义 4.15.1]

4 工艺名词术语

4.1.1

原料整理 raw material handing; raw material cleaning

清除蔬菜中夹带的杂质、原料表面的污物和破损部分所采取的各种方法或工序的统称。

[GB/T 15091-94，定义 4.1]

4.1.2

去皮 peeling

去除蔬菜表皮的过程。常用的方法有手工去皮、机械去皮、热力去皮和化学去皮等。

[NY/T 2780-2015，定义 3.1.4]

4.1.3

切分 cutting

将蔬菜切分成一定大小和形状的过程。

[NY/T 2780-2015, 定义 3.1.5]

4.1.4

干腌法

新鲜蔬菜直接用食盐腌制或蔬菜咸坯的方法，加压或不加压腌制。确定菜和盐的比例后，将盐一次加入菜中叫单腌法；将盐分成两份，先后分两次加入菜中叫双腌法；将盐分成三份，先后分三次加入菜中叫三腌法。

4.1.5

漂腌法

又称浮腌法。将新鲜蔬菜放在一定浓度盐水中腌制或蔬菜咸坯的方法。

4.1.6

湿腌法

将新鲜蔬菜放在一定浓度盐水或菜卤中浸泡，定时将菜卤放出，补盐至最初浓度，再淋浇在菜面上，反复如此，直到咸坯中含盐量达到要求为止。

4.1.7

腌晒法

新鲜蔬菜先用盐或盐水腌制再经晾晒成蔬菜咸坯，或新鲜蔬菜先经晾晒再用盐或盐水腌制或蔬菜咸坯的方法。

4.1.8

烫漂盐渍法

新鲜蔬菜先经热水（或热蒸汽）烫漂，捞出后用常温水浸凉，再经盐腌成蔬菜咸坯的方法。

4.1.9

乳酸发酵 lactic acid fermentation

乳酸发酵是乳酸菌产生乳酸的过程。鲜菜在盐渍过程中，存在不同程度的乳酸发酵，有同型乳酸发酵和异型乳酸发酵之分。

4.1.9.1

同型乳酸发酵 homolactic fermentation

葡萄糖经双磷酸化己糖途径进行分解的乳酸发酵过程。其特点是葡萄糖经两次磷酸化形成 1,6-磷酸果糖，1,6-二磷酸果糖缩酶的作用，裂解成两个三碳化合物，然后脱氢氧化形成两个分子的乳酸，其总反应式如下：



同型乳酸发酵可将 80% 的葡萄糖降解为乳酸。

4.1.9.2

异型乳酸发酵 heterolactic fermentation

葡萄糖经单磷酸己糖途径进行分解的乳酸发酵过程。其特点是葡萄糖经磷酸化形成 6-磷酸葡萄糖，然后脱羧脱氢形成 5-磷酸木酮糖，再经 C₂-C₃ 裂解成 3-磷酸甘油醛和乙酰磷酸，3-磷酸甘油醛生成乳酸，乙酰磷酸生成乙醇，同时放出二氧化碳气体，其总反应式如下：



异型乳酸发酵可将 50%的葡萄糖降解为乳酸。

4.1.10

盐水 saline solution

指一定浓度的食盐水溶液。

4.1.11

菜卤

盐腌蔬菜时，在容器中出现的混合水溶液。其成分主要包括水、食盐、从蔬菜中渗出的可溶性物质、发酵过程中的代谢产物，此外还有一些微生物的菌体。

4.1.12

酱汁 sauce

以发酵酱为原料榨取的汁液，作为酱腌菜生产的辅料。

4.1.13

卤汁 marinade

又称为卤汤。在酱腌菜生产过程中添加的酱汁、酱油、虾油、糖、醋、食用盐、水等辅料制成的汤汁。

4.1.14

酱菜卤汁

用酱汁、酱油、虾油、糖、醋、食用盐、水等辅料调配，再杀菌、澄清制成的灌入成品酱腌菜中的汤汁。具有保持和改善成品色、香、味的多种作用。其制作方法如下：

4.1.14.1

榨汁 squeezing

以下三种方法任取一种。

a. 发酵酱不经稀释，直接榨汁，产物为头汁。余下的头次酱渣，放入三酱汁中浸泡后再压榨，产物为二酱汁，余下的二次酱渣，放入 13° Bé盐水中浸泡后又压榨，产物为三酱汁。三酱汁供下批浸泡头酱用，头汁和二酱汁混合，配成酱汁。

b. 发酵酱加入三酱汁稀释后再榨汁，产物为头汁，余下的头次酱渣，放入 13° Bé盐水中浸泡后再压榨，产物为二酱汁。余下的二次酱渣，再加入 13° Bé盐水中浸泡后又压榨，产物为三酱汁。三酱汁供下批浸泡头次酱渣用。头汁和二酱汁混合，配成酱汁。

c. 发酵酱中加入 1~4 倍 13° Bé 盐水，浸泡后只经一次压榨，取得酱汁。

4.1.14.2

调配 blending

通过加入酱汁、糖、食用盐等辅料，使酱腌菜达到并保持理想色、香、味的作用。

4.1.14.3

杀菌 sterilization

利用加热、高压、超声波等等技术在加温、常温或较低温度下将卤汁中微生物杀死，或改变其品质及相关组分性状的过程。

4.1.14.4

澄清 clarification

利用物理、生物或化学澄清剂等方法除去卤汁中容易产生沉淀的悬浮物质和胶粒的过程。

4.1.15

乏酱

酱腌菜用过一次的酱，重复使用时叫二酱。第三次、第四次重复使用时，相应叫三酱、四酱。二酱、三酱和四酱都称为乏酱，又称回笼酱。

4.1.16

涸卤

酱腌菜半成品或成品失去菜卤或卤汁的现象。

4.1.17

酱黄 sauce qu

又称酱曲、黄子。是甜面酱、麦酱或黄酱成曲的统称。

4.1.18

脱盐 desalt

将蔬菜咸坯置于清水中浸泡，利用咸坯组织液和清水的渗透压力差，使咸坯组织液中食盐溶在清水里的过程。常用措施有3种：机械搅拌、人工搅拌、鼓泡翻拌。

4.1.19

脱水 dewatering

采取特定措施减少新鲜蔬菜或咸坯含水量的工艺过程。常用措施有4种：曝晒或晾晒脱水、盐渍脱水、压榨脱水和干燥脱水。

4.1.20

烫卤

用加热的澄清菜卤淋浇浸泡腌晒法制成的咸坯，使之复水的过程。

4.1.21

压缸封存

又称压池封存，是保存咸坯的方法。具体做法有两种。一是盐水封存法：将咸坯置于空容器中，分层放入，分层踩紧。装至90%后，盖上竹席，席上按“井”字形排列竹片或杂木，再压上石块。最后注入18~23° Bé的盐水，水面高出竹席8~10cm。二是盐（泥）封存法：将咸坯置于空容器中，分层放入，分层踩紧。装至90%后，盖上聚乙烯塑料薄膜，再用盐（泥）封面，盐（泥）厚度10~15cm，含盐量8%以上，盐（泥）层的一角留出直径10cm左右小井一眼，以供排气，盐（泥）可反复使用。

4.1.22

烫漂 blanching

将新鲜蔬菜置于热水（或热蒸汽）中进行短时热处理的过程。以去除蔬菜内空气，并使影响蔬菜品质的氧化酶失活，以及杀死虫卵和微生物。

4.1.23

转缸

又称转池。蔬菜盐渍时，为使蔬菜盐渍均匀从而达到保脆目的，同时促使食盐迅速溶解而采取将蔬菜上下位置互换的工艺措施。

4.1.24

并缸

又称并池。蔬菜经盐渍后，部分水分和可溶性物质渗出，体积缩小，将缩小体积的酱腌菜半成品并在同一容器中的过程。

4.1.25

打耙 raking

在制酱及腌制过程中，进行翻拌的过程。操作方法是：用酱耙伸入容器底部，再用力沿容器边缘提出，反复操作，可将上下物料翻拌均匀。

4.1.26

捺袋（摠袋）

酱菜在酱渍过程中，往往出现产酸产气现象，气体胀满菜袋，妨碍卤汁渗入酱菜，人工挤捺布袋排出气体保持酱菜浸泡在卤汁中的过程。

4.1.27

克卤

将酱腌菜半成品多余的菜卤或卤汁压挤出的过程。

4.1.28

造型刀法

依靠人工持各种刀具将酱腌菜咸坯剖成条、丝、丁、片、角、佛手、蓑衣等形状的刀法。常用造型刀法有以下几个种类。

4.1.29

直切

左手按稳咸坯，右手持刀，一刀刀笔直切下去。切时宽窄厚薄一致，下刀要直，不能偏里偏外。

4.1.29.1

推切、拉切

推切是刀由后向前推切下去，着力点在刀的后端，一刀推到底。拉切是刀由前向后拉下来，着力点在刀的前端，一刀拉到底。

4.1.29.2

锯切

先将刀向前推，然后拉回来，一推一拉象拉锯一样。要求不论前推后拉都要缓缓下切，落刀开始用力不能过重，先轻轻推拉几次，待刀切入咸坯一半，再用力切到底。锯切时，左手要按稳咸坯勿使移动。

4.1.29.3

铡切

右手握住刀柄，左手按住刀背前端，两手平衡用力铡切下去。要求对准欲切部位，不使咸坯移动，操作敏捷，不使汁液流失。

4. 1. 29. 4

滚切

滚切即滚刀切。左手五指伸直，按住咸坯，右手操刀，刀刃从咸坯右下方进入，切一刀，左手将咸坯向左移动一次，刀刃一直向前进入咸坯，反复如此，将圆柱形菜坯切完。要求每次进刀角度一致，不要切断。

4. 1. 29. 5

推刀片、拉刀片

左手按稳原料，右手操刀，放平刀身，使刀身与砧板呈平行状态。刀从咸坯右侧向前推进，叫推片，刀从咸坯左侧拉进，叫拉片。要求成片厚薄一致。

4. 1. 29. 6

斜刀片

左手按稳咸坯左边，右手操刀，刀口向左，刀身呈倾斜状，向左下方运动片进咸坯。要求成片厚薄、大小一致。

4. 1. 29. 7

反刀片

刀口向外，刀身由前向后倾斜。刀片进咸坯后，由里向外运动，类似削甘蔗皮，要求成片厚薄一致。

4. 1. 29. 8

剃

将咸坯先切成片状，再左右手各持一刀，上下交替将咸坯剃成丁或小块。

4. 1. 29. 9

楔

采用切和片的一种综合刀法，是将咸坯切或片，但不要切断或片断，使整个咸坯仍然连接在一起。

4. 1. 29. 10

蓑衣花刀

在咸坯的正面用斜刀楔一遍，再将咸坯翻过来，用直刀楔一遍，反面刀纹与正面刀纹交叉，呈斜十字刀纹，两面的刀纹深度均为五分之四，提起来呈蓑衣状。

4. 1. 29. 11

梳子花刀

先用直刀楔，再将咸坯的五分之四切成丝状，类似梳子形状。

4. 1. 29. 12

扇子花刀

用刀将咸坯切成连块薄片，压扁即成为扇子形。

4. 1. 29. 13

齿轮花刀

用独齿的刨子在咸坯纵面周围，刨 5~7 条小沟、然后换刀横切成片，成为齿轮形的薄片。

4. 1. 29. 14

面条花刀

用滚刀法将咸坯切成薄片，再将薄片卷成卷，横切成丝，好成面条形。

4. 1. 29. 15

鸡冠花刀

将咸坯用斜刀，切成椭圆形长片，再将每片纵切为两半，然后在半圆弧上楔数齿，即成鸡冠形。

4. 1. 29. 16

菊花花刀

将圆柱形咸坯，从一端横竖各楔 4~8 刀，进刀五分之四，切成方条，方条粗细自定，另一端不切开，即成菊花形。

4. 1. 29. 17

菠萝花刀

先用刀在咸坯周身划刻五条浅沟，再横切成片，每片约厚 1cm，形似菠萝片。

4. 1. 29. 18

荸荠花刀

将咸坯横切成直径 1.5cm 的圆块，再将每块的两边棱削去，即成荸荠形状。

4. 1. 29. 19

玫瑰花刀

用铁制的独眼刨子，在咸坯周身刨出 5 条沟纹，再横切成厚度约 1.5cm 的细片。

4. 1. 29. 20

佛手花刀

将咸坯切成方形薄片，从薄片中间楔一刀，再将薄片横向楔 5~6 刀，形如佛手状。

5 设备设施及工器具名词术语

5. 1

腌菜池 pickle pond

用砖、条石、钢筋混凝土、不锈钢等材料建成的腌菜或储存蔬菜咸坯设备。

5. 2

腌菜缸、坛、槽 pickle jar; pickle tank

用陶土烧制、不锈钢等材料制成的腌菜设备。

5. 3

脱盐设备 desalination apparatus

用于减少蔬菜咸坯中盐含量的浸泡设备，通常采用机械搅拌、人工搅拌、鼓泡翻拌等形式。

5. 4

脱水设备 dewatering apparatus

用于减少新鲜蔬菜或咸坯中水含量的设备，通常采用压榨脱水、离心式甩干脱水、干燥脱水等措施。

5.5

切菜机 vegetable cutter

用于将新鲜蔬菜或咸坯切成各种形状的设备。

5.6

酱耙 sauce rake

一种二面有四齿的木柄长耙或不锈钢制成的长耙，是捣酱汁、捣卤汁的常用工具。

5.7

刀具 cutter

在各种不同品种蔬菜加工时使用的工具，包括直刀、片刀等。

6 产品质量与分析名词术语

6.1

感官特性 organoleptic attribute

可由感觉器官感知的食品特性。如食品的色泽、滋味和气味、形态、组织等。
[GB/T 15091-94, 定义 5.31.1]

6.2

琥珀色 amber

琥珀为产于煤层中的树脂化石，呈黄至红褐色，透明，酱腌菜的琥珀色指这种颜色和光泽。

6.3

酱香

指使用酱油、酿造酱或酱汁腌制的酱腌菜表现出的特定气味和滋味。

6.4

异常风味 off-flavor

异味 abnormal odor

不良气味 unpleasant odor

指酱腌菜不良发酵时硫化氢、氨以及挥发性胺等令人不愉悦的气味和滋味。

6.5

酸味 sour taste

指酱腌菜中甲酸、乙酸、丙酸、丁酸等挥发酸散发的气味和滋味。

6.6

霉斑 mildew spot

指酱腌菜中肉眼可见的粉末状孢子及绒毛状菌丝体形成的菌斑。

6.7

白膜 epistasis

指酱腌菜汤汁中肉眼可见的漂浮的微生物菌体膜。

6.8

异物 foreign matter

指酱腌菜中非加工工艺必须的可能会对人体造成伤害的非食用物质。

6.9

理化检验 physical and chemical analysis

应用物理学和化学分析技术，对酱腌菜的质量要素进行测定、试验、计量，从而判断酱腌菜的质量。

6.10

还原糖 reducing sugar

指具有还原性的糖的总和，包括葡萄糖、果糖、麦芽糖等糖类，通常以葡萄糖计。

6.11

总糖 total sugar

指所有还原糖及非还原糖（经水解转化为还原糖）的总和。

6.12

总酸 total acid

指未离解的酸和已离解的酸的总和，通常以乳酸计。

6.13

氨基酸态氮 amino nitrogen

指以氨基酸形式存在的氮。

6.14

微生物学检验 microbiology analysis

应用微生物学实验技术，检查食品中微生物的生长、繁殖情况。

6.15

菌落总数 aerobic plate count

食品检样经过处理，在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）培养后，所得每 g(ml)检样中形成的微生物菌落总数。

[GB 4789.2-2022，定义 2.1]

6.16

大肠菌群 coliforms

在一定培养条件下能发酵乳糖、产酸产气的需氧和兼性厌氧革兰氏阴性无芽孢杆菌。

[GB 4789.3-2016，定义 2.1]

6.17

致病菌 pathogenic bacterium

能引起人类疾病的微生物。酱腌菜中常见的致病菌有沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

附录 A

酱腌菜常用蔬菜原料的

中文名、植物学学名、别名

(资料性附录)

- A.1 萝卜 (*Raphanus sativus* L.) 菜菔、芦菔。
- A.2 胡萝卜 (*Daucus carota* var. *sativa*) 红萝卜、红干。
- A.3 大头菜 (*Brassica juncea* var. *megarrhiza*) 大头芥、辣疙瘩、芥菜疙瘩、玉根头。
- A.4 芜青甘蓝 (*Brassica napobrassica* D. C.) 洋大头菜、土苕蓝。
- A.5 芜青 (*Brassica rapa* B. *campestris* var. *rapifera*) 蔓菁、盘菜。
- A.6 榨菜 (*Brassica juncea* var. *tsatsai*) 青菜头、菜头。
- A.7 球茎甘蓝 (*Brassica oleracea* L. var. *caulorapa* D. C.) 苕蓝、芥蓝头。
- A.8 莴苣 (*Lactuca sativa* L.) 窝笋、生笋。
- A.9 大蒜 (*Allium sativum*) 蒜苗 (由叶鞘形成的假茎)。
- A.10 蒜头 (*Allium sativum*) 大蒜 (鳞茎发育成的蒜瓣)。
- A.11 蒜薹 (*Allium sativum*) 蒜苗 (真花茎)。
- A.12 藠头 (*Allium chinense*) 薹、藠子、三白。
- A.13 草石蚕 (*Stachys sieboldii*) 宝塔菜、螺丝菜、甘露、甘螺、蚕蛹菜、地蚕、地梨、地环。
- A.14 莲藕 (*Nelumbo nucifera* gaerth) 菜藕、藕。
- A.15 洋葱 (*Allium cepa*) 圆葱、葱头。
- A.16 姜 (*Zingiber officinale*) 生姜。
 - A.16.1 母姜 (由初生根茎发育而成)。
 - A.16.2 子姜 (二次生的根茎)。
 - A.16.3 孙姜 (三次生的根茎)。
 - A.16.4 曾孙姜 (四次生的根茎)。
 - A.16.5 玄孙姜 (五次生的根茎)。
- A.17 菊芋 (*Helianthus tuberosus*) 洋姜、土姜、姜不辣、鬼子姜。
- A.18 竹笋 (*Ph. Pubescens mazel ek H. de lehaie*) 竹。
 - A.18.1 冬笋 (冬季由笋芽发育的肥大部分)。
 - A.18.2 春笋 (春季笋芽出土的部分)。
- A.19 大白菜 (*Brassica pekinensis* Rupr.) 结球白菜、黄芽白、包心白。
- A.20 雪里蕻 (*Brassica juncea* var. *multiceps*) 雪菜、排菜、石榴红。

- A. 21 大叶芥(*Brassica juncea* var. *foliosa*)春菜、青芥菜。
- A. 22 花叶芥菜(*Brassica* var. *crispifolia*)花叶春菜、四季苦菜、鸡啄菜。
- A. 23 芹菜(*Apium graveolens*)旱芹、本芹、洋芹
- A. 24 黄花菜(*Hemerocallis flava* L.)金针菜、萱草。
- A. 25 韭菜花(*Allium tuberosum*)。
- A. 26 花椰菜(*Brassica oleracea* var. *botrytis*)花菜、菜花。
- A. 27 黄瓜(*Cucumis sativus* L.)胡瓜、王瓜。
- A. 28 普通甜瓜(*Cucumis melo* L. var. *makuwa makino*)甜瓜、香瓜、番瓜。
- A. 29 越瓜(*Cucumis melo* L. var. *conomon makino*)梢瓜。
- A. 30 菜瓜(*Cucumis melo* L. var. *flexuosus naud*)艮瓜。
- A. 31 茄子(*Solanum melongena*)茄包、茄果。
- A. 32 辣椒(*Capsicum annum*)番椒。
- A. 33 苦瓜(*Momordica charantia*)金荔枝、癞葡萄、癞蛤蟆。
- A. 34 菜豆(*Phaseolus vulgaris*)四季豆、芸豆、玉豆。
- A. 35 豇豆(*Vigna sinensis*)豆角、长豆角、带豆、角豆。
- A. 36 扁豆(*Dolichos lablab* L.)鹊豆、面豆、沿篱豆、眉豆。
-