

备案号:96—065

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10252—95

糖果术语

1995—05—29 发布

1995—10—01 实施

中华人民共和国国内贸易部 发布

中华人民共和国行业标准

糖果术语

Terms for confections

SB/T 10252—95

1 范围

本标准规定了糖果的术语。

本标准适用于糖果行业及与之有关专业编制标准、出版、教学、科研及供国内外技术业务交往使用。

2 一般概念

2.1 糖果 confections, candy, sugar confectionery

以白砂糖或淀粉糖浆为主要原料制成的甜味固形食品。

2.2 硬质糖果 high boiled confections, hard candy

以白砂糖和淀粉糖浆为主料,经熬煮浓缩加工而成的硬、脆、无定形或微晶形固体糖块。

同义词:高度熬煮糖果;硬糖。

2.3 夹心糖果 filled confections

以不同类型的硬质糖果糖膏为外皮,再以不同的酱状或粉粒状的其他辅料为馅心体,经充填拉伸成型的外皮坚脆均匀,馅心不同的固体糖块。

2.3.1 酥心糖果 crisp filled confections, crunch

以富含油脂的物料和部分硬质糖果糖膏作馅心制成的夹心糖果。馅心用量占总用料重量的65%以上,有果仁、芝麻、可可、咖啡等品种。

2.3.2 粉心糖果 powdery filled confections

以糖粉和香料、粉粒状辅料作馅心制成的夹心糖果。馅心用量占总用料重量的8%以上,有水果、可可、酒味等品种。

2.3.3 酱心糖果 pasty filled confections

以果酱、果冻等辅料作馅心制成的夹心糖果。馅心用量占总用料重量的10%以上,有水果、花香等品种。

2.3.4 液心糖果 liquefy filled confections

以酒类、果汁的过饱和溶液制成由固形壳体包裹液状心料的糖体,再以巧克力或其他原料作外皮制成的夹心糖果,食用时可感到内含液状物。

2.4 焦香糖果 caramelized confections

以白砂糖、淀粉糖浆为主料,脂肪和乳制品为主要辅料,经高度乳化,并在加热熬煮过程

中形成具有焦香风味的固体糖块。因工艺差别,有硬质型、胶质型与砂质型之分。

同义词:卡拉密尔糖、太妃糖、思考其糖。

2.5 充气糖果 aerated confections

以白砂糖、淀粉糖浆为主料,熬制至一定浓度,与发泡剂混合,添加脂肪、香料和粉粒状辅料,经搅打而成的内部均匀分散细密气泡的固体糖块。因发泡剂种类与搅打程度等不同,有高度充气型、中度充气型、低度充气型之分,高度充气型还有弹性与脆性之分,中度与低度充气型还有胶质与砂质之分。

2.5.1 马希马洛糖 marshmallow

一种利用明胶作发泡剂制成的高度充气型的充气糖果。

同义词:海绵糖、棉花糖。

2.5.2 牛轧糖 nougat

一种利用蛋白发泡作用制成的中度充气型的添加或不添加果仁、芝麻等辅料的充气糖果。

同义词:蛋白糖、鸟结糖。

2.5.3 求斯糖 chews

一种利用明胶包覆气体制成的充气糖果,外观光滑,组织紧密,口感细腻,咀嚼时有弹性。

2.6 凝胶糖果 gelatinized confections

以一种或多种亲水性凝胶与白砂糖、淀粉糖浆为主料,经加热溶化至一定浓度,在一定条件下形成的水分含量较高、质地柔软的凝胶状糖块。

2.6.1 琼脂凝胶糖果 agar gelatinized confections

以琼脂为基本凝胶剂制成的透明软嫩的凝胶糖果。

同义词:琼胶冻胶糖 agar jelly,琼脂软糖,雪花软糖。

2.6.2 明胶凝胶糖果 gelatin gelatinized confections

以明胶为基本凝胶剂制成的半透明,有弹性和咀嚼性的凝胶糖果。

同义词:明胶冻胶糖 gelatin jelly。

2.6.3 果胶凝胶糖果 pectin gelatinized confections

以果胶为基本凝胶剂制成的半透明、柔软爽口的凝胶糖果。

同义词:果胶冻胶糖 pectin jelly。

2.6.4 淀粉凝胶糖果 starch gelatinized confections, starch jelly

以变性淀粉或部分其他凝胶剂制成的半透明,结构紧密的凝胶糖果。

同义词:淀粉冻胶糖 starch gum。

2.6.5 高粱饴 sorghum candy

一种淀粉凝胶糖果的商品名,过去用高粱淀粉为原料,现已采用其他淀粉。

2.7 抛光糖果 coated confections, panning confections

以各种辅料心子在糖衣锅内反复涂布胶液、糖浆和糖粉,最后经抛光或拉花制成的糖衣坚实,或呈拉花状的固体糖块。

2.8 胶基糖果 chewing gum, gum based confections

以白砂糖为主料和食用级天然树胶或热塑性树脂等胶基制成的可咀嚼或吹泡的固形糖块。根据胶基的成分与制作方法不同,有咀嚼型、吹泡型之分。