



中华烘焙食品大辞典

原辅料及食品添加剂分册



全国工商联烘焙业公会 组织编写



中国轻工业出版社

ISBN 7-5019-5222-1



9 787501 952229 >

上架建议：食品工业

ISBN 7-5019-5222-1/TS · 3035

定价：42.00 元

中华烘焙食品大辞典

——原辅料及食品添加剂分册

全国工商联烘焙业公会 组织编写

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中华烘焙食品大辞典. 原辅料及食品添加剂分册/全国工商联
烘焙业公会组织编写. —北京: 中国轻工业出版社, 2006. 2
ISBN 7-5019-5222-1

I. 中… II. 全… III. ①焙烤食品 - 中国 - 词典
②焙烤食品 - 原料 - 中国 - 词典③焙烤食品 - 辅料 - 中国 -
词典 IV. TS213.2-61

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 157016 号

责任编辑: 李亦兵 马 妍 责任终审: 劳国强 封面设计: 王 忠
版式设计: 马金路 责任校对: 燕 杰 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2006 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 850 × 1168 1/32 印张: 12.25

字 数: 324 千字 插页: 6

书 号: ISBN 7-5019-5222-1/TS · 3035 定价: 42.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010 - 65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010 - 85119817 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

51340K1X101ZBW

中华烘焙食品大辞典

——原辅料及食品添加剂分册

编审委员会

主 任：伍沾德
副 主 任：谢拥葵
委 员：池向东 卢文彬 周发茂
 李里特 张守文 汪国钧

编写委员会

主 编：张守文
副 主 编：李里特 汪国钧
编写人员：周发茂 江正强 史见孟 崔忠明
 高华松 许映花 王 刚 田金河
 范 瑞 于淑英

前 言

近十年来,中国烘焙业的发展速度是前所未有的,从大城市、中小城市以至农村,面包饼房的开业如雨后春笋般出现,这对于改善国民的生活水平、饮食质量和健康,创造更多的就业机会发挥了巨大的作用和贡献。

虽然烘焙行业是红红火火的发展,但一说“烘焙”,社会上很多人不知道“烘焙”是做什么的,而业内的烘焙人士,对众多原辅料及食品添加剂的名称、别名、性能、用途、用量、注意事项等,也未必能有更多了解,这些都不利于烘焙业同仁在技术上的互相交流和进一步提高。

有鉴于此,全国工商联烘焙业公会为了促进行业的进步,为会员办实事,在2004年11月底,专门组织了全国知名专家在广州召开《中华烘焙食品大辞典》编纂会议,提议《中华烘焙食品大辞典》含烘焙食品分册、原辅料及食品添加剂分册、设备及器具分册、包装及综合分册等。考虑到要兼顾内地各省区,以及港、澳、台地区烘焙行业术语的习惯叫法不同,词条要求做到以实用性、通用性、统一性、规范性作为编写的基本定位,并决定先编写出版原辅料及食品添加剂分册,其他分册以后将陆续编写并出版。

本书由哈尔滨商业大学、哈尔滨工业大学食品学科教授、享受国务院特殊津贴专家、有突出贡献烘焙食品专家张守文编写凡例,综合类,食品添加剂词条,酸度调节剂,增味剂,面粉、面团、面包品质改良剂,月饼品质改良剂,营养强化剂,功能性甜味剂,功能性配料,活性肽,微藻,茶部分;并对全书各部分的词条做了大量补充,为大部分中文词条配译了对应英文名称。中国农业大学食品学院江正强教授、李里特教授编写谷物类、豆类、薯类、各种粉状原料、馅料部分。嘉里粮油管理(中国)有限公司主任崔忠明编写面粉、油脂部分。广东省贸易学校校长周发茂、培训中心主任许

映花、讲师王刚、讲师田金河编写糖和糖浆、乳及乳制品、蛋及蛋制品、水、盐、饼干添加剂部分。上海市现代食品工作室、上海市粮油烘焙食品专业委员会秘书长、高级工程师汪国钧编写干果、板栗、枣、籽仁、莲子、椰子、蜜饯、酒、巧克力部分。广东轻工职业技术学院教师范瑞编写乳化剂、防腐剂部分。成都市新麦兴烘焙技术培训中心技术总监高华松编写增稠剂、膨松剂部分。上海市贸易学校食品培训部主任史见孟编写香精香料、色素、半成品装饰料部分。哈尔滨商业大学高教研究室于淑英编写目录和索引，对全书进行校对。本书由张守文教授担任主编，李里特教授、汪国钧高级工程师担任副主编，张守文教授负责对全书进行统稿、修改和总纂。

《中华烘焙食品大辞典》是国内第一本烘焙方面的辞典，它的成功出版对规范和提升从业人员的理论水平、实用知识、操作水平及对内对外交流，促进我国烘焙业食品的发展和进步，将有非常重要的意义。

本书的出版，所有编写人员都付出了艰辛的劳动，对此，我谨代表全国工商联烘焙业公会，对担任主编的张守文教授、担任副主编的李里特教授、汪国钧高级工程师及参与编写的周发茂校长、江正强教授、史见孟主任、许映花主任、崔忠明主任、高华松主任、王刚老师、田金河老师、范瑞老师等表示衷心的感谢！对参与前后期工作的陈泽均先生、于淑英女士、王忠先生及中国轻工业出版社的有关参与人员致以敬意！

但愿各位编写人员努力而成的《中华烘焙食品大辞典》能成为广大烘焙同仁的烘焙之师、烘焙之友！

《中华烘焙食品大辞典——原辅料及食品添加剂分册》的编纂是一项探索性工作。由于时间仓促，缺乏经验，涉及的门类、学科较广，虽经反复修改，在选词和释义方面可能存在不少缺点和错误，编排上也会有不妥之处，恳切欢迎各位读者提出宝贵意见和建议。

全国工商联烘焙业公会驻会副会长兼秘书长 谢拥葵

2005年12月10日

凡 例

一、本辞典选收了目前国内外烘焙食品生产所需原辅料和相关食品添加剂的词目。按烘焙业的使用习惯分为综合类，谷物类，豆类，薯类，各种粉状原料，面粉，油脂，糖及糖浆，乳及乳制品，蛋及蛋制品，水，盐，巧克力，酒，茶，干果，板栗，枣，籽仁，莲子、椰子，蜜饯，馅料，半成品装饰料，功能性食品配料，微藻，活性肽，食品添加剂，酸度调节剂，膨松剂，乳化剂，面粉、面团、面包改良剂，饼干添加剂，月饼品质改良剂，防腐剂，增稠剂，香精香料，着色剂，增味剂，营养强化剂，功能性甜味剂，共40类、990余条。

二、收集的词目都是烘焙业重要的、常见的、有代表性的、新出现的，体现了科学性、知识性、趣味性、引导性、新颖性和实用性，便于查阅。

三、词目的正名凡是有国家标准、行业标准的以此为依据；没有国标、行标的以学术名称、商品名称、烘焙业内的通用名称为依据。

四、词目内容一般按正名、英文名称、别名、来源、性状、用途、用法和限量、注意事项、质量标准等要求依次编写。由于烘焙原辅料来源丰富、复杂，很难做到释义统一，故释义内容有详有简。

五、释义中对每种原辅料的应用仅举出参考配方，生产工艺略去。

六、正文前配有目录，书末配有中文索引，以便读者采用不同方式进行检索。

七、本辞典主要供烘焙业经营者、企业管理人员和技术人员使用；也可供大专院校、科研单位、烘焙技术培训部门查阅参考。

目 录

凡例	1
分类词目表	2
正文	1 ~ 306
附录	307 ~ 342
附录 1 月饼 (GB 19855—2005)	307
附录 2 烘焙工国家职业标准	326
中文索引	343
参考文献	357

分 类 词 目 表

综合类

烘焙食品.....	1
有机食品.....	1
绿色食品.....	1
无公害食品.....	2
保健食品.....	2
无糖食品.....	3

谷物类

粮食.....	3
原粮.....	3
成品粮.....	3
杂面粉.....	3
稻谷.....	3
籼稻谷.....	3
早籼稻谷.....	3
晚籼稻谷.....	4
粳稻谷.....	4
早粳稻谷.....	4
晚粳稻谷.....	4
糯稻谷.....	4
籼糯稻谷.....	4

粳糯稻谷.....	4
中熟稻谷.....	4
陆稻谷.....	4
特种稻.....	4
大米.....	4
糙米.....	5
白米或精白米.....	5
粳米.....	5
早粳米.....	5
晚粳米.....	5
籼米.....	5
早籼米.....	5
晚籼米.....	5
糯米.....	5
粳糯米.....	5
籼糯米.....	5
陆稻米.....	5
特制米.....	5
标准米.....	5
清洁米.....	6
强化米.....	6
预蒸煮米.....	6
色稻米.....	6

黑米和紫米·····	6	白玉米·····	22
红米·····	8	糯玉米·····	22
绿米·····	8	杂玉米·····	22
黄米·····	9	硬粒型玉米·····	22
香稻米·····	9	马齿型玉米·····	22
小麦·····	9	半马齿型玉米·····	22
冬小麦·····	10	糯质型玉米·····	22
春小麦·····	10	粉质型玉米·····	22
白麦·····	10	甜质型玉米·····	22
红麦·····	10	爆裂型玉米·····	23
白色硬质小麦·····	10	高粱·····	23
白色软质小麦·····	10	高粱米·····	24
红色硬质小麦·····	10	荞麦·····	24
红色软质小麦·····	10	甜荞·····	25
混合硬质小麦·····	10	苦荞·····	25
混合软质小麦·····	10	粟·····	28
小麦麸皮·····	10	小米·····	28
小麦胚芽·····	12	黑小米·····	30
大麦·····	13	黍稷·····	30
裸大麦·····	15	稷米·····	31
啤酒专用大麦·····	15	黍米·····	31
非酿造大麦·····	15	薏苡·····	31
青稞·····	16	籽粒苋·····	32
燕麦·····	16	穆子·····	33
黑麦·····	19	藜谷·····	33
黑小麦·····	20	食用稗·····	33
玉米·····	21	珍珠粟·····	33
黄玉米·····	22		

豆 类

豆类·····	34
大豆·····	34
黄大豆·····	36
青大豆·····	36
黑大豆·····	36
褐大豆·····	36
赤大豆·····	36
茶色大豆·····	36
花斑大豆·····	37
杂色大豆·····	37
蚕豆·····	37
豌豆·····	37
绿豆·····	38
小豆·····	39
红小豆·····	39
白小豆·····	39
绿小豆·····	39
杂小豆·····	39
豇豆·····	39
菜豆·····	39
利马豆·····	39
黑吉豆·····	40
饭豆·····	40
小扁豆·····	40
鹰嘴豆·····	40
扁豆·····	41

草香豌豆·····	41
木豆·····	41
黎豆·····	42
四棱豆·····	42
瓜尔豆·····	42
刀豆·····	42
直立刀豆·····	43

薯 类

马铃薯·····	43
甘薯·····	45
木薯·····	45
魔芋·····	46

各种粉状原料

粉状原料·····	48
大米粉·····	48
水磨糯米粉·····	49
占米粉·····	49
糯米粉·····	49
熟粉·····	49
润粉·····	49
潮州粉·····	49
绿豆粉·····	50
小麦胚芽粉·····	50
脱脂玉米胚芽粉·····	50
花生蛋白粉·····	50
棉子蛋白粉·····	51

烘焙用大豆蛋白制品·····	52
大豆浓缩蛋白·····	57
大豆分离蛋白·····	57
全脂大豆粉·····	57
高脂大豆粉·····	57
低脂大豆粉·····	57
脱脂大豆粉·····	57
磷脂大豆粉·····	57
活性大豆粉·····	58
玉米淀粉·····	58
玉米粉·····	58
玉米片·····	59
荞麦粉·····	59
大麦粉·····	59
莜麦粉·····	59
马铃薯粉·····	60
马铃薯全粉·····	60
马铃薯淀粉·····	61
甘薯粉·····	61
魔芋精粉·····	61
魔芋胶·····	61

面 粉

直链淀粉·····	62
支链淀粉·····	62
淀粉糊化·····	62
淀粉老化·····	63
破损淀粉·····	63

湿面筋·····	64
面团筋力·····	64
增筋·····	64
降筋·····	64
延伸性·····	64
比延伸性·····	64
韧性·····	64
弹性·····	65
可塑性·····	65
灰分·····	65
熟化·····	65
小麦粉·····	65
特制粉·····	65
标准粉·····	65
普通粉·····	65
工业用面粉·····	65
食品用面粉·····	65
通用粉·····	66
配合粉·····	66
全麦粉·····	66
预混粉·····	66
高筋粉·····	68
中筋粉·····	68
低筋粉·····	68
专用粉·····	68
蛋糕专用粉·····	69

油 脂

奶油	72
无水奶油	73
稀奶油	73
发酵奶油	74
动物鲜奶油	74
超特级奶油	74
高级黄油	74
起酥油	74
面包流体起酥油	75
白油	75
雪白奶油	75
雪白乳化油	75
特殊用雪白乳化油	76
人造奶油	76
超级玛琪琳	76
高级玛琪琳类	76
涂抹面包用人造奶油	77
烘焙用人造奶油	77
丹麦面包用人造奶油	77
起酥产品专用人造奶油	78
酥油	78
特级酥油	78
蛋糕专用油	79
戚风蛋糕专用油	79
裱花专用油	79
月饼馅料专用油	79

月饼专用油	79
油炸专用油脂类	80
喷饰用油	80
食用猪油	80
色拉油	81
液体油	82
棕榈油	82
粉末油脂	82

糖及糖浆

糖	83
单糖	84
葡萄糖	84
果糖	85
还原糖	85
低聚糖	85
蔗糖	85
白砂糖	85
绵白糖	86
赤砂糖	86
糖粉	86
淀粉糖浆	87
葡萄糖值	87
低转化糖浆	87
中转化糖浆	87
高转化糖浆	87
糊精	87
麦芽糊精	88

麦芽糖饴·····	89
白饴糖·····	89
高麦芽糖浆·····	89
转化糖浆·····	90
转化糖·····	90
果葡糖浆·····	90
异构糖·····	90
蜂蜜·····	90
甜菜糖·····	91

乳及乳制品

乳·····	91
原乳·····	91
酸牛乳·····	91
甜炼乳·····	92
全脂乳粉·····	92
脱脂乳粉·····	92
奶酪·····	92
干酪素·····	92
乳清蛋白·····	92
乳糖·····	93
酪蛋白·····	93
乳白蛋白·····	93
乳球蛋白·····	93
乳链球菌·····	93
干酪乳杆菌·····	93
初乳·····	93
牛乳·····	93

杀菌乳·····	94
灭菌乳·····	94
调制乳·····	94
复合牛乳·····	94
炼乳·····	94
稀奶油粉·····	94
乳清粉·····	94
奶酪粉·····	95
甜性奶油·····	95
酸性奶油·····	95
重制奶油·····	95
发酵乳·····	95
乳酸菌饮料·····	95
酸乳饮料·····	95
发酵酪乳·····	95
牛乳酒·····	96
荷兰奶酪·····	96
切达奶酪·····	96
荷兰圆形奶酪·····	96
融化奶酪·····	96
酪农奶酪·····	96
稀奶油奶酪·····	96
卡门培尔乳酪·····	96
罗奎福特乳酪·····	96
埃曼塔尔乳酪·····	97
珀尔梅散乳酪·····	97
大豆奶·····	97

蛋及蛋制品

蛋白·····	97
蛋黄·····	97
鲜蛋·····	97
冰冻全蛋·····	97
冰冻蛋黄·····	97
冰冻蛋白·····	97
全蛋粉·····	97
蛋黄粉·····	97
蛋黄的乳化作用·····	98
蛋白的起泡作用·····	98

水

水·····	98
自来水·····	98
盐水·····	98
混浊水·····	98
软水·····	98
硬水·····	98
暂时硬水·····	98
永久硬水·····	98
硬度·····	98
酸性水·····	98
碱性水·····	98
平衡水分·····	99
游离水·····	99
结合水·····	99

水分活度·····	99
结晶水·····	99
水分蒸发·····	99
绝对湿度·····	99
饱和湿度·····	99
相对湿度·····	99
凝结水·····	99
风化·····	99
水溶性·····	99
溶解度·····	99
水化作用·····	99
水解反应·····	99
蒸馏水·····	100
纯净水·····	100
矿泉水·····	100
融解·····	100
凝固·····	100
潮解·····	100

盐

盐·····	101
精盐·····	101
粗盐·····	101
加碘盐·····	101
迟加盐法·····	101

巧克力

巧克力·····	101
----------	-----

黑巧克力·····	102
白巧克力·····	102
牛奶巧克力·····	102
巧克力膏·····	103
天然巧克力·····	103
传统巧克力·····	103
代可可脂巧克力·····	103
无味巧克力板·····	103
软质巧克力·····	103
可可脂·····	103
可可粉·····	104
熔解用巧克力砖·····	104

酒

白酒·····	104
清香型·····	105
浓香型·····	105
酱香型·····	106
米香型·····	106
复香型·····	106
特殊型·····	106
茅台酒·····	106
黄酒·····	107
葡萄酒·····	108
蒸馏酒·····	109
白兰地·····	109
威士忌·····	109
伏特加·····	110

朗姆酒·····	110
杜松子酒·····	111
阿拉克酒·····	111
玉冰烧·····	111
葡萄烧酒·····	111
发酵酒·····	111
配制酒·····	111
味美思·····	111
香槟酒·····	112
鸡尾酒·····	112

茶

茶·····	113
咖啡碱·····	116
茶多酚·····	117
脂多糖·····	117
超微茶粉·····	117
云南普洱茶·····	118
绿茶·····	118
西湖龙井绿茶·····	119
洞庭碧螺春绿茶·····	119
南京雨花茶·····	119
黄山毛峰·····	119
信阳毛尖·····	119
庐山云雾·····	119
红茶·····	120
滇红·····	120
乌龙茶·····	120