

中华人民共和国国家标准

食品工业基本术语

GB/T 15091—94

Fundamental terms of food industry

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品工业常用的基本术语。

本标准适用于食品工业生产、科研、教学及其他有关领域。

2 一般术语

2.1 食品 food

可供人类食用或饮用的物质,包括加工食品、半成品和未加工食品,不包括烟草或只作药品用的物质。

2.1.1 动物性食品 food of animal origin(animal food)

动物体及其产物的可食部分,或以其为原料的加工制品。

2.1.2 植物性食品 vegetable food(plant food)

可食植物的根、茎、叶、花、果、籽、皮、汁,以及食用菌和藻类;或以其主要原料的加工制品。

2.1.3 传统食品 traditional food

生产历史悠久,采用传统工艺加工制造,反映地方和/或民族特色的食品。

2.1.4 干制食品 dehydrated food

将动植物原料经过不同程度的干燥制成的食品。

同义词:脱水食品。

2.1.5 糖制食品 confectionery

以糖、乳、油脂、谷物、果仁、豆类、水果为主要原料,添加香料或其他食品添加剂制成的含糖量较高的食品。

同义词:糖食品。

2.1.6 腌制品 curing food

采用腌制工艺制成的食品。

2.1.7 烘焙食品 bakery

采用烘焙工艺制成的食品。

2.1.8 熏制食品 smoking food

采用烟熏工艺制成的食品。

2.1.9 膨化食品 puffed food(extruded food)

采用膨化工艺制成的食品。

2.1.10 速冻食品 quick-frozen food

采用速冻工艺制成的食品。

2.1.11 罐藏食品 canned food

国家技术监督局1994-06-03批准

1994-12-01实施

