

科学技术名詞解釋

糖 烟 酒 部 分

黃振勛 張大鵬 金懋暹 朱 梅編

科学普及出版社

出版者說明

目前，我国正处在工农业生产大躍进的形势之下，群众性的技术革命运动，正在蓬勃地开展，广大的工农群众和干部都要求学习科学技术知识。而根据一般读者反映，他们学习科学技术知识或阅读科学技术书籍最感到困难的，是“科学名词一大堆”，要了解它们又得去翻其他很多的参考书，所以科学技术名词，有时便成了学科学的“拦路虎”。但是要占领科学堡垒，这些“拦路虎”是非打倒不可的。为此，我们组织编辑这套“科学技术名词解释”，内分数学、物理、化学、动物、植物、天文、气象、地质、农业、林业、水产、水利以及电力、冶金、机械、煤炭、石油、化工、建筑、交通运输和轻工业等三十余种，陆续分册出版，以帮助具有初中文化水平的干部、学生和初级技术人员，便于掌握科学技术知识。

由于我们编辑工具书的经验不足，而科学技术名词所涉及的范围非常广泛，编辑和出版时间又相当仓促，错误和挂一漏万的地方仍是难免的。所以我们诚恳地希望读者随时提供宝贵意见，以便在重版时修订补充。

科学普及出版社

1958年5月

目 次

制糖工業部分

黃振勛編

三 画

干燥	1
干燥机	1

四 画

分蜜	1
方糖	1

五 画

片糖	1
主加灰	1
末糖汁	1
石灰法	1
切絲机	1
切蔗机	1
甘蔗	2

六 画

压榨法	2
压榨机	2
压榨得糖率	2
压碎机	2
多效蒸發法	3
伪晶	3
冰糖	3

产糖率	3
-----------	---

七 画

麦芽糖	3
肝糖	3
赤砂糖	4
助晶	4
过滤	4
过滤器	4
沉降器	4

八 画

果糖	4
乳糖	5
固形物	5
非糖分	5
初压汁	5
亞硫酸法	5

九 画

总得糖分率	5
洗滌机	5

十 画

純度	5
耕地白糖	6

离子交換法	6
浸出汁	6
浸出街	6
浸取法	6
流送溝	6

十 一 画

粗糖	6
淀粉	6
甜水	7
甜菜	7
甜菜泵	7
混合汁	7
旋光渡	7
离心机	7

十 二 画

硫礶(硫漂)	7
棉实糖	8
預加灰	8
煮煉得糖率	8
提汁率	8
結晶	8
結晶街	8
揚送輪	9

十 三 画

葡萄糖	9
-----	---

稷欄	9
----	---

十 四 画

綿糖	9
精糖	9
飴糖	9
蜜糖	10
飽充	10
飽充街	10
蒸發	10
蒸發街	10
碳酸法	10
滲浸水	10

十 五 画

澄清	11
澄清汁	11
撕裂机	11
廢粕	11
蔗渣	11
蔗糖	11
蔗糖分	12

十 六 画

糖楓	12
糖膏	12
糖蜜	12
糖漿	12

糖精.....	12
糖料作物.....	13

十七 画

醋.....	13
鍾度.....	13

十八 画

轉化糖.....	14
----------	----

濾泥.....	14
濾清汁.....	14

二十 画

蘆粟.....	14
---------	----

二十三 画

纖維素.....	14
----------	----

烟草工業部分

張大鵬 金懋進編

一 画

乙型香烤烟.....	15
------------	----

二 画

人工發酵.....	15
二皮.....	15

三 画

三十五度發酵法.....	15
三吃勁.....	15
土怪气.....	15
土烤叶.....	16
上下式切烟机.....	16
上部叶.....	16

四 画

五十度發酵法.....	16
-------------	----

水烟.....	16
水漂.....	16
牛毛烟.....	16
扎把.....	16
斗烟.....	16
牙簽.....	17
中下部叶.....	17
中間型烤烟.....	17
內包皮.....	17

五 画

包装机.....	17
叶片.....	17
叶中帶梗率.....	17
尼古丁.....	17
尼古丁太因.....	17
尼古丁值.....	18

尼古太尔林	18
白叶	18
白点	18
白肋烟	18
切把	18
切烟	18
加香	18
加料	18
加絲	18
东生烟	19
本味烟	19
外包皮	19
甲型香烤烟	19
示氧測驗	19
生理强度	19
正常含水率	19
平衡含水率	19
包头卷烟	19
出梗率	20
出烟率	20
出絲率	20
出碎烟	20
皮絲烟	20

六 画

回潮	20
回軟	20
回潮室	20
回潮率	20

吃味	20
吃味强度	20
多叶烟	21
多酚物值	21
在制發酵	21
自然發酵	21
竹节烟	21
压梗	21
压梗机	21
有形損耗	21
地方性杂气	22
杂物	22
机烤烟	22
虫渍烟	22
光澤	22

七 画

汽槍回潮	22
吸氧指數	22
吸氧測驗	22
吸湿性	22
吸湿速度	22
吸湿能力	22
听裝烟	22
車間总損耗率	23
車間烟叶單箱消耗定額	23
低溫發酵法	23
旱烟	23
条包	23

赤黃叶.....	23
----------	----

八 画

初烤烟.....	23
空头.....	23
含末量.....	23
含水率.....	23
含氮量.....	23
油分.....	24
油漬烟.....	24
長絲.....	24
長短烟.....	24
松緊度.....	24
青杂气.....	24
青黃叶.....	24
青条烟.....	24
金黃叶.....	24
單箱含絲量.....	24
刺激性.....	24
陈烟.....	24
拆坏烟.....	24
抽梗.....	25
花色雪茄烟.....	25

九 画

施木克值.....	25
持水性.....	25
枯焦气.....	25
香料烟.....	25

香料型卷烟.....	25
扁烟.....	25
总氮量.....	25
卷烟紙.....	26
卷烟.....	26
柳烟.....	26
卷芯紙.....	26
風格.....	26

十 画

烟支水分.....	26
烟支卷制重量.....	26
烟气主流.....	26
烟气支流.....	26
烟末.....	26
烟叶小包發酵.....	26
烟質.....	27
烟絲寬度.....	27
烟絲含杂率.....	27
烟膠.....	27
烟碱.....	27
連刀烟.....	27
骨干型烟叶.....	27
缺支.....	27
缺包.....	27
缺条.....	27
烘絲.....	27
烘絲机.....	28
馬合烟.....	28

馬蹄烟	28
真空回潮	28
真空回潮机	28
复烤	28
复烤机	28
等級	29
原烟	29
烤烟	29
烤烟香型卷烟	29
高溫發酵法	29
晒烟	29
晒烟香型卷烟	29
容湿性	29
配方	29
配方質量指數	29
配叶	29
紙烟	30
紙嘴卷烟	30
紙嘴机	30
索子烟	30

十 一 画

雪茄烟	30
雪茄芯烟	30
雪茄型香烟叶	30
雪茄型卷烟	30
梗中帶叶率	30
梗片	30
梗簽	30

捧烟	30
混合香型卷烟	31
淡色型卷烟	31
淡味烟	31
脫包	31
麻紋烟	31
旋轉式切烟机	31
堆积發酵	31
帶嘴卷烟	31
彈性	31

十 二 画

跑条	31
跑牌子	31
氮值	32
游离尼古丁	32
晾烟	32
焙烟	32
黄斑烟	32
絲烟	32
焙烟房	32
貯絲	32
貯絲房	32
提溫保管	32
鋼印	32
發燒	32
發汗	33
發酵烟叶	33
喇叭口	33

渣子.....	33
無形損耗.....	33

十三 画

碎叶.....	33
解把.....	33
解包.....	33
碎烟分离.....	33
填充型烟叶.....	33
填絲机.....	33
搭口.....	33
搭桥.....	33
圓包.....	33
稜角烟.....	34
鉄梳抽梗.....	34

十四 画

蒸烟.....	34
蒸烟机.....	34
熄火烟.....	34
鼻烟.....	34
潤叶.....	34
潤叶机.....	34
潤梗.....	35
潤梗机.....	35

十五 画

整絲率.....	35
糊盒机.....	35

醇化.....	35
調味型烟叶.....	35
碼烟.....	35
盤紙.....	35
漿糊烟.....	35
鋁紙.....	35

十六 画

錯牙.....	35
鋸齒烟.....	35
燃燒性.....	36
磨刀机.....	36
濃香型烤烟.....	36

十七 画

薄荷卷烟.....	36
-----------	----

十八 画

濾嘴卷烟.....	36
濾嘴卷烟机.....	36

十九 画

蹺边.....	36
爆烟.....	36

二十一 画

嚼烟.....	36
續烟.....	36

制酒工業部分

朱梅編

一 画

一号原白蘭地	37
一号發酵酒	37
一号皮渣	37
一公升葡萄酒	37
一公升啤酒的营养价值	37
一排	37

二 画

二号原白蘭地	37
二号發酵酒	37
二号皮渣	38
二氧化碳	38
八联球菌病害	38
八大名酒	38
卜士菌病害	38

三 画

上面發酵	39
上面發酵酵母	39
下面發酵	40
下面發酵酵母	40
下面啤酒酵母泥	41
下膠	41
干葡萄酒	42

大曲	42
大麦消毒	42
三級蒸煮法	42
三号原白蘭地	43
小曲	43
山东黃酒	43

四 画

五糧液	43
天鍋	43
分割發酵法	43
水解酒精	44
开耙	44

五 画

甘露蜜醇菌病害	44
白啤	44
白皮	45
白葡萄酒	45
白蘭地	45
白酒	45
白色破敗病	45
四号原白蘭地	45
加酒精	45
加漿	46
加溫發酵	46

半連續式發酵法	46
打烟水	46
立楂	46
蘭陵美酒	46

六 画

丢糟	46
成品酒	47
再發酵酒	47
后煮	47
后發酵	47
杂醇油	47
出汗	47
回收酵母發酵	47
合成酒精	47
老五甑	48
杀菌	48
过滤与过滤器	48
过滤前冷冻	48
压榨終点	49
压榨与压榨器	49
瓶質不良混濁	50

七 画

冷却主發酵的葡萄汁	50
改良成分	50
沉淀酵母發酵法	51
低溫入池	51
串联式發酵法	51

麦芽代替原料	51
麦芽干燥	52
麦芽根	52
麦芽粉碎	52
麦芽糖化	53
麦汁煮沸与加酒花	53
麦汁冷却	53
劳姆酒	54

八 画

油脂菌病害	54
金酒	54
金屬混濁	54
乳酸菌的混濁	54
放水与落缸	55
底糟	55
定溫蒸餾	55
味美思	55
玫瑰露酒	55
肥酒	55
單宁浸出液	55
泡蓋式酒精捕集器	56
長霉桶	56
果汁主發酵	56

九 画

洗桶	56
洗过滤棉	56
洗果	57

苦味菌病害	57
玻璃質	57
紅皮	57
紅曲	57
紅葡萄酒	58
缸养与帶糟	58
选果	58
苹果酒貯藏	58
挑拣	58
保糟	58
面糟	58
威士忌	58
俄得克(伏特加)	58
飲酒量	58
香櫟酒	59
树脂混濁	59

十 画

酒精	59
酒精原料	59
酒精發酵	59
酒精用水	60
酒精發酵損失	60
酒精度	60
酒花	60
酒花分离	61
酒花病害	61
酒醋	61
酒害杀菌	62

酒母	62
酒脚	62
穿烟	62
浮麦	62
原酒	62
真假葡萄酒	62
浸米	63
浸麦	63
浸麦水	63
浸麦度	63
浸出	63
都尔菌病害	64
粉質	64
凋萎	64
氧化混濁	64
配糟	64
配制酒	64
凉堂	65
連續分割發酵法	65
連續式發酵法	65

十一 画

混濁菌病害	65
混合糟	66
堵头鋪底	66
淀粉原料蒸煮	66
淀粉原料糖化	66
淀粉混濁	66
淋飯	67

堆存苹果	67
蛋白質混濁	67
蓋糟	67
清酒	68
添桶	68
添补式發酵法	68
麯皮曲	68
液体曲	68
間歇式發酵法	68

十二 画

啤酒	69
啤酒后發酵	69
啤酒貯藏	69
啤酒麦芽的質量	69
啤酒用水	70
啤酒用大麦	70
貯酒容器	70
貯藏瓶	71
貼标	71
換桶	71
棕色破敗病	71
揚醅	72
絲綫口	72
黃水	72
散裝酒灭菌	72
填充式酒精捕集器	73
篩米	73
圍边	73

黑麦芽	73
黑啤酒	73

十三 画

圓池	73
新配酒	74
新大麦貯藏作用	74
新麦芽貯藏	74
蜂蜜酒	74
落缸拌曲	74
跟窖子	75
煎酒与裝罐	75
預煮	76
預煮器	76
葡萄分选	76
葡萄絞碎	76
葡萄汁	76
葡萄漿	76
葡萄皮提煉酒石酸氫鉀	76
葡萄皮固体發酵	77
葡萄皮浮在液面發酵	77
葡萄皮埋在液中發酵	77
葡萄酒酵母	78
葡萄酒前發酵	78
葡萄酒廢液提煉酒石酸鈣	78
攤飯	79
鷄尾酒	79
藥酒	79

十 四 画

釀酒葡萄	79
精選	80
精餾	80
酵母混濁	81
榨酒	81
蒸飯	81
蒸餾与粗酒精	81
發芽	81
發芽力与發芽率	82
發芽的物質消耗	82
發酸啤酒	82
發酵醪	82
發酵容器	82
潤楂	83

十 五 画

調整成分	83
醋酸菌病害	83

楂	83
澄清后發酵啤酒	84
膠粘細菌混濁	84

十 六 画

燒硫磺	84
-----	----

十 七 画

篾席扇	84
糟曲	84
繁殖槽	84

十 八 画

翻花	85
藍色破敗病	85

十 九 画

漚干	85
漚青混濁	85

制糖工業部分

三 画

干燥 是成糖的最后工序，它的主要作用是將分离出的砂糖所含最后一点水分，經過热风和冷風吹干，便于成品保藏。

干燥机 是去除残余在砂糖中最后一点水分的一种設備。

四 画

分蜜 經結晶、助晶后的濃糖膏，必須經分蜜手續才能將已結成晶体的砂糖，和仍含有溶解糖分的糖蜜分离，也就是使固体和液体分离。由于糖蜜粘性大，在高轉速的离心机中进行分蜜，有利于兩者的分离，并易于提高糖粒的純度。

方糖 方糖是精糖中的一种，只是被压成或鑄成形状或塊狀。原料是粗糖，也可以用白砂糖加工再制成。純度高，潔白美觀，属于高級糖品。

五 画

片糖 片糖是我国东南各省甘蔗糖寮的一种民族产品，色赤褐，成片块狀，所以叫片糖。大部作

甜品調味用。制法是将甘蔗汁稍經澄清后，就熬煮濃縮，到适当濃度时，取出，倒在平席上，緩緩冷却便成片狀。

主加灰 主加灰是澄清过程中繼預加灰后一个重要工序，在甜菜制糖厂中更具有决定性的意义。在这工序中，須严格掺入适当的灰乳量，以保証糖汁达到要求的碱度。

末糖汁 甘蔗經最后一座压榨机榨出来的蔗汁。

石灰法 石灰法是采用石灰为化学剂，作为提淨糖汁的一种方法。这种方法一般是在粗糖厂采用的，制出来的成品大都是粗糖，供煉糖厂作原料。

切絲机 从甜菜浸出糖分，必須先把完整的甜菜破开，才有利于滲浸出其中所含糖分。切絲机的主要作用，就是把甜菜切成長条絲狀。条的長度和形状都是影响下一步浸出效率的因素。

切蔗机 是机制甘蔗糖厂第一步处理甘蔗的一种設備。切蔗机的軸上裝有許多切刀，用原动机以每分鐘500—600轉速度旋轉，并架在甘蔗運輸帶上。甘蔗經過切刀

时，被斩截成小块，准备下一步来压榨。

甘蔗 甘蔗在植物分类上属于禾本科植物，长圆茎状，生长于热带和亚热带地区上。生长期由10—20个月，主要决定于当地天然条件。甘蔗可用种子或蔗苗繁殖。种子法只限于培育新种；一般多采用蔗苗法。

甘蔗由蔗茎、蔗头和蔗梢组成，主要成分是蔗糖分、纤维、水分和许多有机与无机的非糖分。由于品种、生长期、天然条件、生长情况等不同，它所含糖分也有不同，一般由12—17%。优良甘蔗品种，不只是单位产量多，且含糖分高。我国盛产甘蔗地区，以东南、台湾、西南等地为主。长江以南各省也有少量分布。

六 画

压榨法 从含糖原料中提取糖汁的最基本方法之一，在甘蔗制糖工业中普遍使用。最原始的方式是取木制的或石制的竖立圆辊一对，用牛畜转动，靠两辊的挤压，将甘蔗汁压出。目前土法制糖，仍采用这种方法。

近代化糖厂已改用钢铁制臥式

的三个辊压榨机，用电力或蒸汽机转动。为了提高压出蔗汁量，可以将多座压榨机组成压榨机列，使甘蔗经过几次的重复压榨。此外，在被榨过的蔗渣上洒上水，更提高榨取的糖分数量。新法榨糖数量最高可达到甘蔗中含糖分的98—99%左右；而土法用木制辊或石制辊来压榨，最多只能榨出80%左右。

压榨机 是压榨蔗汁的主体设备。它的主要部分是三个排成品字形的圆辊。顶辊有加压力装置。甘蔗从前辊入，后辊出。也就是说，甘蔗通过一座榨机，等于经两道压榨。一般压榨机组由三座以上压榨机组成，最多的有由6—7座组成。从最后一座压榨机出来的蔗渣，一般还含有水分50%左右。

压榨得糖率 压榨得糖率，又称糖分抽出率，是甘蔗糖厂压榨车间的一个重要生产指标。用公式来表示，就是：

$$\frac{\text{混合汁蔗糖重量}}{\text{甘蔗蔗糖重量}} \times 100$$

压榨得糖分愈高，就说明抽出的糖分愈多；压榨的效能愈好。

压碎机 是近代化压榨甘蔗设备机组的最前列设备，有用两个辊，也有用三个辊构成的。它的主

要作用是將已切碎的甘蔗壓碎，并將其中40—70%的蔗汁壓出。

多效蒸發法 多效蒸發法就是用几个蒸發缶順次連結在一列，每个缶所蒸發出的蒸汽，作下一个缶体加热用，压力也相应依次降低。一般糖厂采用4缶或5缶，也称四效或五效蒸發。多效蒸發的优点是：每公斤蒸汽可以蒸發出和效数相接近的水量，例如四效蒸發是1公斤汽，可以用来蒸發4公斤水；五效，可蒸發5公斤水。

伪晶 在煮糖过程中，要求晶粒大小均匀，但由于操作中条件突变，或操作人員經驗不够，控制不严格，因而产生新的微細砂粒。这种晶粒，称为伪晶。它对于下一步的分蜜工作，产生不良影响，因为伪晶容易把糖粒与糖粒中的空隙堵塞，妨碍了糖蜜的排泄。糖品的質量也就不能提高。

冰糖 是一种冰塊狀呈透明的蔗糖結晶，顏色有白色，或淡黃色，味清甜，一般用作食品調味方面。它是我国民族食糖产品的一种：制法是将白糖再行溶解，加澄清剂（如蛋白清）煮沸，除去吸附大部分雜質的浮泡。必要时糖液再經過濾，然后濃縮到一定濃度，放

置在瓦鉢內，并插上竹枝，緩緩冷卻。糖晶依附在竹枝上析出。

产糖率 成品糖重量对原料重量百分率。

$$\text{即：} \frac{\text{成品糖重量}}{\text{原料重量}} \times 100$$

七 画

麦芽糖 麦芽糖是学名也是商品名，在我国也有称为飴糖的。麦芽糖是双醣类中的一种，含有一个分子結晶水。它的分子式是： $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$ ，麦芽糖易溶于水。它和酸一起煮沸时，也会分解而生成單醣，但每一个麦芽糖分子，水解后则成为两个葡萄糖分子，而不是和蔗糖水解一样，生成一分子葡萄糖，一分子果糖。这就是麦芽糖与蔗糖不同的地方。

麦芽糖的甜味只相当于蔗糖的32%。它是由碎米或杂粮和大麦芽制成的，具有香味。

麦芽糖的制法是：把麦芽加在淀粉糊內，溫度保持在60—70℃，这时淀粉会因为麦芽內所含的一种酵素作用，水解而生成麦芽糖。

肝糖 肝糖或称肝淀粉，也称动力淀粉，属于醣类。肝糖有动物性和植物性的两种，但多数是动物