



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3012—2002

水产品加工术语

Terms of fish processing

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施



中华人民共和国农业部 发布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 一般术语 1

4 保鲜术语 3

5 冷藏、冻藏术语..... 5

6 腌制及发酵术语 8

7 干制、熏制术语 11

8 罐藏术语..... 15

9 鱼糜制品术语..... 18

10 鱼油、鱼粉术语..... 20

11 水产品安全与质量控制术语 22

12 海藻利用及其他术语 26

中文索引 29

英文索引 34

前 言

本标准参照了国际食品法典标准 CAC/RCP1—1969, Rev. 3(1997)《食品卫生通则》(General principles of food hygiene), 欧共体理事会指令 91/492/EEC《活双壳贝类生产和投放市场的卫生条件的规定》(Laying Down the Health Conditions for the Production and the Placing on the Market of Live Bivalve)与 91/493/EEC《水产品生产和投放市场的卫生条件的规定》(Laying Down the Health Conditions for the Production and the Placing on the Market of Fishery Products), 美国联邦法规 21CFR Part 123 & 1240《水产品加工与进口的安全卫生的规定》(Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Fish and Fishery Products)的定义部分。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会归口。

本标准起草单位:国家水产品质量监督检验中心、青岛海洋大学。

本标准主要起草人:李晓川、王联珠、谭乐义、林洪、周德庆。

水产品加工术语

1 范围

本标准规定了水产品加工的基本术语、对应英文及其定义。

本标准适用于水产品加工业的生产与流通、科研、教学及相关领域。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 15091—1994 食品工业基本术语

3 一般术语

3.1

水产品 fish

水产品 aquatic product

淡水或海水中的鱼类、甲壳类、软体动物类、藻类和其他的水生生物。

3.2

水产加工品 fishery product

水产加工品 processed aquatic product

以水产品为主要原料加工制成的食品或其他产品。

3.3

水产食品 seafood

水产食品 aquatic product as food

以水产品为主要原料加工制成的食品。

3.4

海珍品 choice seafood

海珍品 valuable seafood

产量较少、品位独特、营养价值或经济价值较高的水产食品。

3.5

转基因水产品 transgenic fish

将其他生物中特有的基因转移到某种水产品中，使之具有这种基因表达的水产品。

3.6

转基因水产食品 transgenic seafood

以转基因水产品为主要原料加工制成的水产食品。

3.7

副产品 by-product

以水产品为原料生产的主要产品以外的制品。

3.8

可食部分 edible part

水产品中可供人食用的部分。

3.9

不可食部分 inedible part

水产品可食部分以外的部分。

3.10

渔获物 catch

使用渔具捕获的水产品。

3.11

少脂鱼 lean fish

鱼体内各部分肌肉混合后,脂肪含量为3%以下的鱼类。

3.12

中脂鱼 medium-fatty fish

鱼体内各部分肌肉混合后脂肪含量为3%~8%的鱼类。

3.13

多脂鱼 fatty fish

鱼体内各部分肌肉混合后脂肪含量为8%以上的鱼类。

3.14

贝类 shellfish

新鲜或冷冻的牡蛎、蛤、贻贝、扇贝等可食水产品。

3.15

水产品加工 fish processing

以水产品为原料制成食品或其他产品的过程。

3.16

下脚料 waste disposal

加工食品后水产品原料的剩余部分。

3.17

可溶性成分 soluble component

水产品组织中可溶于水的有机和无机成分。

3.18

盐溶性蛋白质 salt-soluble protein

可以用离子强度 $I \geq 0.5$ 的中性盐溶液提取的蛋白质。

3.19

蛋白质变性 protein denaturation

蛋白质分子受物理因素或化学因素的影响,分子空间结构改变和性质发生的变化。

3.20

腥味 fishy odor

水产品中固有的气味。

3.21

脱腥 deodor ization

脱掉水产品腥味的过程。

3.22

风味 flavor

品尝过程中感受到的嗅觉、味觉和三叉神经感觉特性的复杂结合。它可能受触觉的、温度觉的、痛觉的和(或)动觉效应的影响。

3.23

感官特性 organoleptic attribute

可由感觉器官感知的水产品特性,如水产品的色泽、滋味、气味、形态、组织等。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 5.31.1。

3.24

气调贮藏 controlled atmosphere storage**CA 贮藏**

在环境气体中的氧气、氮气、二氧化碳的配比及温度不同于正常大气的条件下贮存食品。

[GB/T 15091—1994,定义 4.44]

3.25

改性气体贮藏 modified atmosphere storage**MA 贮藏**

将包装容器抽真空后充入惰性气体来延长水产品贮藏期的方法。

3.26

辐照保藏 radiation preservation

利用适当的辐射源产生的辐射线能量,以安全剂量照射水产品,达到杀菌、杀虫,延长水产品贮藏期的方法。

[GB/T 15091—1994,定义 4.47]

3.27

化学保藏 chemical preservation

利用化学物质抑制食品中微生物繁殖和酶的活性,或延缓食品内化学反应速度,达到保藏食品的目的的方法。

[GB/T 15091—1994,定义 4.48]

4 保鲜术语

4.1

鲜度 freshness

水产品的新鲜程度。

4.2

鲜度指标 freshness index

水产品的鲜度、化学、生物、感官等性质应达到的要求。

4.3

保鲜 keeping fish fresh

保持水产品的新鲜程度,延长水产品保质期的措施。

4.3.1

冰鲜 iceing

用碎冰保持水产品鲜度的方法。

4.3.2

冷却海水保鲜 keeping fish fresh with chilled sea water

水产品冷却海水中保持鲜度的方法。

4.3.3

微冻保鲜 **keeping fish fresh by partial freezing method**

控制水产品温度在 $-2^{\circ}\text{C}\sim-3^{\circ}\text{C}$ 的保鲜方法。

4.3.4

低温保鲜 **keeping fish fresh by chilling method**

使水产品温度低于 0°C ，以保持水产品鲜度的方法。

4.4

K 值 **K value**

鱼类鲜度指标，为次黄嘌呤核苷和次黄嘌呤之和与三磷酸腺苷分解物总量的百分比。

4.5

挥发性盐基氮 **value volatile basic nitrogen (VBN)**

水产品体内的氨、三甲胺、二甲胺等挥发性盐基氮的含量，随着鲜度的下降而增加。

4.6

TMA 值 **trimethylamine value**

水产品中的三甲胺含量。

4.7

鱼肉弹性 **fish flesh elasticity**

鱼体在除去外力作用后恢复原形状的能力。

4.8

僵硬 **rigor mortis**

鱼死后肌肉组织的僵硬现象。

4.9

僵硬期 **rigor stage**

鱼体肌肉由开始僵硬至变软所持续的时间。

4.10

自溶作用 **autolysis**

水产动物死后，肌肉组织中的酶类对蛋白质、脂质等的分解作用。

4.11

死后变化 **mortem change**

水产品死后所出现的僵直、自溶作用及腐败等变化的过程。

4.12

预冷 **pre-cooling**

在加工、运输或入库前对水产品进行的冷却。

4.13

冷却 **chilling**

使水产品温度降低到临近它的冻结点之上的过程。

4.13.1

吹风冷却 **air blast chilling**

用强制流动的冷空气对水产品进行冷却的方法。

4.14

冷却介质 **coolant**

用于使水产品冷却的空气、盐水等热交换物质。

4.15

蓄冷袋 cold-storing carrier

装有可蓄存冷量物质的器具。

4.16

人造冰 artificial ice

机冰

用制冰装置生产的冰。

4.17

天然冰 natural ice

天然状态下冻结的冰。

5 冷藏、冻藏术语

5.1

冷藏 cold storage

在低于常温、不低于水产品冻结点温度的条件下贮藏水产品的过程。

注：改写 GB/T 15091—1994，定义 4.41。

5.2

冻结 freezing

低温下使水产品组织中的水分转变成冰晶的方法。

5.2.1

缓慢冻结 slow freezing

水产品较长时间在最大冰晶生成带冻结的方法。

5.2.2

直接冻结 direct contact freezing

使制冷剂直接与水产品接触进行冻结的方法。

5.2.3

间接冻结 indirect contact freezing

使用冷却介质对水产品进行冻结的方法。

5.3

冻结点 freezing point

冰点

水产品组织中的水分开始结冰时的温度。

5.4

冻藏 frozen storage

在低于食品冻结点的条件下，贮藏仪器的过程。

注：改写 GB/T 15091—1994，定义 4.42。

5.5

冻结速度 freezing rate

水产品的表面温度达到 0℃ 以后，其中心温度降到比冰点只低 10℃ 时所需的时间(h)与水产品表面至中心处的最短距离(cm)之比。

5.6

速冻 quick freezing

采用快速冻结技术，使水产品中心温度迅速降至 -15℃ 以下的过程。

5.7

单冻 individual quick freezing (IQF)

个体快速冻结

水产品个体在互相不粘结的情况下快速冻结的方法。

5.8

吹风冻结 air blast freezing

吹动经冷却的空气促使水产品快速散热以达到迅速冻结水产品的方法。

5.9

空气冻结 air freezing

利用空气作介质冻结水产品的方法。

5.10

喷淋冻结 spray freezing

用喷头将致冷剂喷淋到水产品上进行冻结的方法。

5.11

液氮冻结 liquid nitrogen freezing

用液态氮作冻结水产品的方法。

5.12

盐水冻结 brine freezing

用盐水作介质冻结水产品的方法。

5.13

平板冻结 plate freezing

用平板冻结机使水产品冻结的方法。

5.14

冷冻食品 T-T-T T-T-T of frozen food

T-T-T 是英语 Time-Temperature-Tolerance 的缩写,系指贮藏温度和贮藏时间对冷冻食品质量的综合影响。

5.15

冷链 cold chain

使渔获物自捕获后,在加工、销售等全过程始终处于低温环境。

5.16

冻品中心温度 central temperature of fish

冷冻水产品几何中心的温度。

5.17

冰晶 ice crystal

冷冻过程中水产品肌肉组织中的水分冻结成的晶体状的冰。

5.18

最大冰晶生成带 zone of maximum ice crystal formation

冷冻过程中水产品肌肉组织中冰晶生成量最大时的温度范围,一般在 $-1^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ 。

5.19

胴体 fish carcass

除去头、鳍、尾、鳞和内脏后余下的鱼体部分。

5.20

鱼块 fish block

鱼经去头、尾、内脏后,被分割成一定长度的部分。

5.21

鱼片 fish fillet

鱼经剖片所得片状的鱼肉。

5.22

冷冻水产品 frozen fish

用低温冻结方法加工的水产品。

5.22.1

冻全鱼 frozen whole fish

低温冻结的整条鱼。

5.22.2

冻鱼块 frozen fish block

低温冻结的鱼块。

5.22.3

冻鱼片 frozen fish fillet

低温冻结的鱼片。

5.23

原料前处理 dressing

对水产品原料进行剖割、去内脏、水洗等操作。

5.24

洗鱼 washing

用水洗去鱼体上的粘液、血液和泥污等杂物的操作。

5.25

理鱼 handling of fish

水产品冰藏、冻结前进行洗涤、分选、装盘等操作过程。

5.26

分选 sorting

对水产品按品种、大小、质量等进行挑选、分类的操作。

5.27

包冰衣 glazing

使冻结水产品的表面均匀地包裹一层冰膜。

5.28

脱盘 selecting frozen fish block from freezing pan

使盘装冻结水产品与盘脱开。

5.29

冻烧 freezing burn

冻结水产品 在冻藏中由于肌肉中冰晶升华和油脂氧化所引起的肌肉组织、色泽等发生变化的现象。

5.30

干耗 moisture loss

冻结水产品 在冻藏过程中的失水现象。

5.31

组织液滴 drip

冻结水产品 解冻后肌肉组织中渗出的液汁。

5.32

解冻 thawing

使冻结的水产品组织中的冰晶融化的过程。

5.32.1

空气解冻 air thawing

用自然或强制流动的空气,使冻结的水产品解冻的方法。

5.32.2

水解冻 water thawing

用水使冻结的水产品解冻的方法。

5.32.3

微波解冻 microwave thawing

用超高频率使冻结的水产品解冻的方法。

5.32.4

真空解冻 thawing in vacuum

在真空状态下利用水蒸气的蒸发的潜热使冻结的水产品解冻的方法。

6 腌制及发酵术语

6.1

腌制 curing

将食盐、酱或酱油、食糖或有机酸渗入或注射入水产品组织内,使其脱去部分水分或降低水分活度,造成渗透压较高的环境,有选择地控制微生物繁殖,进行水产品保藏或改善水产品风味。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 4.46。

6.2

盐渍 salting

用食盐或浓盐水腌制水产品的方法。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 4.46.1。

6.2.1

重盐腌 heavy salting

腌制用盐量为质量的 30%以上。

6.2.2

轻盐腌 light salting

腌制用盐量为质量的 20%以下。

6.2.3

拌盐法 mixed salt adding method

使水产品与食盐拌和均匀的腌制方法。

6.2.4

干腌法 dry salting

将水产品与食盐一起分层放于容器中的腌制方法。

6.2.5

湿腌法 wet salting

盐水腌渍法

将水产品浸没在饱和食盐水中的腌制方法。

6.2.6

混合腌 curing by combination of dry and wet salting

将水产品表面抹上食盐或拌入食盐后放入容器中,再灌入饱和食盐水的腌制方法。

6.3

卤鲜 method of lightly curing fish

用少量食盐短期保藏鲜水产品的方法。

6.4

盐渍水产品 salted fish and fishery product

用食盐或盐水加工的水产品或其加工品。

6.5

盐渍海胆黄 salted sea-urchin gonad

用食盐、酒、调味料等盐渍加工制成的海胆生殖腺。

6.6

海胆酱 sea-urchin paste

用精盐和食用酒精腌制发酵制成的糊状海胆生殖腺。

6.7

鱼酱 salted fish paste

小鱼经磨碎、腌制、发酵的酱状制品。

6.8

咸鱼籽 salted fish roe

腌制的鱼卵制品。

6.9

鱼籽酱 caviar

鲟鲤鱼籽、鲑鱼籽等的腌制品。

6.10

虾酱 salted shrimp paste

毛虾等小型虾类经腌制、捣碎、发酵制成的糊状食品。

6.11

蟹酱 crab paste

螃蟹经磨碎、腌制、发酵制成的糊状食品。

6.12

虾油 shrimp sauce

小虾发酵液体的浓缩液或虾酱上层的澄清液。

6.13

鱼露 fish sauce

鱼经发酵制得的棕色澄清液。

6.14

蚝油 oyster sauce

牡蛎的煮汤经浓缩、调配而成的调味液。

6.15

贻贝油 mussel sauce

贻贝的煮汤经浓缩,调配而成的调味液。

6.16

三矾提干 curing jelly-fish with alum and salt thrice

海蜇的加工过程。先经三次盐矾腌制,然后利用堆垛的压力或离心方法脱水。

6.17

盐渍海蜇皮 salted jellyfish umbrella

用海蜇伞形部经三矾提干加工制成的产品。

6.18

腌渍平衡 salting equilibrium

盐渍过程结束时,鱼体内组织液食盐渗透压与鱼体外卤水中的食盐渗透压基本一致的状态。

6.19

腹开 abdominal cut

从鱼体的近胸鳍处剖至肛门口而不切开背部去除内脏的方法。

6.20

背开 back cut

由鱼体背侧沿脊椎骨剖开而不切开腹部去除内脏的方法。

6.21

渗盐线 cut for salt penetration

为加速腌制时食盐的渗透而在鱼体上割的切口。

6.22

鱼卤 pickle

腌制鱼类后的盐溶液。

6.23

咸鱼成熟 ripeness of salted fish

在食盐作用下,鱼体自身的蛋白酶和脂肪酶等对鱼肉缓慢分解,改变鲜鱼原有的特性并使之具有特殊风味的过程。

6.24

脱盐 desalting

脱去腌渍水产品的部分盐分。

6.25

糟制 pickling with grains and wine

用食盐处理水产品成咸胚后,再用酒糟或醪糟进行腌制,保藏水产品的方法。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 4.46.5。

6.26

糟制水产品 fishery product pickled with grains and wine

糟制加工的水产品。

6.27

醉制 pickling fishery product in wine

用酒和调味料浸渍鲜活水产品的方法。

6.28

醉制水产品 fishery product pickled in wine

用醉制法加工的水产品。

6.29

盐霜 salt bloom

腌制品、盐干品和煮干品表面出现的色白似霜的食盐薄层。

7 干制、熏制术语

7.1

干制 drying

干燥

蒸发去除水产品部分水分的方法。

7.2

天然干燥 natural drying

用风干或晒干的方法除去水产品中部分水分的方法。

7.2.1

风干 air drying

在自然流通的、没有阳光直射的空气中干燥水产品的方法。

7.2.2

晒干 sun drying

利用阳光直接照射干燥的方法。

7.3

人工干燥 dehydrating

用人工控制的条件干燥水产品的方法。

7.3.1

热风干燥 hot-air drying

用加热的流动空气干燥水产品的方法。

7.3.2

真空冻结干燥 lyophilization

在高真空条件下使冻结水产品组织中的冰晶升华,而使水产品干燥的方法。

7.3.3

喷雾干燥 spray drying

在热气流中使喷成雾滴状的物料干燥的方法。

7.3.4

微波干燥 microwave drying

用微波加热干燥水产品的方法。

7.3.5

远红外干燥 far infrared drying

利用波长 $2\ \mu\text{m}\sim 25\ \mu\text{m}$ 的红外线的热辐射能干燥水产品的方法。

7.3.6

沸腾干燥 fluidizing drying

使粒状的物料悬浮在热气流中干燥的方法。

7.4

干制水产品 dried fishery product

采用天然或人工方法脱去水产品原料中的水分,得到的制品。

7.5

虾皮 dried small shrimp

小型虾的干制品。

7.6

虾米 dried peeled shrimp

中小型虾经煮熟、干燥、脱壳加工成的干制品。

7.7

淡干 salt-free drying

不加盐,干燥生鲜水产品的方法。

7.8

淡干品 dried salt-free fishery product

淡干加工的水产品。

7.8.1

蚝豉 dried oyster

牡蛎肉的淡干品。

7.8.2

鱼肚 dried fish maw

黄鱼、鳊鱼等鱼类鳔的淡干品。

7.8.3

鱼翅 dried shark fin

鲨鱼鳍经加工后的淡干品。

7.8.4

鱼唇 dried fish lip

鲨、鳐等软骨鱼类唇部制成的淡干品。

7.8.5

干鱼皮 dried fish skin

鲨鱼等背部厚皮的淡干品。

7.8.6

干虾籽 dried shrimp roe

虾卵的淡干品。

7.8.7

干蟹籽 dried crab roe

蟹卵的淡干品。

7.9

冻干 freeze-drying

在自然或人工低温条件下冻结干燥水产品的方法。

7.10

冻干水产品 freeze-dried fishery product

冷冻干燥冻干加工的水产品。

7.11

盐干 salted drying

干燥已腌制的水产品的方法。

7.12

盐干水产品 salted and dried fishery product

干燥的腌制水产品。

7.12.1

干鱼籽 dried fish roe

鱼卵的盐干品。

7.13

半干品 semi-moist product

干燥至含水分 40%~50%的产品。

7.14

生干 drying of raw fishery product

未经腌渍或烫煮而直接干燥的加工工艺。

7.15

生干水产品 dried raw fishery product

原料未经盐渍或漂烫等工艺处理,采用天然或人工方法直接干燥的水产品。

7.16

熏干 smoking and drying

熏制过程中使水产品干燥的方法。

7.17

煮干 boiling and drying

干燥已煮熟的水产品的方法。

7.18

煮干水产品 dried boiled fishery product

干燥的煮熟水产品。

7.18.1

熟蚝豉 dried boiled oyster

牡蛎肉的煮干品。

7.18.2

干贝 dried boiled scallop adductor muscle

扇贝闭壳肌的煮干品。

7.18.3

干鲍 dried boiled abalone

鲍鱼去壳的煮干品。

7.18.4

淡菜 dried boiled mussels

紫贻贝的煮干品。

7.18.5

明骨 cartilage

鲨鱼、鲟鳇鱼头骨、腭骨、鳍基骨及脊椎骨接合部的软骨加工制成的干制品。

7.19

调味干制品 dried seasoned-product

调味后并干燥的水产品。

7.20

调味烤鱼片 tasted seasoned fish fillet

鱼片经调味、烘干、烤熟、轧松等工序制成的方便食品。

7.21

白霜 bloom

乌贼、鱿鱼、海带等干制品在罨蒸和贮藏过程中,体表呈现似霜的可溶于水的白色物质。

7.22

罨蒸 intermittent drying

将已七八成干的水产品覆盖并堆放一定时间,使其水分由内部向表层扩散,以利于继续干燥的方法。

7.23

晒熟 sunburn

鲜鱼、咸鱼在烈日下急速干燥时发生的外干内湿似“熟”的现象。

7.24

烘熟 bake burning

人工干燥鲜鱼或咸鱼时,在温度较高和通风排湿条件差的闷热状态下发生的“熟化”现象。

7.25

表面硬化 case hardening

在高温急速干燥时,水产品表层形成一层干膜的现象。

7.26

复水 re-hydrating

干制品在水中吸收水分恢复到近似生鲜状态的过程。

7.27

复原性 reconstitution capacity

干制水产品充分吸水后,能恢复到干制前状态的性能。

7.28

水发 steeping in water for reconstitution

海参、鱿鱼等干制品用水浸泡使之回复到生鲜状态的方法。

7.29

油发 popping in hot-oil

鱼皮、鱼肚等干制品在食油中加热,使之膨胀的过程。

7.30

盐发 popping in hot salt

干制食品在食盐中翻炒,使之膨胀的过程。

7.31

回潮 moisture regain

干制水产品从空气中吸收水分的现象。

7.32

浇饼 cake formation of laver

干燥前,使紫菜成均匀薄饼形状的工序。

7.33

摆帘 placing fishery product on mat

干燥前,将水产品铺在帘上成一定厚度,或保持一定形状的工序。

7.34

熏制 smokeing

利用木材或木屑不完全燃烧时产生的含有酚、醛、酸等成分的烟雾处理食品,或直接添加烟熏剂,使

产品具有烟熏食品的特殊风味的过程。

[GB/T 15091—1994, 定义 4.39]

7.34.1

冷熏 cold-smoking

在 20℃~30℃ 温度下, 较长时间熏制水产品的方法。

7.34.2

热熏 hot-smoking

在 50℃~70℃ 或 90℃ 以上温度下, 短时间熏制水产品的方法。

7.34.3

液熏 liquid smoking

以木乙酸为主要成分或用锯木屑的熏烟制成的熏液, 浸渍或涂布鱼体的加工方法。

7.34.4

机熏 mechanical smoking

在熏制室外生烟雾, 并通过人工强迫将烟雾吹向鱼体周围的熏制过程。

7.35

熏制水产品 smoked fishery product

以熏制方法加工制成的水产品。

7.36

熏材 smoldering wood

熏制加工中用于发烟和发热的含树脂较少的木材及锯木屑。

7.37

熏液 smoldering liquid

人工制作的除去有害成分的用于液熏材料。

7.38

重熏 resmoking

为增强风味或延长贮藏期, 将熏制品重复熏制的方法。

8 罐藏术语

8.1

生物稳定性 biological stability

在加工、贮藏、销售非冷藏条件的食品中微生物被抑制不能生长的性质。

8.2

罐藏水产品 canned seafood

将原料或半成品加工处理后, 装入金属罐、玻璃瓶或软包装容器, 经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序, 制成的商业无菌水产食品。

注: 改写 GB/T 15091—1994, 定义 2.1.11。

8.3

装罐 can filling

水产品经加工后, 按标准要求装填于罐藏容器内。

8.4

罐头顶隙度 headspace

罐头内容物上表面至罐盖中心内表面之间空隙的垂直高度。

8.5

商业无菌 commercial sterility

水产罐头经过热杀菌后,不含致病性微生物,也不含有在常温下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 4.51.2。

8.6

灭菌 sterilizing

水产食品中全部或部分微生物(包括繁殖体、病原体、非病原体、部分芽孢)致死的过程。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 4.51。

8.7

超高温瞬时灭菌 ultra high temperature short time sterilization

UHT 灭菌法

采用高温、短时间,使食品中的有害微生物致死的杀菌方法。杀菌温度一般为 130℃~150℃。杀菌时间一般为数秒。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 4.51.1。

8.8

初温 initial temperature

加热灭菌前罐头内容物的中心温度。

8.9

〈灭菌锅的〉排气 venting

用蒸汽排出灭菌锅内的冷空气的过程。

8.10

升温时间 come-up time

从开始向杀菌锅内通入蒸汽至锅内温度达到规定的灭菌温度的时间。

8.11

灭菌时间 sterilizing time

从达到规定的灭菌温度至开始降温时的时间。

8.12

降压 pressure release

排除灭菌锅内的蒸汽,使表压降至零的过程。

8.13

F 值 F value

在一定温度下,杀死一定浓度的细菌(营养体或芽孢)所需要的时间。

8.14

灭菌后处理 post process handling

水产罐头灭菌后所进行的处理。

8.15

二次灭菌 re-pasteurization

罐头杀菌发生偏差时所进行的再次灭菌。

8.16

热力致死时间 thermal death time(TDT)

在已知温度下杀死食品内某种微生物所需的时间。

8.17

鱼类罐头的成熟 ripeness of canned fish

油浸或茄汁鱼类罐头经过一段时间的贮藏,使色、香、味产生调和作用的过程。

8.18

抗热性 thermal resistance

耐热性

即细菌的耐热程度。

8.19

跳盖 blow-off

玻璃瓶罐头灭菌时瓶盖跳脱的现象。

8.20

打检 sound test

用木棒轻敲罐头底盖,根据发出声音清脆或混浊声音来判断罐头真空度的检查方法。

8.21

〈罐头〉冷却 cooling

使杀菌后的罐头温度降到 38℃ 左右。

8.22

罐头保温检查 holding test

罐头在 37℃±2℃ 室内保藏 7 昼夜,观察罐头是否发生膨胀。

8.23

罐头真空度 vacuum in canned product

罐内压力低于 1 个大气压的真空程度。

8.24

孔蚀 pinholing

罐外壁生锈或罐内壁受食物侵蚀所形成的微孔。

8.25

〈罐头〉出汗 sweating

罐头外表面温度达到露点而出现的水珠现象。

8.26

硫化黑变 sulphur blackening

含硫蛋白质分解的挥发性硫与罐内的铁反应生成的黑色硫化铁斑点。

8.27

硫化锡斑 tin sulfide

含硫蛋白质分解的挥发性硫与罐内的锡反应生成的紫色斑纹或斑点。

8.28

硫化物污染 sulphide stain

硫化黑变导致的罐头内容物被污染变黑的现象。

8.29

玻璃状结晶 struvite罐头内容物的氨、磷与食盐中的镁反应而生成无色透明的磷酸铵镁($\text{MgNH}_4\text{PO}_4 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$)结晶体。

8.30

凝结物 curd

原汁水产品罐头内容物表面及空隙间产生的似豆腐状的凝聚物。

8.31

蓝斑(蟹)肉 blue meat

蟹肉罐头中的血蓝蛋白发生化学变化而生成的蓝色蟹肉。

8.32

平酸罐头 flat sour

罐内残存的平酸菌使内容物变酸而不产气的腐败罐头。

9 鱼糜制品术语

9.1

碎鱼肉 minced fish meat

绞碎的鱼肉。

9.2

鱼糜 surimi

碎鱼肉经过漂洗、脱水等工艺过程得到的制品。

9.3

鱼糜制品 surimi-based products

以鱼糜为主要原料并添加其他配料和调味剂,经擂溃或斩拌成型等工艺过程制得的食品。

9.4

去头 heading

用机械或人工的方法去除鱼头的过程。

9.5

去内脏 gutting

用机械或人工的方法去除鱼内脏的过程。

9.6

采肉 meat separating

用人工或机械方法使鱼肉与皮、骨分离,从鱼体采集鱼肉的工艺过程。

9.7

漂洗 rinsing

用水等漂去碎鱼肉中的部分水溶性蛋白质、色素、脂肪、污物、异味等的工艺过程。

9.8

擂溃 grinding and kneading

对碎鱼肉研磨和捏合,使盐溶性蛋白充分溶出并与辅料相混合的工艺。

9.9

凝胶 gellation

使鱼糜形成具有弹性的胶体。

9.10

凝胶劣化 degeneration

返元

解胶

鱼糜或鱼糜制品已形成的胶凝崩析的现象。

9.11

成型 shaping

鱼糜经调配后制成所需的形状。

9.12

鱼糜弹性 elasticity of surimi

鱼糜制品的抗拉伸、抗弯曲和抗剪切的性能,是一项表示鱼糜质量的指标。

9.13

胶凝强度 gel strength

衡量鱼糜制品弹性大小的程度。

9.14

弹性测定 elasticity test

测定鱼糜和鱼糜制品的弹性强度。

9.15

鱼香肠 fish sausage

以鱼糜为主要原料调味后经人工制作或天然肠衣所包裹而得到的产品。

9.16

鱼糕 fish cake

以鱼糜为主要原料加工的糕状制品。

9.17

鱼面 fish noodle

以鱼糜和面粉为主要原料加工成的面条状制品。

9.18

鱼丸 fish ball

以鱼糜为主要原料加工的丸状制品。

9.19

鱼卷 fish roll

以鱼糜为主要原料加工的圆筒状制品。

9.20

虾片 prawn cracker

用虾肉糜与淀粉加工的片状干制品。

9.21

鱼松 dried fish floss

鱼肉经调味并炒熟制成的纤维状干制水产品。

9.22

模拟水产食品 simulated seafood

用水产品为主要原料,用人工方法加工制成的具有类似某种水产食品的感官特性、并具有一定营养价值的水产食品。

注: 改写 GB/T 15091—1994, 定义 2.1.15。

9.22.1

模拟蟹肉 simulated crab meat

以鱼糜为主要原料,加入蟹提取物和香精制成的、具有类似蟹腿肉感官特性的水产食品。

9.22.2

模拟扇贝柱 simulated scallop adductor

以鱼糜为主要原料,加入扇贝提取物和香精制成的、具有类似扇贝柱感官特性的水产食品。

9.22.3

模拟虾 simulated prawn meat

以鱼糜为主要原料,加入虾提取物和香精制成的、具有类似虾仁感官特性的水产食品。

9.23

面包屑鱼片 breaded fish

以鱼片或碎鱼肉为主要原料,外裹面包粉的饼状冷冻食品。

9.24

虾饼 prawn cake

以虾肉为主要原料,外裹面包粉的饼状冷冻食品。

10 鱼油、鱼粉术语

10.1

鱼油 fish oil

从水产品及其加工下脚料中分离提取的油脂。

10.2

鱼肝油 fish liver oil

从鱼类的肝脏中提取的富含维生素 A、维生素 D 的油脂。

10.3

固体脂肪 stearin

在 $-3^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ 下,鱼油或鱼肝油中析出的凝固点较高的油脂。

10.4

粗油 crude oil

含有色素、蛋白质和磷脂等杂质,酸价较高的初级鱼油。

10.5

冷滤 wintesization

在 $-3^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ 下过滤,使液状油与固体脂分离的方法。

10.6

精油 refined oil

经过脱酸、脱色、脱胶、脱臭、冷滤处理的优质鱼油。

10.7

氢化鱼油 hydrogenated fish oil

加氢使鱼油不饱和脂肪酸变为饱和脂肪酸的鱼油。

10.8

多不饱和脂肪酸 polyunsaturated fatty acid

含多个不饱和双键的长链脂肪酸。

10.9

二十二碳六烯酸 docosahexaenoic acid(DHA)

含 22 个碳原子和 6 个双键的不饱和脂肪酸。

10.10

二十碳五烯酸 eicosapentaenoic acid(EPA)

含 20 个碳原子和 5 个双键的不饱和脂肪酸。

10.11

角鲨烯 spinacene squalene

含 30 个碳原子和 6 个不饱和键的多烯化合物。

10.12

海兽油 marine mammal oil

海豹、海狗等海洋哺乳类动物皮下脂肪提炼的油脂。

10.13

鱼粉 fish meal

以水产品及其加工下脚料为原料,经蒸煮、(压榨)、干燥、等工序制得的粉状制品。

10.14

红鱼粉 red fish meal

以多脂鱼或红肉鱼及其下脚料为原料制成的鱼粉。

10.15

白鱼粉 white fish meal

以少脂鱼或鱼肉颜色较浅的鱼及其下脚料为原料制成的鱼粉。

10.16

全鱼粉 whole fish meal

将浓缩鱼汁加入榨饼中混合后,再经干燥、粉碎制成的鱼粉。

10.17

食用鱼粉 fish meal for human consumption

可供人类食用的脱脂鱼粉。

10.18

〈溶剂〉萃取鱼粉 solvent extracted fish meal

用溶剂萃取其中的脂肪,而生产的鱼粉。

10.19

浓缩鱼蛋白 fish protein concentrate(FPC)

脱脂或不脱脂的可食用鱼蛋白。

10.20

干(榨)法 dry rendering

干燥、(压榨)生产鱼粉的方法。

10.21

湿(榨)法 wet rendering

先蒸煮,再压榨、干燥生产鱼粉的方法。

10.22

榨液 press liquor

在湿(榨)法生产鱼粉过程中,将鱼蒸煮后压榨所得的液体。

10.23

鱼汁 stick water

湿(榨)法生产鱼粉过程中,已除去大部分渣屑和脂肪的榨液。

10.24

浓鱼汁 fish soluble

浓缩的鱼汁。

10.25

卧螺离心 decanting

鱼粉生产过程中应用卧式离心机进行连续固液分离的过程。

10.26

自然发热 spontaneous heating

鱼粉在贮存过程中,因自身油脂氧化导致放热反应而引起温度升高的现象。

10.27

自燃 autocombustion

鱼粉在贮存过程中,因过度自然发热而引起的自身燃烧。

10.28

结块 caking

部分鱼粉被压紧结成的块状。

10.29

脱臭 deodorization

去除鱼粉腥臭味的工序。

11 水产品安全与质量控制术语

11.1

质量指标 quality index

规定水产品质量应达到的理化、卫生和感官要求。

11.2

清洁海水 clean sea water

未受微生物污染,或经消毒处理不含有毒物质或其他影响水产品加工质量的物质的海水或咸水。

11.3

调整(吐沙) conditioning

将活的贝类置于盛有清洁海水的水槽或其他装置中,以除去其体内的沙子、泥和代谢物等。

11.4

贝类净化 depuration

活的贝类在自然或人工清洁海水中放置一段时间使体内的微生物数量降低的过程。

11.5

贝类净化中心 depuration centre

被许可用于净化贝类的机构,设有许多装满清洁海水的水槽用于净化贝类。

11.6

暂养区域 relaying area

由主管当局批准,并用浮标、界柱或其他固定的标志明显指示地界的用作活贝类天然净化的区域。

11.7

暂养 relaying

在主管当局的监督下,将活贝类转移到暂养区域放养一段时间以除去体内污染物的一种操作过程。

11.8

海洋生物毒素 marine biotoxins

指鱼和贝类通过食用产毒藻类或生活于含有这些生物所产毒素的水中,在鱼和贝类体内积累的有毒物质。

11.8.1

河豚毒素 tetrodotoxin(TTX)

从河豚的卵巢和肝脏中分离出来的氨基喹啉型化合物,是自然界中所发现的毒性最大的神经毒素之一。

11.8.2

西加毒素 ciguatera

某些海洋珊瑚礁鱼体内存在的剧毒物质。

11.8.3

麻痹性贝类毒素 paralytical shellfish poisoning (PSP)

有毒贝类所含的产生于甲藻的一类四氢嘌呤毒素的总称。

11.8.4

腹泻性贝类毒素 diarrhetic shellfish poisoning (DSP)

有毒贝类所含的产生于倒卵形鳍藻等的毒素。

11.8.5

神经性贝类毒素 neurotoxic shellfish poisoning (NSP)

有毒贝类所含的产生于短裸甲藻的一种神经毒素。

11.8.6

健忘性贝类毒素 amnesic shellfish poisoning (ASP)

有毒贝类所含的有海洋硅藻中的兴刺菱形藻在特定环境条件下产生的氨基酸类物质。中毒严重时可导致暂时记忆丧失。

11.9

组胺 histamine

鱼肉组胺酸分解产物,是一种过敏原。

11.10

组胺中毒 histamine poisoning

食用含组胺较高的鱼贝类引起过敏性症状的现象。

11.11

腐败 spoilage

水产品中的蛋白质、碳水化合物、脂肪被微生物分解导致食品变质,失去可食性的过程。

11.12

油脂酸败 rancidity

水产品的油脂发生氧化或水解作用产生一系列复杂产物而发出哈喇味(膻味)的现象。

11.13

赤变 reddening

水产品在腌制过程中,因感染嗜盐性细菌而使水产品发红的现象。

11.14

褐变 browning

水产品中在加工或贮藏期间,水产品中某些成分起化学反应或因酶的作用,致使水产品变为褐色的过程。

11.15

黑变 darkening

鲜虾类贮藏过程中由于自身酶类作用而产生黑箍或黑斑现象。

11.16

临界值 limit value

一种或几种规定的容许量。它必须保证使计划有效地控制危害或风险,一个关键控制点可有一个以上的临界值。

11.17

控制措施 control measure

任何能用于预防或消除食品安全危害或使其减少至可接受水平的行为和活动。

11.18

纠正措施 corrective action

在关键控制点的检测结果表明失控时而采取的任何行动。

11.19

危害 hazard

食品中能给健康造成不利影响的生物、化学或物理的因素或状态。

11.20

监测 monitor

定时检查加工过程中的关键控制点及其临界限度的行为。

11.21

保质期 shelf-life

在标签上规定的条件下,保持食品质量(品质)的期限。在此期限食品完全适于销售,并符合标签上或产品标准中所规定的质量(品质),超过此期限,在一定时间内,食品仍然是可以食用的。

[GB/T 15091—1994,定义 2.16]

11.22

控制点 control point

产品加工过程中某工序、过程或场所,在这里存在着需要通过控制措施消除能影响产品质量的物理、化学或生物的因素。

11.23

食品安全危害 food safety hazard

任何会使食品对人类安全构成威胁的生物、化学或物理因素。

11.24

关键控制点 critical control point

可以采取控制措施进行控制的食品加工过程中的某一点、步骤或过程,控制此点能防止消除食品安全危害,或使危害降低到可接受的水平。

11.25

危害分析与关键控制点 hazard analysis critical control point (HACCP)

生产(加工)安全食品的一种控制手段:对原料、关键生产工序及影响产品安全的人为因素进行分析;确定加工过程中的关键环节,建立、完善监控程序和监控标准,采取规范的纠正措施。

[GB/T 15091—1994,定义 2.29]

11.26

证实 validation

获得用来说明 HACCP 各环节的运行都有有效的证据的过程。

11.27

验证 verification

使所用的方法、程序测试及其他评估手段均符合 HACCP 体系的过程。

11.28

二次污染 re-contamination

经过洁净处理的水产食品在以后某工序中又受到的污染。

11.29

交叉污染 cross contamination

水产品附着的致病菌通过直接接触、空气传播或其他途径转移到其他洁净水产品而导致的污染。

11.30

质量审核 quality audits

对产品质量有计划的、独立的、有文件依据的评估。

11.31

良好操作规范 good manufacturing practices(GMP)

生产符合食品标准或食品法规的食品所必须遵循的,经食品卫生监督与管理机构认可的强制性作业规范。它的核心包括:良好的生产设备和卫生设施、合理的生产工艺、完善的质量管理和控制体系。

[GB/T 15091—1994,定义 2.28]

11.32

卫生标准操作程序 sanitation standard operation procedure(SSOP)

食品加工企业为了达到良好操作规范(GMP)的目标而制订的实施细则。

11.33

杀虫剂 pesticide

用于预防、消灭、引诱或控制有害生物的所有物质。通常不包括肥料、食品添加剂和兽药。

11.34

杀虫剂残留 pesticide residue

因使用杀虫剂而残留于食品、农产品或动物饲料的物质。

11.35

污染物 pollutant

源于人类活动而非自然形成的能污染鱼或降低鱼类赖以生长的环境质量的物质。

11.36

残留物 residues

因人为使用或偶然因素而残留在于水产动植物体内的任何外来物质,包括其代谢产物。

11.37

允许值 tolerance

法定主管机构许可的供人类消费的食物中化学物质的残留标准。

11.38

停药时间 withdrawal time

从给鱼施用兽药或让鱼接触化学药品至鱼的收获之间的时间间隔。

11.39

农药残留 residue of pesticide

积蓄在水产动植物体内的农药,导致水产食品中含有的特定物质。如农药衍生物、代谢产物,以及具有毒理学意义的混合物。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 5.23。

11.40

兽药残留 residue of veterinary drug

积蓄在水产动植物体内的兽药,导致水产食品中含有的特定物质。如母体化合物、代谢产物,以及与兽药有关的混合物。

注:改写 GB/T 15091—1994,定义 5.24。

12 海藻利用及其他术语

12.1

海藻工业 seaweed industry

以海藻为原料制取食品、化工、医药等产品的加工业。

12.2

精滤 refined filtration

用较细网目的筛或离心机除去溶液中杂质的方法。

12.3

粗滤 rough filtration

用较大网目的筛或离心机等除去溶液中杂质的方法。

12.4

褐藻胶 alginate

从海带、马尾藻等褐藻中提取的褐藻酸的钠盐、钾盐等制品的统称。

12.5

褐藻酸丙二酯 propylene glycol alginate

褐藻酸和环氧丙烷化合反应生成的酯类化合物。

12.6

褐藻酸转化 algin conversion

使褐藻酸转变为褐藻酸的钠、钾等成品盐类的化学反应。

12.7

固相转化 solid phase conversion

褐藻酸与固体碱类反应的转化过程。

12.8

液相转化 liquid phase conversion

褐藻酸在乙醇等溶液中与碱类反应的转化过程。

12.9

粘度稳定性 stability of viscosity

褐藻酸钠在贮藏期内保持其粘度不下降或缓慢地下降的性能。

12.10

钙化法 calcification

褐藻酸钠溶液加钙盐而凝集、纯化的方法。

12.11

酸化法 acidization

褐藻酸钠溶液加酸凝集、纯化的方法。

12.12

琼胶 agar

琼脂

从石花菜、江蓠、紫菜等红藻中提取的多糖类胶质。

12.13

琼胶糖 agarose

琼脂素

用琼胶为原料经加工精制的大分子凝胶。

12.14

卡拉胶 carrageenin

从角叉藻、杉藻等红藻中提取的多糖类胶质。

12.15

甘露醇 mannitol

海带可溶性成分,含有六个羟基的多元醇。

12.16

透明度 transparency

胶溶液透光的能见度。

12.17

水产品综合利用 comprehensive utilization of fishery products

对水产品及其下脚料进一步加工利用,以提高其整体使用价值或商品价值。

12.18

鱼蛋白胨 fish peptone

鱼肉蛋白经酶水解后得到的一种以蛋白胨为主,包括蛋白胨、多肽、和氨基酸等成分的混合物。

12.19

鱼精蛋白 protamine

从鱼精巢中提取的一种分子量较小的简单蛋白质。

12.20

水产皮革 fish leather

以鱼、海兽皮为原料加工成的皮革。

12.21

海洋药物 marine drugs

从海洋动植物中提取的、或经过化学改性的、对人体具有治疗疾病作用的物质。

12.22

模拟鱼籽 simulated fish roe

以褐藻胶为主要原料制成的、具有类似大马哈鱼等鱼籽感官特性的食品。

12.23

模拟海蜇皮 simulated dried jellyfish umbrella

以褐藻胶为主要原料制成的、具有类似海蜇皮感官特性的食品。

12.24

模拟鱼翅 simulated shark's fin

以褐藻胶为主要原料制成的、具有类似鲨鱼翅感官特性的食品。

12.25

鱼肥 fish manure

用(变质)水产品及其下脚料加工的肥料。

12.26

鱼胶 fish glue

用鱼类的鳞、皮、鳔等制成的明胶的通称。

12.26.1

鱼皮胶 fish skin glue

用鱼皮制成的明胶。

12.26.2

鱼鳞胶 fish scale glue

用鱼鳞制成的明胶。

12.26.3

鱼鳔胶 isinglass

用鱼鳔制成的明胶。

12.27

甲壳质 chitin

多聚乙酰氨基葡萄糖

由虾、蟹等甲壳提取的含有氨基的多糖类物质。

12.28

壳聚糖 chitosan

多聚氨基葡萄糖

可溶性甲壳素

甲壳胺

几丁聚糖

甲壳质脱乙酰基后可溶于稀酸的制品。

12.29

珍珠粉 pearl powder

用珍珠研磨成的粉。

12.30

珍珠层粉 nacreous layer powder

用贝壳珍珠层研磨成的粉。

12.31

石决明 shell of abalone

鲍鱼的壳。

12.32

海螵蛸 cuttlefish bone

乌贼外套膜内的骨状硬壳。

中 文 索 引

B

- 摆帘 7.33
- 白霜 7.21
- 白鱼粉 10.15
- 半干品 7.13
- 拌盐法 6.2.3
- 包冰衣 5.27
- 保鲜 4.3
- 保质期 11.21
- 背开 6.20
- 贝类 3.14
- 贝类净化 11.4
- 贝类净化中心 11.5
- 表面硬化 7.25
- 冰点 5.3
- 冰晶 5.17
- 冰鲜 4.3.1
- 玻璃状结晶 8.29
- 不可食部分 3.9

C

- CA 贮藏 3.24
- 采肉 9.6
- 残留物 11.36
- 超高温瞬时灭菌 8.7
- 成型 9.11
- 赤变 11.13
- 重熏 7.38
- 初温 8.8
- 吹风冻结 5.8
- 吹风冷却 4.13.1
- 〈罐头〉出汗 8.25
- 粗滤 12.3
- 粗油 10.4
- 〈溶剂〉萃取鱼粉 10.18

D

- 打检 8.20
- 单冻 5.7

- 淡菜 7.18.4
- 淡干 7.7
- 淡干品 7.8
- 蛋白质变性 3.19
- 低温保鲜 4.3.4
- 冻藏 5.4
- 冻干 7.9
- 冻干水产品 7.10
- 冻结 5.2
- 冻结点 5.3
- 冻结速度 5.5
- 冻品中心温度 5.16
- 冻全鱼 5.22.1
- 冻烧 5.29
- 冻鱼块 5.22.2
- 冻鱼片 5.22.3
- 胴体 5.19
- 多不饱和脂肪酸 10.8
- 多聚氨基葡萄糖 12.28
- 多聚乙酰氨基葡萄糖 12.27
- 多脂鱼 3.13

E

- 二次灭菌 8.15
- 二次污染 11.28
- 二十二碳六烯酸 10.9
- 二十碳五烯酸 10.10

F

- F 值 8.13
- 返元 9.10
- 沸腾干燥 7.3.6
- 分选 5.26
- 风干 7.2.1
- 风味 3.22
- 辐照保藏 3.26
- 腐败 11.11
- 副产品 3.7
- 复水 7.26
- 复原性 7.27

腹开	6.19
腹泻性贝类毒素	11.8.4

G

改性气体贮藏	3.25
钙化法	12.10
干鲍	7.18.3
干贝	7.18.2
干(榨)法	10.20
干耗	5.30
干虾籽	7.8.6
干蟹籽	7.8.7
干鱼皮	7.8.5
干鱼籽	7.12.1
干制	7.1
干制水产品	7.4
干腌法	6.2.4
干燥	7.1
甘露醇	12.15
感官特性	3.23
个体快速冻结	5.7
固体脂肪	10.3
固相转化	12.7
关键控制点	11.24
罐藏水产品	8.2
罐头保温检查	8.22
罐头顶隙度	8.4
罐头真空度	8.23

H

海鳔峭	12.23
海胆酱	6.6
海兽油	10.12
海洋生物毒素	11.8
海洋药物	12.21
海藻工业	12.1
海珍品	3.4
蚝豉	7.8.1
蚝油	6.14
河豚毒素	11.8.1
褐变	11.14
褐藻胶	12.4
褐藻酸丙二酯	12.5

褐藻酸转化	12.6
黑变	11.15
烘熟	7.24
红鱼粉	10.14
化学保藏	3.27
缓慢冻结	5.2.1
挥发性盐基氮	4.5
回潮	7.31
混合腌	6.2.6

J

机冰	4.16
机熏	7.34.4
几丁聚糖	12.28
甲壳胺	12.28
甲壳质	12.27
监测	11.20
间接冻结	5.2.3
健忘性贝类毒素	11.8.6
僵硬	4.8
僵硬期	4.9
降压	8.12
胶凝强度	9.13
交叉污染	11.29
浇饼	7.32
角鲨烯	10.11
结块	10.28
解冻	5.32
解胶	9.10
精滤	12.2
精油	10.6
纠正措施	11.18

K

K 值	4.4
卡拉胶	12.14
抗热性	8.18
壳聚糖	12.28
可溶性成分	3.17
可溶性甲壳素	12.28
可食部分	3.8
空气冻结	5.9
空气解冻	5.32.1

孔蚀	8.24
控制措施	11.17
控制点	11.22

L

蓝斑(蟹)肉	8.31
擂溃	9.8
冷藏	5.1
冷冻食品 T-T-T	5.14
冷冻水产品	5.22
冷链	5.15
冷滤	10.5
冷却	4.13
(罐头)冷却	8.21
冷却海水保鲜	4.3.2
冷却介质	4.14
冷熏	7.34.1
理鱼	5.25
良好操作规范	11.31
临界值	11.16
硫化黑变	8.26
硫化物污染	8.28
硫化锡斑	8.27
卤鲜	6.3

M

MA 贮藏	3.25
麻痹性贝类毒素	11.8.3
面包屑鱼片	9.23
灭菌	8.6
灭菌后处理	8.14
灭菌时间	8.11
明骨	7.18.5
模拟海蜇皮	12.23
模拟扇贝柱	9.22.2
模拟水产食品	9.22
模拟虾	9.22.3
模拟蟹肉	9.22.1
模拟鱼翅	12.24
模拟鱼籽	12.22

N

耐热性	8.18
-----------	------

粘度稳定性	12.9
凝胶	9.9
凝胶劣化	9.10
凝结物	8.30
浓缩鱼蛋白	10.19
浓鱼汁	10.24
农药残留	11.39

P

(灭杀菌锅的)排气	8.9
喷淋冻结	5.10
喷雾干燥	7.3.3
漂洗	9.7
平板冻结	5.13
平酸罐头	8.32

Q

气调贮藏	3.24
轻盐腌	6.2.2
氢化鱼油	10.7
清洁海水	11.2
琼胶	12.12
琼胶糖	12.13
琼脂	12.12
琼脂素	12.13
去内脏	9.5
去头	9.4
全鱼粉	10.16

R

热风干燥	7.3.1
热力致死时间	8.16
热熏	7.34.2
人工干燥	7.3
人造冰	4.16

S

三矾提干	6.16
杀虫剂	11.33
杀虫剂残留	11.34
晒干	7.2.2
晒熟	7.23
商业无菌	8.5

少脂鱼	3.11
神经性贝类毒素	11.8.5
渗盐线	6.21
生干	7.14
生干水产品	7.15
生物稳定性	8.1
升温时间	8.10
湿(榨)法	10.21
湿腌法	6.2.5
石决明	12.31
食品安全危害	11.23
食用鱼粉	10.17
兽药残留	11.40
熟蚝豉	7.18.1
水产加工品	3.2
水产皮革	12.30
水产品	3.1
水产品加工	3.15
水产品综合选用	12.17
水产食品	3.3
水发	7.28
水解冻	5.32.2
死后变化	4.11
速冻	5.6
酸化法	12.11
碎鱼肉	9.1

T

TMA 值	4.6
弹性测定	9.14
天然冰	4.17
天然干燥	7.2
调味干制品	7.19
调味烤鱼片	7.20
调整(吐沙)	11.3
跳盖	8.19
停药时间	11.38
透明度	12.16
脱臭	10.29
脱盘	5.28
脱腥	3.21
脱盐	6.24

U

UHT 杀菌法	8.7
---------------	-----

W

微波干燥	7.3.4
微波解冻	5.32.3
微冻保鲜	4.3.3
危害	11.19
危害分析与关键控制点	11.25
卫生标准操作程序	11.32
卧螺离心	10.25
污染物	11.35

X

西加毒素	11.8.2
洗鱼	5.24
虾饼	9.24
虾酱	6.10
虾米	7.6
虾皮	7.5
虾片	9.20
虾油	6.12
下脚料	3.16
鲜度	4.1
鲜度指标	4.2
咸鱼成熟	6.23
咸鱼籽	6.8
蟹酱	6.11
腥味	3.20
蓄冷袋	4.15
熏材	7.36
熏干	7.16
熏液	7.37
熏制	7.34
熏制水产品	7.35

Y

腌制	6.1
腌渍平衡	6.18
罨蒸	7.22
盐发	7.30
盐干	7.11

英 文 索 引

A

abdominal cut	6.19
acidization	12.11
agar	12.12
agarose	12.13
air blast chilling	4.13.1
air blast freezing	5.8
air drying	7.2.1
air freezing	5.9
air thawing	5.32.1
algin conversion	12.6
alginate	12.4
amnesic shellfish poisoning(ASP)	11.8.6
artificial ice	4.16
autocombustion	10.27
autolysis	4.10
aquatic product	3.1
aquatic product as food	3.3

B

back cut	6.20
bake burning	7.24
biological stability	8.1
bloom	7.21
blow-off	8.19
blue meat	8.31
boiling and drying	7.17
breaded fish	9.23
brine freezing	5.12
browning	11.14
by-product	3.7

C

cake formation of laver	7.32
caking	10.28
calcification	12.10
can filling	8.3
canned seafood	8.2
carrageenin	12.14

cartilage	7.18.5
case hardening	7.25
catch	3.10
caviar	6.9
central temperature of fish	5.16
chemical preservation	3.27
chilling	4.13
chitin	12.27
chitosan	12.28
choice seafood	3.4
ciguatera	11.8.2
clean sea water	11.2
cold chain	5.15
cold storage	5.1
cold-smoking	7.34.1
cold-storing carrier	4.15
come-up time	8.10
commercial sterility	8.5
comprehensive utilization of fishery products	12.17
conditioning	11.3
control measure	11.17
control point	11.22
controlled atmosphere storage	3.24
coolant	4.14
cooling	8.21
corrective action	11.18
crab paste	6.11
critical control point	11.24
cross contamination	11.29
crude oil	10.4
curd	8.30
curing	6.1
curing by combination of dry and wet salting	6.2.6
curing jelly-fish with alum and salt thrice	6.16
cut for salt penetration	6.21
cuttlefish bone	12.32

D

darking	11.15
decanting	10.25
degeneration	9.10
dehydrating	7.3
deodorization	3.21

deodorization	10.29
depuration	11.4
depuration centre	11.5
desalting	6.24
diarrhetic shellfish poisoning(DSP)	11.8.4
direct contact freezing	5.2.2
docosaheptaenoic acid(DHA)	10.9
dressing	5.23
dried boiled abalone	7.18.3
dried boiled fishery product	7.18
dried boiled mussels	7.18.4
dried boiled oyster	7.18.1
dried boiled scallop adductor muscle	7.18.2
dried crab roe	7.8.7
dried fish floss	9.21
dried fish lip	7.8.4
dried fish maw	7.8.2
dried fish roe	7.12.1
dried fish skin	7.8.5
dried fishery product	7.4
dried oyster	7.8.1
dried peeled shrimp	7.6
dried raw fishery product	7.15
dried salt-free fishery product	7.8
dried seasoned-product	7.19
dried shark fin	7.8.3
dried shrimp roe	7.8.6
dried small shrimp	7.5
drip	5.31
dry rendering	10.20
dry salting	6.2.4
drying	7.1
drying of raw fishery product	7.14

E

edible part	3.8
eicosapentaenoic acid(EPA)	10.10
elasticity of surimi	9.12
elasticity test	9.14

F

F value	8.13
far infrared drying	7.3.5

fatty fish	3. 13
fish	3. 1
fish ball	9. 18
fish block	5. 20
fish cake	9. 16
fish carcass	5. 19
fish fillet	5. 21
fish flesh elasticity	4. 7
fish glue	12. 26
fish leather	12. 20
fish liver oil	10. 2
fish manure	12. 25
fish meal	10. 13
fish meal for human consumption	10. 17
fish noodle	9. 17
fish oil	10. 1
fish peptone	12. 18
fish processing	3. 15
fish protein concentrate(FPC)	10. 19
fish roll	9. 19
fish sauce	6. 13
fish sausage	9. 15
fish scale glue	12. 26. 2
fish skin glue	12. 26. 1
fish soluble	10. 24
fishery product	3. 2
fishery product pickled in wine	6. 28
fishery product pickled with grains and wine	6. 26
fishy odor	3. 20
flat sour	8. 32
flavor	3. 22
fluidizing drying	7. 3. 6
food safety hazard	11. 23
freeze-dried fishery product	7. 10
freeze-drying	7. 9
freezing	5. 2
freezing burn	5. 29
freezing point	5. 3
freezing rate	5. 5
freshness	4. 1
freshness index	4. 2
frozen fish	5. 22
frozen fish block	5. 22. 2

frozen fish fillet 5.22.3
frozen storage 5.4
frozen whole fish 5.22.1

G

gel strength 9.13
gellation 9.9
glazing 5.27
good manufacturing practices(GMP) 11.31
grinding and kneading 9.8
gutting 9.5

H

handling of fish 5.25
hazard 11.19
hazard analysis critical control point(HACCP) 11.25
heading 9.4
headspace 8.4
heavy salting 6.2.1
histamine 11.9
histamine poisoning 11.10
holding test 8.22
hot-air drying 7.3.1
hot-smoking 7.34.2
hydrogenated fish oil 10.7

I

ice crystal 5.17
iccing 4.3.1
indirect contact freezing 5.2.3
individual quick freezing(IQF) 5.7
inedible part 3.9
initial temperature 8.8
intermittent drying 7.22
isinglass 12.26.3

K

K value 4.4
keeping fish fresh 4.3
keeping fish fresh by chilling method 4.3.4
keeping fish fresh by partial freezing method 4.3.3
keeping fish fresh with chilled sea water 4.3.2

L

lean fish	3.11
light salting	6.2.2
limit value	11.16
liquid nitrogen freezing	5.11
liquid phase conversion	12.8
liquid smoking	7.34.3
lyophilization	7.3.2

M

mannitol	12.15
marine biotoxins	11.8
marine drugs	12.21
marine mammal oil	10.12
meat separating	9.6
mechanical smoking	7.34.4
medium-fatty fish	3.12
method of lightly curing fish	6.3
microwave drying	7.3.4
microwave thawing	5.32.3
minced fish meat	9.1
mixed salt adding method	6.2.3
modified atmosphere storage	3.25
moisture regain	7.31
monitor	11.20
mortem change	4.11
moisture loss	5.30
mussel sauce	6.15

N

nacreous layer powder	12.30
natural drying	7.2
natural ice	4.17
neurotoxic shellfish poisoning(NSP)	11.8.5

O

organoleptic attribute	3.23
oyster sauce	6.14

P

paralytical shellfish poisoning(PSP)	11.8.3
pearl powder	12.29

pesticide	11.33
pesticide residue	11.34
pickle	6.22
pickling fishery product in wine	6.27
pickling with grains and wine	6.25
pinholing	8.24
placing fishery product on mat	7.33
plate freezing	5.13
pollutant	11.35
polyunsaturated fatty acid	10.8
popping in hot salt	7.30
popping in hot-oil	7.29
post process handling	8.14
prawn cake	9.24
prawn cracker	9.20
press liquor	10.22
pressure release	8.12
pre-cooling	4.12
processed aquatic product	3.2
propylene glycol alginate	12.5
protamine	12.19
protein denaturation	3.19

Q

quality audits	11.30
quality index	11.1
quick freezing	5.6

R

radiation preservation	3.26
rancidity	11.12
reconstitution capacity	7.27
red fish meal	10.14
reddening	11.13
refined filtration	12.2
refined oil	10.6
relaying	11.7
relaying area	11.6
residue of pesticide	11.39
residue of veterinary drug	11.40
residues	11.36
resmoking	7.38
re-contamination	11.28

re-hydrating	7.26
re-pasteurization	8.15
rigor mortis	4.8
rigor stage	4.9
rinsing	9.7
ripeness of canned fish	8.17
ripeness of salted fish	6.23
rough filtration	12.3

S

salt bloom	6.29
salted and dried fishery product	7.12
salted drying	7.11
salted fish and fishery product	6.4
salted fish paste	6.7
salted fish roe	6.8
salted jellyfish umbrella	6.17
salted sea-urchin gonad	6.5
salted shrimp paste	6.10
salting	6.2
salting equilibrium	6.18
salt-free drying	7.7
salt-soluble protein	3.18
sanitation standard operation procedure(SSOP)	11.32
seafood	3.3
seaweed industry	12.1
sea-urchin paste	6.6
selecting frozen fish block from freezing pan	5.28
semi-moist product	7.13
shaping	9.11
shelf-life	11.21
shell of abalone	12.31
shellfish	3.14
shrimp sauce	6.12
simulated crab meat	9.22.1
simulated dried jellyfish nmbrella	12.23
simulated fish roe	12.22
simulated prawn meat	9.22.3
simulated scallop adductor	9.22.2
simulated seafood	9.22
simulated shark's fin	12.24
slow freezing	5.2.1
smoked fishery product	7.35

smokeing	7.34
smoking and drying	7.16
smoldering liquid	7.37
smoldering wood	7.36
solid phase conversion	12.7
soluble component	3.17
solvent extracted fish meal	10.18
sorting	5.26
sound test	8.20
spinacene squalene	10.11
spoilage	11.11
spontaneous heating	10.26
spray drying	7.3.3
spray freezing	5.10
stability of viscosity	12.9
stearin	10.3
steeping in water for reconstitution	7.28
sterilizing	8.6
sterilizing time	8.11
stick water	10.23
struvite	8.29
sulphide stain	8.28
sulphur blackening	8.26
sun drying	7.2.2
sunburn	7.23
surimi	9.2
surmi-based products	9.3
sweating	8.25

T

tasted seasoned fish fillet	7.20
tetrodotoxin(TTX).....	11.8.1
thawing	5.32
thawing in vacuum	5.32.3
thermal death time(TDT)	8.16
thermal resistance	8.18
tin sulfide	8.27
tolerance	11.37
transgenic fish	3.5
transgenic seafood	3.6
transparency	12.16
trimethylamine value	4.6
T-T-T of frozen food	5.14

U

ultra high temperature short time sterilization	8.7
---	-----

V

vacuum in canned product	8.23
validation	11.26
valuable seafood	3.4
value volatile basic nitrogen(VBN)	4.5
venting	8.9
verification	11.27

W

washing	5.24
waste disposal	3.16
water thawing	5.32.2
wet rendering	10.21
wet salting	6.2.5
white fish meal	10.15
whole fish meal	10.16
wintesization	10.5
withdrawal time	11.38

Z

zone of maximum ice crystal formation	5.18
---	------

中华人民共和国水产
行 业 标 准
水产品加工术语
SC/T 3012—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

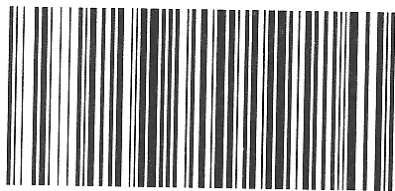
*

开本 880×1230 1/16 印张 3 字数 87 千字
2003年2月第一版 2003年2月第一次印刷
印数 1—600

*

书号: 155066·2-14954 定价 20.00 元
网址 www.bzcbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SC/T 3012-2002