



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 6001.3—2011

代替 SC/T 6001.3—2001

渔业机械基本术语 第3部分：水产品加工机械

Fundamental terms of fishery machinery—
Part 3: processing machinery

2011-09-01 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

SC/T 6001《渔业机械基本术语》分为如下部分：

- 第1部分：捕捞机械；
- 第2部分：养殖机械；
- 第3部分：水产品加工机械；
- 第4部分：绳网机械。

本部分为 SC/T 6001 的第3部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 SC/T 6001.3—2001，与 SC/T 6001.3—2001 相比主要技术变化如下：

- 修改了部分术语的表达形式（见 2.2、2.4、2.5、3.3、3.4、3.5、3.7、3.10、4.3、5.3、6.2、6.3、6.5、6.7、6.8、7.5、7.12、8.1、9.1、9.2，2001 年版 2.2、2.4、2.5、3.3、3.4、3.5、3.7、3.10、4.3、5.3、6.2、6.3、6.5、6.7、6.8、7.5、7.12、8.2、9.1、9.2）；
- 增加了有关“包馅鱼丸机”、“鱼片整形机”、“海带打结机”的术语和定义（见 3.9、4.4、6.9）；
- 将术语“螺旋压榨机”改为“螺杆压榨机”，并更改了定义内容（见 7.3，2001 年版 7.3）；
- 删除了有关“皮带输送机”、“制块冰设备”的术语和定义（2001 年版 8.1、9.1）。

本部分由中华人民共和国农业部渔业局提出。

本部分由全国水产标准化技术委员会渔业机械仪器分技术委员会（SAC/TC 156/SC 6）归口。

本部分起草单位：中国水产科学研究院渔业机械仪器研究所、上海海洋大学。

本部分主要起草人：沈建、欧阳杰、周荣、张敬峰、王君、张美琼。

本部分于 1988 年 9 月首次发布，2001 年 6 月第一次修订，2010 年第二次修订。

渔业机械基本术语

第3部分：水产品加工机械

1 范围

本部分规定了渔业机械中水产品加工机械的基本术语及其定义。

本部分适用于水产品加工机械的科学研究、设计制造、应用、教学和行政管理等领域。

2 鱼处理机械术语

2.1

洗鱼机 fish washer

用于清洗原料鱼的机械。

2.2

分级机 fish grader

按鱼体大小或质量分级的机械。

2.3

自动投鱼机 fish automatic feeder

能自动定向排列鱼体投入鱼处理机的机械。

2.4

去鳞机 scale breaker

用于去除鱼鳞的机械。

2.5

去头机 head cutter

用于去除鱼头的机械。

2.6

去头去内脏机 heading and gutting machine

用于去除鱼头和内脏的机械。

2.7

剖背机 splitting machine

用以剖开鱼背的机械。

2.8

鱼段机 piece cutter

将鱼切成段或块的机械。

2.9

鱼片机 filleting machine

将鱼胴体或原料鱼加工成鱼片的机械。

2.10

去皮机 skinning machine

用来去除鱼皮的机械。

2.11

鱿鱼加工机组 squid processing machines

将鱿鱼去皮、割花纹或切段等的机组。

3 鱼糜加工机械术语

3.1

鱼肉采取机 fish meat separator

将鱼肉与骨皮分离,取得碎鱼肉的机械。

3.2

鱼肉精滤机 fish meat strainer

滤去碎鱼肉中残存骨刺皮等的机械。

3.3

回转筛 rotary screen

用于冲洗碎鱼肉中部分水溶性物质、沥清鱼肉漂洗后的漂洗液的设备。

3.4

鱼肉漂洗设备 fish meat defatted and bleaching equipment

用于去除碎鱼肉的脂肪及水溶性蛋白等,以提高制品弹性和洁白度的设备。

3.5

鱼肉脱水机 fish meat dehydrator

用于脱去碎鱼肉或鱼糜中多余水分的机械。

3.6

擂溃机 mixing and kneading machine

将碎鱼肉与配料搅拌、研磨制成鱼糜的机械。

3.7

斩拌机 cutting and blending machine

将碎鱼肉与配料切细、搅拌、研磨制成鱼糜的机械。

3.8

鱼糜成型机 surimi shaping machine

使鱼糜通过不同模具挤压成不同形状鱼糜制品的机械。

3.9

包馅鱼丸机 wrap stuffing fish ball machine

用于生产包裹馅料鱼丸的机械,又称包心鱼丸机。

3.10

鱼卷机组 fish meat rolling machines

将鱼糜经烘烤、冷却制成卷筒状制品的机组。

3.11

自动充填结扎机 club packaging machine

自动将鱼糜充填入筒状包装内再两端结扎密封的机械。

3.12

模拟水产食品加工机组 simulated aquatic food processing machines

将鱼糜制成模拟虾、蟹肉纤维与形状食品的机组。

4 鱼制品加工机械术语

4.1

水产品干燥设备 aquatic product dryer

采用热介质等方法将水产品制成干制品的设备。

4.2

鱼或鱼片烘烤机组 fish or fillet baking machines

用于烘烤生的鱼或鱼片的机组。

4.3

干鱼片碾松机 dry fillet crusher

将烘烤鱼片组织碾松的机械。

4.4

鱼片整形机 fillet shaper

用以修整熟鱼片形状的机械。

4.5

油炸机 fryer

连续油炸鱼类等食品的机械。

5 虾加工机械术语

5.1

虾仁机 shrimp peeling machine

用以剥除鲜虾外壳的机械。

5.2

虾仁清理机 shrimp meat cleaning machine

用于清除脱壳虾仁中残留物的机械。

5.3

虾仁分级机 shrimp meat grader

将虾仁按大小分级的机械。

5.4

摘虾头机 shrimp heading machine

用于摘除虾头的机械。

5.5

虾米脱壳机 dried shrimp peeling machine

将干虾脱壳成虾米的机械。

6 贝类、藻类加工机械术语

6.1

贝类清洗机 shellfish washing machine

用于冲洗贝类表面污泥杂质的机械。

6.2

贝类脱壳机组 shellfish peeling machines

用于贝类脱壳取肉的机组。

6.3

紫菜采集机 **laver harvester**

用于采集紫菜的机械。

6.4

紫菜切洗机 **laver cutting and washing machine**

将紫菜切碎并清洗泥沙的机械。

6.5

紫菜制饼机 **laver wafer maker**

将切碎的紫菜浇制成饼状再沥去水分的机械。

6.6

紫菜饼脱水机 **laver wafer dehydrator**

利用离心力等方法使紫菜饼脱水的机械。

6.7

紫菜饼干干燥机 **laver wafer drying machine**

采用热介质等方法将紫菜饼烘干的机械。

6.8

海带切丝机 **kelp shredder**

将海带切成细条的机械。

6.9

海带打结机 **kelp knotting machine**

将海带条加工成海带结的机械。

6.10

海藻胶生产设备 **alginate jelly processing equipment**

将海藻加工为褐藻胶、琼胶、卡拉胶和甘露醇等产品的机械设备。

7 鱼粉、鱼油加工机械术语

7.1

碎鱼机 **hasher**

将原料鱼切碎的机械。

7.2

蒸煮机 **cooker**

连续蒸煮原料鱼使其蛋白质凝固的设备。

7.3

螺杆压榨机 **screw presser**

采用螺杆挤压使蒸煮后的鱼肉与汁水分离的机械。

7.4

榨饼松散机 **cake tearing machine**

撕松压榨后榨饼的机械。

7.5

鱼粉干燥机 **fish meal drier**

加热干燥榨饼或鲜鱼,制取粗鱼粉的设备。

7.6

卧式螺旋离心机 decanter

利用离心力的作用,将蛋白质颗粒物与鱼油、汁水连续分离的设备。

7.7

鱼油碟式离心机 fish oil disc centrifuge

利用离心力的作用从汁水中分离鱼油的设备。

7.8

汁水真空浓缩设备 slick water vacuum concentrating plant

从汁水中提取蛋白质浓缩物的设备。

7.9

鱼粉除臭设备 fish meal deodorizing plant

消除鱼粉加工过程中腥臭气味的设备。

7.10

鱼肝消化设备 fish liver digester

将鱼肝加水搅拌、加热、加碱,使之分解出肝油的设备。

7.11

鱼油胶丸机 fish oil capsulizing machine

将鱼油或鱼肝油制成鱼油胶丸的设备。

7.12

鱼油精制设备 fish oil refining equipment

将粗鱼油经脱胶、碱炼、水洗、脱水、脱色、脱臭等工艺制成精鱼油的设备。

8 输送和冻结机械术语

8.1

带式理鱼机 belt type fish trimming machine

采用带式输送,用于理鱼的机械。

8.2

鱼冰分离机 ice separator

利用浮选原理使鱼与碎冰分离的装置。

8.3

包冰机 glazing machine

使冻鱼块(片)表面包覆冰层的机械。

8.4

脱盘机 frozen off set machine

使鱼片、鱼糜、模拟蟹肉等块状冻品从冻品模具中脱离的机械。

8.5

冻结机 freezer

利用冷媒等方法使水产品快速冻结为单体或冻块的设备。

8.6

解冻设备 thawing equipment

利用热介质或电磁波等方法将冻结水产品解冻的设备。

9 制冰机械术语

9.1

SC/T 6001.3—2011

制冰机 ice maker

用以快速制取各种冰制品的设备。冰制品包括片冰、管冰、板冰和颗粒冰等。

9.2

碎冰机 ice crusher

用于轧碎块冰的机械设备。

中 华 人 民 共 和 国
水 产 行 业 标 准
渔 业 机 械 基 本 术 语
第 3 部 分：水 产 品 加 工 机 械
SC/T 6001.3—2011

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)
(邮政编码：100125 网址：www.ccap.com.cn)
北 京 昌 平 环 球 印 刷 厂 印 刷
新 华 书 店 北 京 发 行 所 发 行 各 地 新 华 书 店 经 销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7 千字
2011 年 12 月第 1 版 2011 年 12 月北京第 1 次印刷
书号：16109·2378
定价：18.00 元



SC/T 6001.3—2011