

调味品名词术语 豆制品

SB/T 10325-1999

代替 ZB X 66010-87

Condiment terminology
Bean products

本标准规定的名词术语适用于以大豆或大豆饼粕为主要原料, 经加工制成的豆类副食品。

1 一般常用名词术语

1.1 豆制品

以大豆、小豆、绿豆、豌豆、蚕豆等豆类为主要原料, 经加工制成的食品。从狭义上讲, 豆制品是由大豆或大豆饼粕的豆浆凝固而成的豆腐及其再制品的总称。

1.2 发酵性豆制品

以大豆为主要原料, 经过微生物发酵而成的豆制食品。如腐乳、豆豉、霉豆腐、酱豆等。

1.3 非发酵性豆制品

以大豆为主要原料, 不经发酵过程制成的食品。如豆浆、豆腐及其再制品、腐竹、豆粉、豆乳等。

1.4 凝固剂

加入熟豆浆中, 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。盐类和酸类均可作凝固剂。常用的凝固剂有盐卤(氯化镁)、熟石膏(硫酸钙)、其它钙盐、有机酸及葡萄糖酸- δ -内脂等。有些地方用 pH4.2~4.5 的酸黄浆水作凝固剂。

1.5 消泡剂

又称防沫剂、去沫剂和抗泡剂。豆制品生产磨浆时, 由于皂角素作用和大豆蛋白质的特性, 生成许多泡沫, 给生产操作造成困难。为消除这类泡沫而使用的食品添加剂, 称为消泡剂。常用的消泡剂有植物油及其泊脚、乳化硅油、甘油酸内脂等。消泡剂易在豆浆表面铺展开来, 吸附于泡膜表面使其变薄, 表面张力减小, 以至破裂消失。

1.6 防腐剂

为抑制微生物的生长繁殖, 防止食品腐败变质, 延长保存时间而使用的食品添加剂。豆制品生产常用的有脂肪酸甘油酯、甘氨酸和溶菌酶等, 这些物质对耐热性芽孢杆菌、革兰氏阳性菌、各种霉菌有较强的抗菌性。

1.7 改良剂

为改善豆制品的形态、质量、口味而使用的食品添加剂, 统称为改良剂。其中有助于保持豆乳、豆浆饮料凝胶特性的食品添加剂称为稳定剂或增稠剂。如羧甲基纤维素、果胶、海藻酸钠等。用于提高豆

制品营养价值的食品添加剂,称为强化剂。如蛋氨酸等。添加植物油则可改善豆制品的风味和品质。

1.8 卤水

1.8.1 制作豆腐用的卤水,又称盐卤或苦卤。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,味苦、有毒。蒸发冷却后析出氯化镁结晶,称为卤块。卤水是我国北方制豆腐常用的凝固剂,浓度一般为 $20\sim 29^{\circ}\text{Be}'$ 。

1.8.2 卤块溶于水亦称卤水。作凝固剂用时,浓度一般为 $18\sim 22^{\circ}\text{Be}'$,用量约为原料大豆重量的 $2\%\sim 3.5\%$ 。

1.8.3 制作卤制豆制品的汁液。主要由食盐、酱油、糖、味精和其他调味料熬制而成。

1.9 熟石膏

又称煅石膏。生石膏加热到 100°C 以上,失去部分结晶水而得到的白色固体。分子式: $\text{CaSO}_4 \cdot \frac{1}{2}\text{H}_2\text{O}$,可作为豆腐的凝固剂。熟石膏在使用前应粉碎,然后加水搅拌制成均匀悬浮液。熟石膏如进一步加热失水,变成过熟石膏,则不能作凝固剂。

1.10 老汤

又称老卤。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。配制老汤的调味料有花椒、茴香、桂皮、食盐、酱油以及葱、姜等。

1.11 臭卤

制作臭干时用的汁液。黑褐色、味鲜美,臭而有异香。臭卤每天发泡,沫多层厚起裂者为正常。陈年臭卤须投套淡卤再生。定期加入炒熟研末的花椒、茴香、芝麻、荷叶、食盐,以及煮熟捣烂的鲜竹笋和笋汁等,忌生水和油脂。

1.12 香卤

老卤的一种,香辛料和调味料有茴香、丁香、桂皮、味精、白糖、酱油、食盐等。还须加入焦糖色、定期投套再生,循环使用。

1.13 提取率

又称抽提率。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。

1.14 凝固率

豆浆中一种或几种成分转移到豆制品中的比率。

1.15 大豆蛋白质提取率

单位重量大豆所制豆浆的蛋白质含量与该大豆蛋白含量的百分比。公式如下:

$$a(\%) = \frac{R}{P} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中: a ——大豆蛋白质提取率, %;

P ——大豆蛋白质含量, g;

R ——大豆豆浆蛋白质含量, g。

1.16 豆浆蛋白质凝固率

单位重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。公式为:

$$\beta(\%) = \frac{M}{R} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中: β ——豆浆蛋白质凝固率, %;

R ——大豆豆浆蛋白质含量, g;

M ——豆制品蛋白质含量, g。

1.17 大豆蛋白质利用率

单位重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。公式为:

$$\gamma (\%) = \frac{M}{P} \times 100 = \alpha \cdot \beta \dots\dots\dots (3)$$

式中： γ ——大豆蛋白质利用率，%；

M ——豆制品蛋白质含量，g；

P ——大豆蛋白质含量，g；

α ——大豆蛋白质提取率，%；

β ——豆浆蛋白质凝固率，%。

1.18 豆浆 pH 值

用 pH 值表示的大豆蛋白质胶体溶液的酸碱度。pH 值大小与豆浆凝固有关。当豆浆 pH 值大于 7 或小于 6 时，凝固不能正常进行。通常将豆浆 pH 控制在 6.8~7.0。熟豆浆中添加凝固剂后，pH 值逐渐下降。通过豆浆 pH 值的变化，可以反映和控制蛋白质的凝固情况。大豆蛋白质凝固的临界值为 pH=6。

1.19 豆浆浓度

豆浆的稀稠程度。一般用百分比浓度或波美度(°Be')表示。前者为原料大豆转移到豆浆中物质重量与用水量的重量百分比；后者是大豆成分溶于水形成豆浆的实际浓度，用乳汁计或折光计测定。不同产品要求的豆浆浓度各不相同，嫩豆腐需要的豆浆浓度较高(10%~12%)；老豆腐需要的豆浆浓度较低(8%~10%)。

1.20 蛋白质冻结变性

将已凝固的蛋白质或蛋白质的加热溶液进行冻结，解冻后，蛋白质的溶解度下降，表明蛋白质发生变性。这种变性称为蛋白质的冻结变性。冻结变性的程度与蛋白质浓度、冻结条件、冷藏时间等因素有关。利用冻结变性可制造冻豆腐和海绵蛋白。

1.21 豆腐保水性

又称为豆腐持水性，指豆腐成型后，内含一定水分而不失重的性质。

1.22 凝固

物质从液态变为固态的过程。在豆制品生产中，凝固的含义为：热变性后的大豆蛋白质在凝固剂的作用下，由蛋白质溶胶发生胶凝作用，转变成蛋白质凝胶的过程。

1.23 凝固强度

表示豆制品流变特性的物理量，用流变仪测定。

1.24 豆腥味

大豆特有的生臭气味，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羧基化合物、芳香族羧基化合物、挥发性脂肪酸、挥发性脂肪醇、挥发性胺、酚、酸等。高温加热可去除豆腥味。

1.25 蜂窝

豆腐白坯剖面窝状洞隙的简称。蜂窝中有黄浆水，影响白坯质量。

1.26 麻面

指豆腐在成型阶段，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。

2 产品名词

2.1 豆浆

将原料大豆或大豆饼粕经选料去杂、浸泡、磨糊、过滤除渣而制成的浆状液体。经高温灭菌的豆浆称为熟豆浆，不经灭菌的豆浆称为生豆浆。

2.2 豆糊

又称沫糊。大豆或大豆饼粕浸泡后，加水粉碎或研磨得到的粥样物。

2.3 豆渣