

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

SB/T 10686—2012

大豆食品工业术语

Soyfoods industry terminology

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

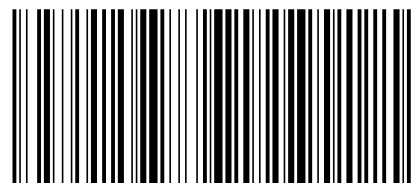
*

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

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

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

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：杭州豆制品食品有限公司、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、杭州华源豆制品食品有限公司、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。

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 conveyer	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

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。