ICS 67.060
X 60
备案号：36240—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10686—2012

大豆食品工业术语

Soyfoods industry terminology

2012-03-15 发布　　2012-06-01 实施

中华人民共和国商务部　发布

前　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：杭州豆制食品有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会、深圳市福荫食品有限公司、杭州华源豆制品有限公司、九阳股份有限公司、重庆市天润食品开发有限公司、上海汉康豆类食品有限公司、南京雨润食品有限公司。

本标准主要起草人：吴月芳、汪生健、林榆生、戚亚江、彭仁堂、杨大刚、周汉康、田英刚、李妍、董梅。

大豆食品工业术语

1 范围

本标准规定了大豆食品加工中常用的术语与定义。

本标准适用于大豆食品生产、加工、贸易、管理和科研、教学工作。

2 原辅料术语

2.1

大豆 soybean

豆科植物的种子，含有丰富的蛋白质和脂肪。根据种皮颜色可分为黄大豆、青大豆、黑大豆等。

2.1.1

黄大豆 yellow soybean

种皮呈黄色、淡黄色，脐为黄褐、淡褐和深褐色的籽粒数量不低于95%的大豆。

2.1.2

青大豆 green soybean

种皮呈绿色的籽粒数量不低于95%的大豆，按其子叶颜色分为青皮青仁大豆和青皮黄仁大豆。

2.1.3

黑大豆 black soybean

种皮呈黑色的籽粒数量不低于95%的大豆，按其子叶颜色分为黑皮青仁大豆和黑皮黄仁大豆。

2.1.4

其他大豆 other soybean

种皮呈褐色、棕色、赤色等单一颜色的大豆及双色大豆。

2.1.5

混合大豆 mixed soybean

不符合2.1.1～2.1.4规定的大豆。

2.1.6

非转基因大豆 non genetically modified soybean

仅通过自然界优胜劣汰进行基因选择的方式生产的大豆。

2.1.7

转基因大豆 genetically modified soybean

通过生物技术把大豆的基因加以改变，生产出具备新特征的大豆。

2.1.8

专用大豆 special soybean

具有特定用途的大豆。

2.1.8.1

高蛋白大豆 high-protein soybean

粗蛋白质(干基)含量不低于40%的大豆。

2.1.8.2

高油大豆 high-fat soybean

粗脂肪(干基)含量不低于20%的大豆。

2.1.8.3

其他专用大豆 other special soybean

2.2

豆粕 soybean pulp

大豆经浸出法制油后所得的物料。

2.3

豆饼 soybean cake

大豆经压榨法制油后所得的物料。

2.4

凝固剂 coagulant

加入豆浆中,使已经发生热变性的大豆蛋白质发生凝固作用,由蛋白质溶胶变成蛋白质凝胶的物质。常用的凝固剂有盐类凝固剂,如氯化镁、硫酸钙、氯化钙等;酸类凝固剂,如有机酸、葡萄糖酸-δ-内酯、酸黄浆水等;酶类凝固剂,如转谷氨酰胺酶和蛋白酶等。

2.4.1

盐卤 bittern(nigari)

苦卤

卤碱

由海水或盐湖水制盐后,残留于盐池内的母液,主要成分有氯化镁、硫酸钙、氯化钙及氯化钠等。经蒸发冷却后析出氯化镁结晶,称为卤块。卤块溶于水称为卤水。

2.4.2

食用石膏粉 calcium sulfate

盐类凝固剂,主要成分为二水硫酸钙($CaSO_4 \cdot 2H_2O$),经加热失去部分结晶水转变为熟石膏($2CaSO_4 \cdot H_2O$),呈白色粉末状。豆制品生产中主要用熟石膏。

2.5

消泡剂 antifoaming agent

为抑制和消除大豆研磨或者煮浆时产生的泡沫而使用的食品添加剂。豆制品生产中常用的消泡剂有油脂系列、甘油脂肪酸酯系列、硅树脂系列和混合消泡系列。

2.6

卤汤 thick gravy

老卤

卤汁

老汤

生产卤制豆制品和炸卤豆制品时用以浸泡、煮制豆腐坯的汁液。配制卤汤的调味料有花椒、茴香、桂皮、食盐、酱油以及葱、姜等。

2.6.1

臭卤 choulu

浸泡臭干的卤汤,青/黑褐色。用蔬菜、香辛料等植物为原料,经加工、配制、发酵而成的汁液。具有特异的植物发酵醪液风味。

2.6.2

香卤 xianglu

浸泡香干的卤汤。制作卤汤的原料为香辛料和调味料。

2.7

红曲米醪 fermented rice with red yeast

以米为原料，使用红曲做糖化剂，经酵母发酵而成的红色酒醪。

2.8

酒酿卤 sweet fermented rice

以米为原料，使用酒药做糖化剂，经酵母发酵而成的酒醪。

2.9

酒酿汁 sweet fermented rice juice

酿制好的酒酿卤，经淋汁、压榨过滤而得的汁液。

2.10

酒酿糟 further processed sweet fermented rice

酿制好的酒酿卤，经过或不经过过滤，加入或不加入适量白酒的产品，是制做糟方腐乳的辅料。

2.11

腐乳汤料 fermented tofu soup bases

腐乳进入后期发酵时，加入的酒、香料、糖、盐、水及各种调味料的混合汁液。

2.12

固体菌种 solid strain

干菌

将生产用菌种混于米粉等固态物料中，使菌种呈干粉状，供腐乳前期培菌使用。

2.13

液体菌种 liquid strain

水菌

用无菌水将菌种稀释至一定浓度，供腐乳前期培菌使用。

2.14

纳豆菌 natto strain(bacillus subtilis)

枯草芽孢杆菌

生产纳豆的菌种。

3 中间产品术语

3.1

豆糊 soybean porridge

浆糊

大豆或大豆饼粕浸泡后，加水粉碎或研磨得到的粥样物。

3.2

生浆 uncooked soymilk

没有经过加热，蛋白质没有发生充分变性的豆浆。

3.3

熟浆 cooked soymilk

经过加热使蛋白质发生充分变性的豆浆。

3.4

干坯子 ganpizi

含水量65%左右的白干坯料，用以制作卤制豆腐干等。

3.5

水坯子 shuipizi

白坯

含水量85%左右的豆腐坯料，用以制造油炸豆腐、豆腐泡等；用于制造腐乳的白坯，含水量较低。

3.6

毛坯 maopi

毛霉型腐乳在前期培菌结束后，白坯表面长满菌丝体，此时的豆腐坯称为毛坯。

3.7

盐坯 yanpi

毛坯长成后，加入一定量的食盐腌制后的产品。

3.8

黄浆水 waste water of soy products industry

豆制品点脑凝固后，压榨成型时流出的汁液。

3.9

白边 baibian

含水量较高、无韧性的豆腐、白干边角料。

4 产品术语

4.1

大豆食品 soy food

以大豆为主要原料，经加工制成的食品。

4.2

熟制大豆 cooked or roasted soybean

大豆经煮制、烘烤、微波等一种或多种加工工艺加工至熟的产品。

4.2.1

煮大豆 cooked soybean

大豆经浸泡或不浸泡后煮制、调味制成的产品，如焖黄豆、甜蜜豆等。

4.2.2

烘焙大豆 roasted soy nut

大豆经浸泡或不浸泡、调味或不调味，采用烘烤、炒制、微波等烘焙方式加工而制成的产品。

4.3

豆粉 soybean meal

大豆经去油或不去油，去皮或不去皮，烘烤或不烘烤，经粉碎制成的粉状产品。

4.3.1

烘焙大豆粉 roasted soy powder

大豆经烘烤、炒制、微波等烘焙方式加工后粉碎，再经调制或不调制而制得的产品。

4.3.2

大豆粉 soy flour

大豆经去油或不去油、粉碎制得的产品。

4.3.2.1

全脂豆粉 full-fat soy flour

未经脱脂的大豆粉碎制得的产品。含油量在18%以上。

4.3.2.2

脱脂豆粉 de-fat soy flour

去除大豆中所含的大部分油脂而制得的豆粉。含油量在1%以下。

4.3.2.3

低脂豆粉 low-fat soy flour

部分去除大豆中所含的油脂或在脱脂豆粉中添加一部分油脂而制得的豆粉。含油量在10%以下。

4.3.3

膨化大豆粉 extruded soy flour

大豆经磨碎、膨化等工艺处理后制得的细颗粒或粉状成品。

4.4

豆浆 soymilk

大豆(不包括豆粕及粉)经脱皮或不脱皮,经浸泡或不浸泡,加水研磨、加热等使蛋白质等有效成分溶出,除去豆渣后所得的总固形物含量在6.0%以上的乳状液。

4.4.1

调制豆浆 modified soymilk

大豆或食用豆粕经浸泡或不浸泡、加水研磨使蛋白质等有效成分溶出,除去豆渣后,添加或不添加豆油或其他的植物油脂、糖类、食盐等辅料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂,可采用高于巴氏杀菌或超高温灭菌等工艺过程制成的总固形物含量在6.0%以上的液体产品。包括调味豆浆和营养强化豆浆。

4.4.2

豆浆饮料 soymilk beverage

调制豆浆、大豆蛋白粉(包括大豆豆浆液、豆浆粉、食用豆粕、去除豆渣的大豆植物蛋白粉等),添加或不添加果实的榨汁液(包括果肉及包含了果肉的汁液等)、蔬菜汁、乳及乳制品、其他杂粮谷物类粉末等加工成的总固形物含量在4.0%以上的乳状产品(风味原料的固形物含量比大豆固形物含量少;添加果实的榨汁液的原料的质量的比例应小于10%;不包括经乳酸菌发酵的饮料)。

4.4.3

豆浆粉 soymilk powder

以大豆为主要原料,经脱皮或不脱皮,经浸泡或不浸泡,加水研磨、加热等使蛋白质等有效成分溶出,除去豆渣后,再经浓缩、喷雾干燥而制成的粉状产品。

4.4.3.1

豆奶粉 soymilk powder with dairy ingredients

添加了乳制品辅料的豆浆粉。

4.5

豆腐 tofu

豆浆中加入凝固剂凝固,经过或不经过压榨,含水量在80%~90%之间的凝胶状产品。

4.5.1

充填豆腐 filled tofu

大豆经浸泡、磨浆、冷却或不冷却,再与凝固剂混合后注入容器内密封,然后加热凝固而成的产品。

4.5.2

嫩豆腐 soft tofu

南豆腐

大豆经浸泡、研磨、制浆、煮浆、加入凝固剂点脑、凝固、压榨成型等工序制成的水分含量较高的豆腐。嫩豆腐的水分含量在85%~90%。

4.5.3

老豆腐 firm tofu

北豆腐

大豆经浸泡、研磨、制浆、煮浆、加入凝固剂点脑、凝固、压榨成型等工序制成的水分含量较嫩豆腐低的豆腐。老豆腐的水分含量在80%～85%。

4.5.4

油炸豆腐制品 fried tofu

豆腐经油炸后的产品。

4.5.4.1

炸豆腐 fried tofu

豆腐经切块、造型后油炸，表面呈金黄色，内部组织不变的产品，如油方等。

4.5.4.2

豆腐泡 fried tofu puff

豆腐经切块造型后油炸，表面呈金黄色，内部呈蜂窝状的产品，如油三角、油茧子等。

4.5.5

冻豆腐 frozen tofu

将豆腐冷冻至中心温度达到冰点以下后，解冻或不解冻，脱水或不脱水所得到的多孔性豆腐。

4.5.6

无渣豆腐 okara-containing tofu

以经过脱皮的大豆或大豆粉为原料，生产过程中不需去渣工序而制成的豆腐。

4.6

豆腐脑 jellied tofu

豆腐花

一定浓度的熟豆浆加入凝固剂，在一定温度下凝固后制得的白色弹性凝胶状产品。

4.7

豆腐干 semi-dehydrated tofu

大豆经浸泡、研磨、制浆、煮浆、加入凝固剂点脑、凝固、破脑、压榨成型，经过或不经过调味、蒸煮等工序制成的水分含量在35%～80%之间的产品。

4.7.1

白豆腐干 plain semi-dehydrated tofu

白干

没有经过调味、蒸煮等加工工序的豆腐干。

4.7.1.1

豆腐皮 tofu sheets

百页

千张

干豆腐

薄片状豆腐干，含水量在35%～65%之间，有一定的弹性、韧性。

4.7.1.2

豆腐丝 tofu strips

将白豆腐干切制成的丝条状产品。

4.7.2

油炸豆腐干 fried semi-dehydrated tofu

以白干为原料，在高温油中炸制成表面金黄色的产品。

4.7.3

卤制豆腐干　thick gravy-stewed semi-dehydrated tofu

卤制豆干

以白干为原料，放入卤汤中煮制，经过或不经过调味、过油、拌料面制成的产品。

4.7.4

炸卤豆腐干　fried and stewed semi-dehydrated tofu

经过油炸的豆腐干放入老汤中煮制后，经过或不经过拌料调味而成的产品。

4.7.5

熏制豆腐干　smoked semi-dehydrated tofu

以豆腐干等为原料，经烟熏后制成的产品。

4.7.6

蒸煮豆腐干　steamed and boiled semi-dehydrated tofu

以白干或千张为原料，经一定浓度的热碱水浸泡、造型后再在沸水中煮制定型而成的产品。

4.7.6.1

素鸡　suji

蒸煮豆腐干经过或不经过调味的产品。

4.8

腌渍豆腐　pickled tofu

以大豆为原料加工成型的豆腐坯块经腌渍液浸泡后制成的产品。

4.8.1

臭豆腐　chou tofu

臭干

水坯子或干坯子经臭卤浸渍后制成的产品。

4.9

腐皮　fupi(yuba)

豆腐衣

油皮

豆浆煮沸后，从豆浆表面连续挑起的薄膜状产品。

4.10

腐竹　fuzhu

豆腐筋

豆浆煮沸后，从豆浆表面连续挑起的豆浆皮，干燥后，形状类似竹枝的产品。

4.10.1

枝竹　zhizhu

腐竹中最常见的一种，呈枝条形棒状，含水量在7%～9%之间。

4.10.2

扁竹　bianzhu

边竹

片竹

腐竹的一种，与枝竹制法基本相同，从熟豆浆表面扯起时呈长方形片状，经干燥而成，含水量在7%～9%之间。

4.10.3

豆腐棍　tofu stick

腐竹的一种，呈棍状。

4.10.4

甜竹 tianzhu

腐竹的一种，含糖量高，味甜。

4.10.4.1

月片 yuepian

甜竹的一种。

4.10.4.2

厚片 houpian

甜竹的一种，挑完月片后的残剩豆浆进一步浓缩、挑刮、干燥而成的较厚片状物。

4.11

膨化豆制品 extruded soyfoods

大豆经压榨去除部分油脂后，粉碎成的大豆粉，加入或不加入辅料，再经挤压膨化加工成的各种形状的产品。

4.12

发酵豆制品 fermented soyfoods

豆制品经微生物发酵而成的食品。

4.12.1

腐乳 fermented tofu

以大豆为原料，经加工研磨、制浆、制坯，然后经培菌、发酵而制成的产品。

4.12.1.1

红腐乳 red fermented tofu

在腐乳后期发酵的汤料中配以红曲酿制而成，外观呈红色或紫红色的腐乳。

4.12.1.2

白腐乳 white fermented tofu

在腐乳后期发酵的汤料中不添加任何着色剂酿制而成，外观呈白色或淡黄色的腐乳。

4.12.1.3

青腐乳 blue-green fermented tofu

在腐乳后期发酵过程中以低度食盐水作汤料酿制而成，具有独特风味，外观呈豆青色的腐乳。

4.12.1.4

酱腐乳 sauced fermented tofu

在腐乳后期发酵过程中以酱曲为主要辅料酿制而成，外观呈棕红色的腐乳。

4.12.1.5

花色腐乳 variety of fermented tofu

在腐乳生产过程中，因添加不同风味的辅料，酿制出的风味别致的各种腐乳。

4.12.2

大豆酱 soybean paste

以黄豆为主要原料，经蒸煮、加盐、制曲、日光下发酵而成的糊状产品。

4.12.3

味噌 miso

日式大豆酱

以黄豆为主原料，再加上盐及不同的种曲发酵而成。按种曲的类别又可以分成米味噌、麦味噌、豆味噌等。

4.12.4

天培　tempeh

天贝

以大豆为原料，经脱壳、浸泡、再经接种根霉菌，经短时间发酵而成的产品。

4.12.5

豆豉　douchi

以大豆为原料，经蒸煮后利用霉菌或者细菌进行发酵，达到一定程度时，利用加盐、加酒、干燥等方法，延缓发酵过程而制成的产品。按加工原料分为黑豆豉和黄豆豉，按口味可分为咸豆豉和淡豆豉。

4.12.6

纳豆　natto

以大豆为原料，经蒸煮后接种纯种纳豆芽孢杆菌(纳豆菌)发酵而成的产品。

4.12.7

发酵豆浆　soy yoghourt

酸豆浆

酸豆乳

豆浆经杀菌、接种发酵制成的产品。根据是否添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等分为发酵豆浆或调制发酵豆浆。

4.12.8

大豆起司　soy cheese

以豆浆、豆腐或者大豆蛋白和大豆油为原料，经过培菌、发酵、调制或不调制制成的质地如干酪的产品。

4.12.9

霉千张　mildewed tofu sheets

以千张为原料经过霉菌发酵制成的产品。

4.12.10

霉豆腐　mildewed tofu

以白坯为原料经过霉菌发酵制成的产品，一种具有地方特色的腐乳。

4.13

大豆蛋白　soy protein

以大豆或食用豆粕为主要原料，去除或部分去除非蛋白物质而制成的食品用大豆蛋白。

4.13.1

大豆蛋白粉　soy protein powder

蛋白质含量(以干基计，蛋白质换算系数 6.25)在 50%以上的产品。按蛋白质热变性程度可分为热变性大豆蛋白粉和低变性大豆蛋白粉。

4.13.2

大豆浓缩蛋白　soy protein concentrate

蛋白质含量(以干基计，蛋白质换算系数 6.25)在 65%以上的产品。

4.13.3

大豆分离蛋白　soy protein isolate

蛋白质含量(以干基计，蛋白质换算系数 6.25)在 90%以上的产品。

4.13.4

大豆组织蛋白　textured soy protein

以脱脂大豆、浓缩大豆蛋白或分离大豆蛋白为原料制成的具有均匀组织特征和特定组织结构的

产品。

4.13.4.1

大豆组织蛋白粉　textured soy protein powder

将大豆组织蛋白研磨成的粉状的产品。

4.13.5

大豆蛋白制品　soy protein product

以大豆蛋白为主要原料进行再加工的产品。

4.14

毛豆制品　green vegetable soybean(edamame)

以毛豆为原料经加工而成的产品。

4.15

黄豆芽　soybean sprout

大豆经浸泡后在一定条件下发芽4～7天而成的产品。

4.16

发芽大豆　sprouted soybean

大豆经浸泡后在一定条件下使其刚刚发芽而成的产品。

4.17

大豆炼乳　condensed soymilk

将过滤去渣、灭菌、均质后的豆浆加糖浓缩，得到的黏稠液体。

4.18

半脱水豆制品　semi-dehydrated soyfoods

含水量在40%～75%之间，不经炸、卤、熏制等工序加工的豆制品。如百页、千张、豆腐片、白干等。

4.19

干制豆制品　dried soyfoods

干燥豆制品

含水量在10%以内的豆制品。

4.20

豆渣　okara

豆腐渣

过滤豆浆时，残留的白色松散固形物，是豆制品生产的副产品。含少量蛋白质和脂肪，微量维生素和矿物质、纤维素等。点卤前将熟豆浆再过滤一次，得到的细小豆渣称为飞渣。

4.21

大豆布丁　soy pudding

豆浆加热后进行调制，再添加凝固剂后，充填，凝固，冷却后的产品。

4.22

大豆果仁酱　soy nut butter

大豆经浸泡后进行烘焙至棕色的熟制状态后，进行粉碎处理，再添加大豆油等其他辅料加工成的产品。

4.23

大豆棒　soy bar

以大豆(粉)为主要原料，添加辅料，添加或不添加食品添加剂，经造型后烘焙而成的产品。

4.24

大豆冷冻甜点　soy frozen dessert

以豆浆、发酵豆浆为主要原料制成的冷冻甜点。

4.24.1

大豆冰淇淋 soy ice cream

大豆冷冻甜点的一种。

5 豆制品加工工艺术语

5.1

干法生产 dry process

采用对原料大豆不浸泡，研磨时不加水的生产方法生产。

5.2

半干法生产 semi-dry process

采用对原料大豆不浸泡，加水研磨的生产方法生产。

5.3

湿法生产 wet process

采用对原料大豆加水浸泡，加水研磨的生产方法生产。

5.4

提取率 extraction ratio

抽提率

将大豆及大豆饼粕加工成豆浆时，一种或几种成分从原料内转移到豆浆中的比率。

5.5

豆浆蛋白质凝固率 soymilk protein solidification ratio

单位质量大豆所制豆制品的蛋白质含量与其豆浆蛋白质含量的百分比。

5.6

大豆蛋白质提取率 soy protein extraction ratio

单位质量大豆所制豆浆的蛋白质含量与原料大豆蛋白含量的百分比。

5.7

大豆蛋白质利用率 soy protein utilization ratio

单位质量大豆所制豆制品的蛋白质含量与原料大豆蛋白质含量的百分比。

5.8

豆浆固形物浓度 concentration of soymilk solid content

豆浆中除水分以外的物质质量与豆浆溶液质量的百分比。

5.9

豆浆可溶性固形物浓度 concentration of soymilk soluble solid content

大豆中的可溶于水的成分的质量与豆浆溶液的质量的百分比，一般用乳汁计或糖度计测定。

5.10

蛋白质热变性 protein thermal denaturalization

蛋白质在加热作用下使其特定的空间构象改变，从而导致其理化性质的改变和生物活性的丧失，这种现象称为蛋白质热变性。

5.11

豆腐保水性 moisture capacity of tofu

豆腐持水性

豆腐成型后，保持水分的能力。

5.12

凝固 coagulate

热变性后的大豆蛋白质在凝固剂的作用下，蛋白质溶胶发生胶凝作用，转变成蛋白质凝胶的过程。

5.13

凝固强度 coagulum strength

凝胶强度

可使蛋白质凝胶崩裂或断裂的单位面积所受的力。

5.14

豆味 beany flavor

大豆特有的气味，是多种有机成分的总和对嗅觉的刺激。其成分已知的有脂肪族羰基化合物、芳香族羰基化合物、挥发性脂肪酸、挥发性脂肪醇、挥发性胺、酚、酸等。

5.15

麻面 mamian

豆腐在成型阶段，因压榨过急，致使豆腐坯表面未形成平整光滑的表皮而呈现的粗糙表面。

5.16

花洞 holes in tofu sheets

操作不当致千张上产生的网形孔洞。

5.17

石膏脚 insoluble calcium sulfate

作凝固剂使用的硫酸钙未溶于水的颗粒。

5.18

生浆工艺 boiled after filter process

大豆或大豆饼粕经选料、浸泡、磨糊之后，先过滤除渣，制得生豆浆后，再进一步加工制作豆制品的工艺。

5.19

熟浆工艺 boiled before filter process

大豆或大豆饼粕经选料、浸泡、磨糊后，先加热豆糊至沸，后过滤除渣，制得熟豆浆后，再进一步加工制作豆制品的工艺。

5.20

半熟浆工艺 heat before filter process

介于生浆工艺和熟浆工艺之间的一种制浆工艺。将磨得的豆糊加热到 60 ℃或用 80 ℃以上的热水冲糊稀释，而后过滤，再将滤得的热豆浆进一步加工制作豆制品的工艺。

5.21

制浆 preparing soymilk

大豆或大豆饼粕经选料、浸泡、磨糊、分离、煮浆等工序，制取熟豆浆的工艺过程，是豆制品加工的基础工艺。

5.22

磨浆 grind soybean into porridge

磨糊

研磨

将浸泡好的大豆或大豆饼粕加水粉碎或研磨成糊状物的过程。

5.23

煮浆 boiling

将豆浆加热到沸腾(95 ℃以上)的过程。

5.24

串浆 chuanjiang

往残留有豆浆的豆渣中冲水清洗，继续进行浆渣分离的操作过程。

5.25

浆渣分离 separate soymilk and okara

滤浆

甩浆

用分离设备把豆糊中的豆浆和豆渣分开，制取豆浆的过程。

5.26

均质 homogenization

用均质机使豆浆溶液中的固形物颗粒进一步细化、稳定的过程。

5.27

薄浆 dilution

冲糊

半熟浆工艺的一道工序，即稀释浓稠豆糊的过程。

5.28

打膨 dapeng

往熟石膏中加入少量熟豆浆，不断搅拌，至呈粘稠膏状的过程。

5.29

点脑 diannao(put coagulant into cooked soymilk)

点浆

往熟豆浆内加入凝固剂，使热变性的蛋白质凝固的操作过程。

5.30

冲浆 chongjiang

南豆腐点脑操作中的一个环节。一部分豆浆同石膏乳一道，以15°～30°的角度沿容器壁冲下，利用冲击力使全部豆浆同石膏在容器内翻滚混合的过程。

5.31

跑浆 running the soymilk

南豆腐点脑操作中的一个环节，一边搅动熟豆浆在容器内旋转，一边加入石膏乳，加完后，用勺阻挡豆浆的旋转，使之上下翻转，初凝条件达到后，立即将勺撤出，这个过程叫跑浆。

5.32

打花 dahua(break soybean curd into pieces)

千张、百页生产过程中，将豆腐脑均匀破碎至细屑状的过程。

5.33

泼脑 ponao(pouring soybean curd into the type box)

泼箱

将豆腐脑转移入豆腐型箱的操作过程。

5.34

养脑 yangnao(curdling)

蹲脑

点脑后的保温静置过程。

5.35

破脑 break up the curd

打脑

打耙

将已经凝固的较大豆腐脑块均匀打散的过程。

5.36

三成操作法 three processes method

制作豆腐从点脑到成型阶段，工艺上要求做到点成、蹲成、压成，此即三成操作法。

5.37

出白 chubai(cooked plain semi-dehydrated tofu with alkaline water)

白干放入碱水中煮制的过程。

5.38

出包 chubao(take off wrappiugcloth)

豆腐脑经压制成型后，去除包布的过程。

5.39

前期培菌 prophase fermentation

俗称前期发酵。腐乳生产中，豆腐白坯制成后，接上菌种，在培菌室内进行保温培养的过程。

5.40

后期发酵 anaphase fermentation

腐乳生产中，前期培菌结束后，通过腌制，加入汤料或辅料装坛密封，再经一段较长时间的保温或常温发酵，至腐乳成熟的过程。

5.41

搓毛 cuomao(disjoin the mildew)

腐乳生产中，用人工的方法，将毛坯间菌丝连接部分分开，并将菌丝体搓倒，使其成为外衣包住毛坯的过程。

5.42

腌坯 pickle

腌渍

腌制

腐乳生产中，毛坯长成后，加入一定量的食盐，利用渗透作用排出水的过程。

5.43

控汤 kongtang(remove the salt water)

腐乳生产中，毛坯经腌制后，除去盐水的过程。

5.44

搓块 cuokuai(separate the blocks)

腐乳生产中，为使盐坯均匀接触腐乳汤料或辅料，在入坛发酵前，将粘在一起的盐坯一块块搓开，使其六面都沾上汤料或辅料的过程。

5.45

配汤 concoct soup

配制腐乳汤料的过程。

5.46

封坛 seal the jar

将盐坯加入汤料或辅料，装入容器中进行后期发酵时，需将容器密封，一般使用的容器是坛子，故称

封坛。

5.47

摆块　put

摆笼

上笼

摆屉

指接种后的白坯，每块间距一定距离，将其整齐地摆在笼屉或曲盘上的过程。

5.48

倒笼　daolong(upper and lower exchange)

倒屉

倒盘

调节温度以利于毛坯上微生物的正常生长的操作方法，即定时把码放一定高度的笼屉或曲盘上下调换位置的过程。

5.49

臭笼　choulong(failed fermentation)

接种后的腐乳白坯，在培养过程中，因污染杂菌而使前期培菌失败的现象。

5.50

无菌灌装　aseptic filling

在无菌状态下进行的灌装过程。

5.51

真空脱臭　vacuum deodorization

将加热后的豆浆导入真空冷凝室，对其突然抽真空，使豆浆的温度骤降，水分急剧蒸发，豆浆中的异味物质随着水蒸气迅速排出的过程。

5.52

揭竹　jiezhu(pick up the film)

腐竹成型后，用手或杆子把膜挑起的过程。

6　豆制品设备术语

6.1

大豆输送设备　soybean conveyor

利用各种传动方式输送大豆物料的设备。

6.1.1

斗式提升机　bucket elevator

利用皮带运动，带动挂在皮带上的料斗，将物料从下部提升到上部的设备。

6.1.2

L型刮板输送机　L-scraper conveyor

采用联接链勾，使物料在封闭或半封闭矩形壳体内运动，达到输送物料目的的设备。

6.1.3

风力输送设备　air conveyor

利用风力输送物料的设备。

6.1.4

螺旋式输送机　screw conveyor

绞龙

利用旋转的螺旋片，使物料在固定的机壳内推移，达到输送物料目的的设备。

6.1.5

输送泵　transfer pump

利用泵输送物料的设备。

6.1.6

真空吸料设备　vacuum suction device

利用负压输送物料的设备。

6.2

大豆清杂设备　soybean cleaning equipment

清除大豆中泥沙、石块、草屑及金属碎屑等杂质的设备。

6.2.1

旋水分离器　rotary-water separator

利用水流的旋转作用力，使大豆与杂质分离的设备。

6.2.2

机械振动筛　moto-vibration screen

分级的设备。利用振动筛面实现分级清杂的设备。

6.2.3

比重去石机　gravity stoner

根据物料比重不同，对原料进行再清理的设备。

6.2.4

磁选机　magnetic separation

利用磁铁清除大豆中的磁性杂质的设备。

6.3

大豆浸泡设备　soybean soaking equipment

浸泡大豆的设备。

6.3.1

大豆泡料桶　soybean soaking barrel

浸泡大豆的桶形容器。

6.3.2

圆盘泡料设备　disc soaking equipment

由托盘、支撑轴承、液压油缸、控制系统及若干个泡料桶组成的圆形、可以控制转动的机械化泡料设备。

6.4

磨浆设备　pulping equipment

磨浆的设备。按磨片或磨头的材质，分类如下：石磨、钢磨、砂轮磨、陶瓷磨等。

6.4.1

石磨　stone mill

磨片材质为石料的大豆研磨设备。

6.4.2

钢磨　steel mill

具有一对或多对带有齿形的铸铁磨片的大豆研磨设备。

6.4.3

砂轮磨　grinding wheel mill

磨片材质是砂轮的大豆研磨设备。

6.4.4

陶瓷磨 ceramic mill

具有一对或多对带有齿形的陶瓷磨片的大豆研磨设备。

6.4.5

胶体磨 colloid mill

轴流磨

磨片材质为不锈钢或特殊材料的离心式大豆研磨设备。

6.5

浆渣分离机 soymilk and okara separator

豆制品生产中，分离豆浆和豆渣的设备。

6.5.1

离心式甩浆机 centrifugal apparatus

利用离心力分离豆浆与豆渣的设备。

6.5.2

挤压分离机 extrusion separator

利用挤压的方式分离豆浆与豆渣的设备。

6.5.3

离心筛滤浆机 centrifugal sieve filter

豆制品生产中，分离豆浆与豆渣的设备。

6.6

煮浆罐 soymilk boiling pot

煮浆的容器。

6.6.1

间歇式煮浆设备 intermittent soymilk boiling equipment

由一个或几个，底部接有蒸气管道的贮浆罐组成，让蒸汽直接冲进贮浆罐里，依靠蒸汽代入的热量将豆浆煮沸的设备。

6.6.2

连续式煮浆设备 continuous soymilk boiling equipment

封闭式溢流煮浆罐

由几个封闭式阶梯罐组成，罐与罐之间由管路相连，每一罐都有蒸汽管道和保温夹层的煮浆设备。

6.7

抽浆泵 soymilk sucking pump

输送豆浆的泵。

6.8

自动点浆机 automatic coagulant add machine

自动计量、添加凝固剂的设备。

6.9

豆腐型箱翻板机 tofu flap machine

自动将压榨结束的豆腐型箱进行180°翻转，将压制好的豆腐翻倒在特定容器中的设备。

6.10

压榨机 presser

豆腐生产中的压榨成型设备。

6.11

浇片机　soybean curd pouring machine

制造干豆腐(豆腐片/千张/百页)的专用设备,是一个网式传动带,铺上豆包布,在布上浇成一定厚度的豆腐脑,再用同样的豆包布盖在上面,在运行中脱水,折叠后再送入豆腐干压榨机的系统设备。

6.12

豆腐干压榨机　hydraulic press

液压机

豆腐干生产中的压榨成型设备。

6.13

脱布机　wrappiugcloth removing machine

将压好的豆腐片从浇片机揭下并脱去豆包布的专用设备。

6.14

灌封机　filling and sealing machine

塑盒自动封盖机

灌装、封口的机器。

6.15

自动分割装盒机　automatically pack machine

豆制品的装盒包装设备。能自动完成折叠、纸盒打开、物品装盒、打印批号、封盒等工作的设备。

6.16

封口机　sealing machine

将充填有包装物的容器进行封口的机械。

6.17

恒温水槽　constant temperature water tank

可制热或制冷并保持恒温的机组设备,豆制品生产中常用于各种产品的加热杀菌和降温冷却等过程。

6.18

均质机　homogenizer

液体物料均质细化的专用设备。

6.19

板式热交换器　plate type heat exchanger

加热或冷却豆浆的设备。

6.20

冷热缸　hot and cold cylinder

老化缸

加热、冷却、保温、杀菌处理或贮藏浆液的不锈钢罐。

6.21

卫生泵　sanitary pump

离心式奶泵

输送豆浆的设备。

6.22

袋灌装机　bag filling machine

液态物料装袋的灌装设备。

6.23

旋盖机　capper

压盖机

锁盖机

装瓶后旋紧或旋松瓶盖的设备。

6.24

打花机　stirring machine

豆腐皮生产中的打花设备。

6.25

百页压机　tofu sheets presser

百页、千张等生产过程中的压制、脱水设备。

6.26

煮布槽　wrappiugcloth boiling tank

对豆包布进行煮制杀菌的水槽。

6.27

摊晾机　airing machine

豆腐干晾干、输送的设备。

6.28

油炸锅　fryer

制作油炸豆制品的设备。

6.29

洗瓶机　bottle washing machine

PET 瓶、PP 瓶、玻璃瓶的清洗、杀菌、吹干的设备。

6.30

脱皮机　bean sheller

大豆脱皮设备。

6.31

真空脱臭机　vacuum deodorization machine

除去豆浆中的空气和异味物质的设备，机组包括真空脱气机、真空泵和离心泵。

6.32

发酵屉　fermenting drawer

笼屉

腐乳生产中，进行前期发酵时专门用来摆放白坯的容器。

6.33

烘房　drying room

腐竹、腐皮烘干的地方。

6.34

切块机　cutting machine

将压制好的豆制品坯料进行划块的设备。

6.35

浓缩设备　concentrating equipment

浓缩豆浆的设备。

6.36

小型豆浆设备　small soymilk processing equipment

集研磨、制浆、煮浆等功能于一身的小型系统设备。

中 文 索 引

B

白边 …… 3.9
白豆腐干 …… 4.7.1
白腐乳 …… 4.12.1.2
百页 …… 4.7.1.1
百页压机 …… 6.25
摆块 …… 5.47
摆笼 …… 5.47
摆屉 …… 5.47
板式热交换器 …… 6.19
半干法生产 …… 5.2
半熟浆工艺 …… 5.20
半脱水豆制品 …… 4.18
北豆腐 …… 4.5.3
比重去石机 …… 6.2.3
边竹 …… 4.10.2
扁竹 …… 4.10.2
薄浆 …… 5.27

C

充填豆腐 …… 4.5.1
冲糊 …… 5.27
冲浆 …… 5.30
抽浆泵 …… 6.7
抽提率 …… 5.4
臭豆腐 …… 4.8.1
臭干 …… 4.8.1
臭笼 …… 5.49
臭卤 …… 2.6.1
出白 …… 5.37
出包 …… 5.38
串浆 …… 5.24
磁选机 …… 6.2.4
搓块 …… 5.44
搓毛 …… 5.41

D

打花 …… 5.32
打花机 …… 6.24
打脑 …… 5.35
打耙 …… 5.35
打膨 …… 5.28
大豆 …… 2.1
大豆棒 …… 4.23
大豆冰淇淋 …… 4.24.1
大豆布丁 …… 4.21
大豆蛋白 …… 4.13
大豆蛋白粉 …… 4.13.1
大豆蛋白制品 …… 4.13.5
大豆蛋白质利用率 …… 5.7
大豆蛋白质提取率 …… 5.6
大豆分离蛋白 …… 4.13.3
大豆粉 …… 4.3.2
大豆果仁酱 …… 4.22
大豆酱 …… 4.12.2
大豆浸泡设备 …… 6.3
大豆冷冻甜点 …… 4.24
大豆炼乳 …… 4.17
大豆浓缩蛋白 …… 4.13.2
大豆泡料桶 …… 6.3.1
大豆起司 …… 4.12.8
大豆清杂设备 …… 6.2
大豆食品 …… 4.1
大豆输送设备 …… 6.1
大豆组织蛋白粉 …… 4.13.4.1
袋灌装机 …… 6.22
蛋白质热变性 …… 5.10
倒笼 …… 5.48
倒盘 …… 5.48
倒屉 …… 5.48
低脂豆粉 …… 4.3.2.3
点浆 …… 5.29
点脑 …… 5.29
调制豆浆 …… 4.4.1
冻豆腐 …… 4.5.5
斗式提升机 …… 6.1.1
豆饼 …… 2.3
豆豉 …… 4.12.5
豆粉 …… 4.3

豆腐 …… 4.5
豆腐保水性 …… 5.11
豆腐持水性 …… 5.11
豆腐干 …… 4.7
豆腐干压榨机 …… 6.12
豆腐棍 …… 4.10.3
豆腐花 …… 4.6
豆腐筋 …… 4.10
豆腐脑 …… 4.6
豆腐泡 …… 4.5.4.2
豆腐皮 …… 4.7.1.1
豆腐丝 …… 4.7.1.2
豆腐型箱翻板机 …… 6.9
豆腐衣 …… 4.9
豆腐渣 …… 4.20
豆糊 …… 3.1
豆浆 …… 4.4
豆浆蛋白质凝固率 …… 5.5
豆浆粉 …… 4.4.3
豆浆固形物浓度 …… 5.8
豆浆可溶性固形物浓度 …… 5.9
豆浆饮料 …… 4.4.2
豆奶粉 …… 4.4.3.1
豆粕 …… 2.2
豆味 …… 5.14
豆渣 …… 4.20
蹲脑 …… 5.34

F

发酵豆浆 …… 4.12.7
发酵豆制品 …… 4.12
发酵腥 …… 6.32
发芽大豆 …… 4.16
非转基因大豆 …… 2.1.6
风力输送设备 …… 6.1.3
封闭式溢流煮浆罐 …… 6.6.2
封口机 …… 6.16
封坛 …… 5.46
腐皮 …… 4.9
腐乳 …… 4.12.1
腐乳汤料 …… 2.11
腐竹 …… 4.10

G

干法生产 …… 5.1
干菌 …… 2.12
干坯子 …… 3.4
干燥豆制品 …… 4.19
干制豆制品 …… 4.19
钢磨 …… 6.4.2
高蛋白大豆 …… 2.1.8.1
高油大豆 …… 2.1.8.2
固体菌种 …… 2.12
刮板输送机 …… 6.1.2
灌封机 …… 6.14

H

黑大豆 …… 2.1.3
恒温水槽 …… 6.17
烘焙大豆 …… 4.2.2
烘焙大豆粉 …… 4.3.1
烘房 …… 6.33
红腐乳 …… 4.12.1.1
红曲米醪 …… 2.7
后期发酵 …… 5.40
厚片 …… 4.10.4.2
花洞 …… 5.16
花色腐乳 …… 4.12.1.5
黄大豆 …… 2.1.1
黄豆芽 …… 4.15
黄浆水 …… 3.8
混合大豆 …… 2.1.5

J

机械振动筛 …… 6.2.2
挤压分离机 …… 6.5.2
间歇式煮浆设备 …… 6.6.1
浆渣分离 …… 5.25
浆渣分离机 …… 6.5
酱腐乳 …… 4.12.1.4
胶体磨 …… 6.4.5
绞龙 …… 6.1.4
揭竹 …… 5.52
酒酿卤 …… 2.8
酒酿糟 …… 2.10

酒酿汁 …… 2.9
均质 …… 5.26
均质机 …… 6.18

K

控汤 …… 5.43
苦卤 …… 2.4.1

L

老豆腐 …… 4.5.3
老化缸 …… 6.20
老卤 …… 2.6
老汤 …… 2.6
冷热缸 …… 6.20
离心筛滤浆机 …… 6.5.3
离心式奶泵 …… 6.21
离心式甩浆机 …… 6.5.1
连续式煮浆设备 …… 6.6.2
笼屉 …… 6.32
卤碱 …… 2.4.1
卤汤 …… 2.6
卤汁 …… 2.6
卤制豆腐干 …… 4.7.3
滤浆 …… 5.25
螺旋式输送机 …… 6.1.4

M

麻面 …… 5.15
毛豆制品 …… 4.14
毛坯 …… 3.6
霉豆腐 …… 4.12.10
霉千张 …… 4.12.9
磨浆 …… 5.22
磨浆设备 …… 6.4
沫糊 …… 3.1

N

纳豆 …… 4.12.6
纳豆菌 …… 2.14
南豆腐 …… 4.5.2
嫩豆腐 …… 4.5.2
凝固 …… 5.12
凝固剂 …… 2.4
凝固强度 …… 5.13
凝胶强度 …… 5.13
浓缩设备 …… 6.35

P

跑浆 …… 5.31
配汤 …… 5.45
膨化大豆粉 …… 4.3.3
膨化豆制品 …… 4.11
片竹 …… 4.10.2
泼脑 …… 5.33
泼片机 …… 6.11
泼箱 …… 5.33
破脑 …… 5.35

Q

其他大豆 …… 2.1.4
其他专用大豆 …… 2.1.8.3
前期培菌 …… 5.39
切块机 …… 6.34
青大豆 …… 2.1.2
青腐乳 …… 4.12.1.3
全脂豆粉 …… 4.3.2.1

R

日式大豆酱 …… 4.12.3

S

三成操作法 …… 5.36
砂轮磨 …… 6.4.3
上笼 …… 5.47
生浆 …… 3.2
生浆工艺 …… 5.18
湿法生产 …… 5.3
石膏脚 …… 5.17
石磨 …… 6.4.1
食用石膏粉 …… 2.4.2
输送泵 …… 6.1.5
熟浆 …… 3.3
熟浆工艺 …… 5.19
熟制大豆 …… 4.2
甩浆 …… 5.25
水菌 …… 2.13

水坯子 …… 3.5
素鸡 …… 4.7.6.1
酸豆浆 …… 4.12.7
酸豆乳 …… 4.12.7

T

摊晾机 …… 6.27
陶瓷磨 …… 6.4.4
提取率 …… 5.4
天贝 …… 4.12.4
天培 …… 4.12.4
甜竹 …… 4.10.4
脱布机 …… 6.13
脱皮机 …… 6.30
脱脂豆粉 …… 4.3.2.2

W

卫生泵 …… 6.21
味噌 …… 4.12.3
无菌灌装 …… 5.50
无渣豆腐 …… 4.5.6

X

洗瓶机 …… 6.29
香卤 …… 2.6.2
消泡剂 …… 2.5
小型豆浆设备 …… 6.36
旋盖机 …… 6.23
旋水分离器 …… 6.2.1
熏制豆腐干 …… 4.7.5

Y

压盖机 …… 6.23
压榨机 …… 6.10
腌坯 …… 5.42
腌制 …… 5.42
腌渍 …… 5.42
腌渍豆腐 …… 4.8
盐卤 …… 2.4.1
盐坯 …… 3.7
养脑 …… 5.34
液体菌种 …… 2.13
液压机 …… 6.12
油皮 …… 4.9
油炸豆腐干 …… 4.7.2
油炸豆腐制品 …… 4.5.4
油炸锅 …… 6.28
圆盘泡料设备 …… 6.3.2
月片 …… 4.10.4.1

Z

炸豆腐 …… 4.5.4.1
炸卤豆腐干 …… 4.7.4
真空脱臭 …… 5.51
真空脱臭机 …… 6.31
真空吸料设备 …… 6.1.6
蒸煮豆腐干 …… 4.7.6
枝竹 …… 4.10.1
制浆 …… 5.21
轴流磨 …… 6.4.5
煮布槽 …… 6.26
煮大豆 …… 4.2.1
煮浆 …… 5.23
煮浆罐 …… 6.6
专用大豆 …… 2.1.8
转基因大豆 …… 2.1.7
自动点浆机 …… 6.8
自动分割装盒机 …… 6.15

英 文 索 引

A

air conveyor ····· 6.1.3
airing machine ····· 6.27
anaphase fermentation ····· 5.40
antifoaming agent ····· 2.5
aseptic filling ····· 5.50
automatic coagulant add machine ····· 6.8
automatically cut and pack machine ····· 6.15

B

bacillus sbutilis ····· 2.14
bag filling machine ····· 6.22
baibian ····· 3.9
bean sheller ····· 6.30
beany flavor ····· 5.14
bianzhu ····· 4.10.2
bittern ····· 2.4.1
black soybean ····· 2.1.3
blue-green fermented tofu ····· 4.12.1.3
boiled after filter process ····· 5.18
boiled before filter process ····· 5.19
boiling ····· 5.23
bottle washing machine ····· 6.29
break soybean curd into pieces ····· 5.32
break up the curd ····· 5.35
bucket elevator ····· 6.1.1

C

calcium sulfate ····· 2.4.2
capper ····· 6.23
centrifugal apparatus ····· 6.5.1
centrifugal sieve filter ····· 6.5.3
ceramic mill ····· 6.4.4
chongjiang ····· 5.30
choulong ····· 5.49
choulu ····· 2.6.1
chou tofu ····· 4.8.1
chubai ····· 5.37
chubao ····· 5.38

chuanjiang 5.24
coagulant 2.4
coagulate 5.12
coagulum strength 5.13
colloid mill 6.4.5
concentrating equipment 6.35
concentration of soymilk solid content 5.8
concentration of soymilk soluble solid content 5.9
concoct soup 5.45
condensed soymilk 4.17
constant temperature water tank 6.17
continuous soymilk boiling equipment 6.6.2
cooked plain semi-dehydrated tofu with alkaline water 5.37
cooked or roasted soybean 4.2
cooked soybean 4.2.1
cooked soymilk 3.3
cuokuai 5.44
cuomao 5.41
curdling 5.34
cutting machine 6.34

D

dahua 5.32
dapeng 5.28
daolong 5.48
de-fat soy flour 4.3.2.2
diannao 5.29
dilution 5.27
disc soaking equipment 6.3.2
disjoin the mildew 5.41
douchi 4.12.5
dried soyfoods 4.19
dry process 5.1
drying room 6.33

E

edamame 4.14
extraction ratio 5.4
extruded soy flour 4.3.3
extruded soyfoods 4.11
extrusion separator 6.5.2

F

failed fermentation 5.49

fermented rice with red yeast 2.7
fermented soyfoods 4.12
fermented tofu soup bases 2.11
fermented tofu 4.12.1
fermenting drawer 6.32
filled tofu 4.5.1
filling and sealing machine 6.14
firm tofu 4.5.3
fried and stewed semi-dehydrated tofu 4.7.4
fried semi-dehydrated tofu 4.7.2
fried tofu puff 4.5.4.2
fried tofu 4.5.4,4.5.4.1
frozen tofu 4.5.5
fryer 6.28
full-fat soy flour 4.3.2.1
fupi 4.9
further processed sweet fermented rice 2.10
fuzhu 4.10

G

ganpizi 3.4
genetically modified soybean 2.1.7
gravity stoner 6.2.3
green soybean 2.1.2
green vegetable soybeans 4.14
grind soybean into porridge 5.22
grinding wheel mill 6.4.3

H

heat before filter process 5.20
high-fat soybean 2.1.8.2
high-protein soybean 2.1.8.1
holes in tofu sheets 5.16
homogenization 5.26
homogenizer 6.18
hot and cold cylinder 6.20
houpian 4.10.4.2
hydraulic press 6.12

I

insoluble calcium sulfate 5.17
intermittent soymilk boiling equipment 6.6.1

J

jellied tofu 4.6
jiezhu 5.52

K

kongtang 5.43

L

liquid strain 2.13
low-fat soy flour 4.3.2.3
L-scraper conveyor 6.1.2

M

magnetic separation 6.2.4
mamian 5.15
maopi 3.6
mildewed tofu sheets 4.12.9
mildewed tofu 4.12.9
miso 4.12.3
mixed soybean 2.1.5
modified soymilk 4.4.1
moisture capacity of tofu 5.11
moto-vibration screen 6.2.2

N

natto 4.12.6
natto strain 2.14
nigari 2.4.1
non GMO soybean 2.1.6

O

okara 4.20
okara-containing tofu 4.5.6
other soybean 2.1.4
other special soybean 2.1.8.3

P

pick up the film 5.52
pickled tofu 4.8
pickle 5.42
plain semi-dehydrated tofu 4.7.1
plate type heat exchanger 6.19

ponao 5.33
pouring soybean curd into the type box 5.33
preparing soymilk 5.21
presser 6.10
prophase fermentation 5.39
protein thermal denaturalization 5.10
pulping equipments 6.4
put coagulant into cooked soymilk 5.29
putting 5.47

R

red fermented tofu 4.12.1.1
remove the salt water 5.43
roasted soy nut 4.2.2
roasted soy powder 4.3.1
rotary-water separator 6.2.1
running the soymilk 5.31

S

sanitary pump 6.21
sauced fermented tofu 4.12.1.4
screw conveyor 6.1.4
seal the jar 5.46
sealing machine 6.16
semi-dehydrated soyfoods 4.18
semi-dehydrated tofu 4.7
semi-dry process 5.2
separate soymilk and okara 5.25
separate the blocks 5.44
shuipizi 3.5
small soymilk processing equipment 6.36
smoked semi-dehydrated tofu 4.7.5
soft tofu 4.5.2
solid strain 2.12
soy bar 4.23
soy cheese 4.12.8
soy flour 4.3.2
soy food 4.1
soy frozen dessert 4.24
soy ice cream 4.24.1
soy nut butter 4.22
soy protein concentrate 4.13.2
soy protein extraction ratio 5.6

soy protein isolate 4.13.3
soy protein powder 4.13.1
soy protein products 4.13.5
soy protein utilization ratio 5.7
soy protein 4.13
soy pudding 4.21
soy yoghourt 4.12.7
soybean cake 2.3
soybean cleaning equipment 6.2
soybean conveyor 6.1
soybean curd pouring machine 6.11
soybean meal 4.3
soybean paste 4.12.2
soybean porridge 3.1
soybean pulp 2.2
soybean soaking barrel 6.3.1
soybean soaking equipment 6.3
soybean sprout 4.15
soybean 2.1
soymilk and okara separator 6.5
soymilk beverage 4.4.2
soymilk boiling pot 6.6
soymilk powder with dairy ingredients 4.4.3.1
soymilk powder 4.4.3
soymilk protein solidification ratio 5.5
soymilk sucking pump 6.7
soymilk 4.4
special soybean 2.1.8
sprouted soybean 4.16
steamed and boiled semi-dehydrated tofu 4.7.6
steel mill 6.4.2
stirring machine 6.24
stone mill 6.4.1
suji 4.7.6.1
sweet fermented rice juice 2.9
sweet fermented rice 2.8

T

take off wrappiugcloth 5.38
tempeh 4.12.4
textured soy protein powder 4.13.4.1
textured soy protein 4.13.4
thick gravy 2.6

thick gravy-stewed semi-dehydrated tofu 4.7.3
three processes method 5.36
tianzhu 4.10.4
tofu flap machine 6.9
tofu sheets presser 6.25
tofu sheets 4.7.1.1
tofu stick 4.10.3
tofu strips 4.7.1.2
tofu 4.5
transfer pump 6.1.5

U

uncooked soymilk 3.2
upper and lower exchanging 5.48

V

vacuum deodorization machine 6.31
vacuum deodorization 5.51
vacuum suction device 6.1.6
variety of fermented tofu 4.12.1.5

W

waste water of soy products industry 3.8
wet process 5.3
white fermented tofu 4.12.1.2
wrappiugcloth boiling tank 6.26
wrappiugcloth removing machine 6.13

X

xianglu 2.6.2

Y

yanpi 3.7
yangnao 5.34
yellow soybean 2.1.1
yuba 4.9
yuepian 4.10.4.1

Z

zhizhu 4.10.1

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
大豆食品工业术语
SB/T 10686—2012

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

开本 880×1230 1/16 印张 2.25 字数 61 千字
2012年9月第一版 2012年9月第一次印刷

书号:155066·2-23930 定价 33.00元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

SB/T 10686-2012