



中华人民共和国国家标准

GB/T 19480—2025

代替 GB/T 19480—2009

肉与肉制品术语

Vocabulary for meat and meat products

2025-02-28 发布

2026-09-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 19480—2009《肉与肉制品术语》，与 GB/T 19480—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了部分术语和定义（见 2009 年版的 2.1.2、2.1.4、2.1.6、2.1.7、2.2、2.3.3.1、2.3.3.2、2.3.4、2.4.18、2.5.1、2.5.2、2.5.13、3.1.12、3.1.13、3.1.14、3.1.17、3.2.3、3.2.8、4.14、4.21、4.23、4.27、5.2、5.5、5.7、5.8）；
- 增加了肉的基本称谓术语和定义（见 3.1.1、3.1.8、3.1.11、3.1.12、3.1.16、3.2.1、3.2.1.1、3.2.1.9、3.2.2、3.2.2.1、3.2.3、3.2.3.1、3.2.3.6、3.2.3.8、3.2.3.9、3.2.3.10、3.2.4、3.2.5、3.2.10、3.2.13）；
- 增加了部分肉制品术语和定义（见 4.7～4.10、4.18、4.24～4.27）；
- 增加了部分肉及肉制品加工术语和定义（见 6.6、6.7、6.9、6.15、6.19、6.22、6.24、6.32）；
- 更改了部分术语和定义（见 3.1.10、3.2.1.10、3.2.3.5、4.1、4.3、4.6、4.13、4.17、4.20、4.21、4.23、4.27.1、6.25、6.29、7.2，2009 年版的 2.5.18、2.3.14、2.4.22、3.1.1、3.1.3、3.1.15、3.1.4、3.1.7、3.2.1、3.2.2、3.2.6、3.2.5、4.14、4.19、5.3）；
- 更改了部分术语的英文对应词（见 3.1.5、3.2.1.3、3.2.1.4、3.2.1.10、3.2.3.5、4.17、4.20，2009 年版的 2.3.1、2.3.7、2.3.8、2.3.14、2.4.22、3.1.7、3.2.1）；
- 增加了部分术语的优先术语（见 3.1.13、3.2.1.10、3.2.2.5、3.2.2.10、4.1、4.6）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)提出并归口。

本文件起草单位：南京农业大学、河南双汇投资发展股份有限公司、合肥工业大学、临沂金锣文瑞食品有限公司、安井食品集团股份有限公司、中国肉类食品综合研究中心、中国肉类协会、江苏雨润肉类产业集团有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、山东得利斯食品股份有限公司、山东德州扒鸡股份有限公司、浙江麦尚食品有限公司、成都希望食品有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司肉食制品厂、江苏费氏集团股份有限公司、广东无穷食品集团有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、三只松鼠股份有限公司、江苏双鱼食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、谱尼测试集团江苏有限公司、南通玉兔集团有限公司、福建御厨食品有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、福建省力诚食品有限公司、天津华测检测认证有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、金华金年火腿有限公司、杭州和宇食品有限公司、青岛骨里香实业有限公司、青岛波尼亚食品集团有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、厦门银祥集团有限公司、深圳信测标准技术服务有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人：李春保、刘振宇、徐宝才、王守伟、王玉芬、孟凡场、粘颖群、刘蕾、赵冰、陈松、周辉、杨林伟、厉建军、姚现琦、倪来学、杨燕萍、赵燕、刘东敏、张庆永、崔宸、钮忠华、亚本勤、池东、费红军、杨焕彬、蔚盛超、杨明、宗子兵、褚洁明、庄嘉瓦、施祖灏、黄海波、佟健、张春、何长太、战虎、陈召桂、王伟强、刘振宇、倪秀亲、于赛、程际军、郑萍、张志刚、石雪芬、鲁振。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2004 年首次发布为 GB/T 19480—2004，2009 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

肉与肉制品术语

1 范围

本文件界定了肉与肉制品加工中常用的术语和定义。
本文件适用于肉与肉制品的加工、检验、贸易和管理。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 肉

3.1 基本称谓

3.1.1

鲜肉 fresh meat

屠宰或分割后没有经过进一步加工,保持原有组织状态和结构的肉。

3.1.2

冷却肉 chilled meat

冷鲜肉

经冷却工艺处理,使肉的中心温度降至 0℃~4℃,并在贮运过程中始终保持在 0℃~4℃ 的生鲜肉。

3.1.3

热鲜肉 hot meat

屠宰或分割后未经冷却处理的鲜肉。

3.1.4

冷冻肉 frozen meat

在低于-28℃环境下,将肉的中心温度降至-15℃以下,并在-18℃以下的环境中储存的肉。

3.1.5

胴体 carcass

畜禽经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、尾及四肢(腕及关节以下)后的躯体部分。

3.1.6

分割肉 cut meat

对畜禽胴体按不同部位分割成的肉块。

3.1.7

剔骨肉 deboned meat

用人工或机械从骨头上分离出来的肉。

3.1.8

机械分离肉 mechanically separated meat

畜禽类的带肉骨骼,通过机械分离工艺生产出的肉糜类产品。

3.1.9

骨头产品 bone products

不带肉或略带肉的肋骨、脊骨和腿骨等。

3.1.10

细胞培养肉 cultured meat

细胞培育肉

采用动物细胞体外培养而获得的产品。

3.1.11

异质肉 abnormal meat

颜色和质地出现明显异常的肉。

3.1.12

白肌肉 pale, soft and exudative meat

PSE 肉

受到应激反应的猪等屠宰后产生的色泽苍白或灰白、质地松软和汁液渗出的肉。

3.1.13

黑干肉 dark, firm and dry meat

DFD 肉

受到应激的猪、牛等屠宰后产生的色泽深暗、质地坚硬和表面发干的肉。

3.1.14

黑切牛肉 dark cutting beef

DCB 肉

在饥饿应激下屠宰的牛,得到的肌肉切面颜色呈灰暗的牛肉。

3.1.15

木质化肉 wooden breast

肌肉组织退化、色泽苍白并呈现不同程度的坚硬触感的鸡胸肉。



3.2 种类和分割部位

3.2.1

猪肉 pork

来自猪的可食性肉组织。

3.2.1.1

乳猪肉 suckling pork

仔猪经屠宰加工,去除毛、内脏和蹄壳等,保留皮、头、蹄、尾的可食用部分。

3.2.1.2

片猪肉 demi-carcass pork

猪白条

将猪胴体沿脊椎中线,纵向劈(锯)成两分体的猪肉。

3.2.1.3

肩颈肉 boneless shoulder and neck

颈背肌肉

从猪胴体的第五、第六肋骨之间平行切下的颈背部位的肌肉。

注:肩颈肉俗称 I 号肉。

3.2.1.4

去骨前腿肉 boneless foreleg

从猪胴体的第五、第六肋骨中间切下,略修割脂肪层的颈背(夹心)和前腿部位,并剔骨的部位肉。

注:去骨前腿肉俗称Ⅱ号肉。

3.2.1.5

大排肌肉 boneless loin

从猪胴体的脊椎骨下4 cm~6 cm的肋骨处,平行切下的脊背部位的肌肉。

注:大排肌肉俗称Ⅲ号肉。

3.2.1.6

去骨后腿肉 boneless hindleg

从猪胴体的腰椎与荐椎连接处切下的后腿部位,进行剔骨,略修割脂肪层的后腿部位肉。

注:去骨后腿肉俗称Ⅳ号肉。

3.2.1.7

背膘 back fat**脊膘**

猪脊背部皮下的脂肪。

3.2.1.8

软骨 cartilage**脆骨**

从猪胴体上分割下来的有弹性和脆性的骨组织。

3.2.1.9

小里脊肉 tender loin

有突出的头部,整体呈长条状的猪深腰脊肌肉。

3.2.1.10

腹肋肉 pork belly**五花肉**

从猪胴体的第五、第六胸椎间至腰荐椎连接部位切下,去除猪肋排,呈五层夹花的腹部肉。

3.2.2

牛肉 beef

来自牛的可食性肉组织。

3.2.2.1

小牛肉 veal

来自12月龄以内的牛的可食性肉组织。

3.2.2.2

牛四分体带骨肉 bone-in quarter beef

将牛胴体先沿脊椎中线纵向锯成两分体,再从第十一至第十二肋骨间将两分体横成四分体的牛肉。

3.2.2.3

牛后小腿肉 hind shank**牛后腱**

从牛后膝关节至跟腱处割下的净肉。

注:包括排肠肌、趾伸肌和趾伸屈肌。



3.2.2.4

牛臀部肉 **rump**

烩牛扒

沿半腱肌上端至髌骨结节处与脊椎平直割下的净肉。

注：包括半腱肌和股二头肌。

3.2.2.5

牛膝圆肉 **knuckle**

和尚头

沿股四头肌与半腱肌连接间膜处割下的股四头肌净肉。

3.2.2.6

牛短腰肉 **short loin**

尾龙扒

沿半腹肌上端至髓骨结节处与脊椎平直割下的上部净肉。

注：包括臀中肌、半腱肌和股二头肌。

3.2.2.7

牛股内肉 **topside**

针扒

沿缝匠肌前缘连接间膜处割下的净肉。

注：包括股弯肌(股薄肌)、缝匠肌和半膜肌。

3.2.2.8

牛小腹部肉 **triangle beef**

三角肉

割下膝圆肉露出的三角形净肉。

3.2.2.9

牛里脊肉 **fillet tenderloin**

牛柳

从腰内侧割下的带里脊头的完整净肉。

3.2.2.10

牛腰部肉 **striploin**

外脊

西冷

从第五至第六腰椎处切断,沿腰背侧肌下端割下的净肉。

3.2.2.11

眼肌 **cube roll**

牛脊椎左右两侧的两条长大的肌肉。

注：眼肌即大排肌肉。

3.2.2.12

牛背部肉 **beef back**

上脑

沿脊背骨两侧割下的净肉。

注：包括颈背棘肌、半棘肌和背最长肌。

3.2.2.13

牛腹部肉 **beef belly**

牛腩

从前十三肋骨断体处,沿股四头肌肉前缘割下的全部腹部净肉。

3.2.2.14

牛肋条肉 **beef short rib**

从肋提肌和肋间内外割下的净肉。

3.2.2.15

牛胸部肉 **beef brisket**

从胸骨、软骨、剑骨和胸部内套条割下的净肉。

3.2.2.16

牛肩部肉 **chuck roll**

从肩胛骨两侧割下的净肉。

注:包括岗上肌和岗下肌。

3.2.2.17

牛颈部肉 **beef neck**

脖肉

从颈椎两侧割下的净肉。

3.2.2.18

牛前小腿肉 **fore shank**

牛前腱

取自牛前腿肘关节至腕关节处割下的净肉。

注:包括腕挠侧伸肌。

3.2.3

禽肉 **poultry meat**

来自鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑等禽类的可食性肉组织。

3.2.3.1

禽胴体 **poultry carcass**

禽经宰杀放血后去除羽(毛)、内脏、去头或不去头、去爪或不去爪的屠体。

3.2.3.2

鸡头肉 **chicken chuck**

位于头骨上的鸡肉,主要由咀嚼肌组成。

3.2.3.3

鸡颈肉 **chicken neck**

位于颈椎周围的肉,由腹肌、颈二腹肌、颈半棘肌、横突间肌和颈腹侧长肌等组成。

3.2.3.4

鸡胸肉 **chicken breast**

位于胸骨肉龙骨嵴两侧,由肩带肌组成。

3.2.3.5

鸡翅 **chicken wing**

位于前肢骨上,由肩带肌、肩部肌、臂部肌、前臂部肌和掌骨肌所组成。

注:鸡翅包含翅根、翅中、翅尖。

3.2.3.6

鸡肩胛骨肉 **chicken shoulder blade**

鸡伴翅

位于鸡胴体背部,连接翅膀与脊椎骨,由肩胛骨、背部肌肉和皮层组成。

注:其形状与鸡翅中相似。

3.2.3.7

鸡大腿肉 **chicken leg**

位于臀股部,为后肢膝关节以上的肌肉。

注:由臀股部肌组成。



3.2.3.8

鸡小腿 **drumstick**

鸡琵琶腿

从跗关节处自然分开去掉鸡爪,再从膝关节处切开去掉鸡大腿,不得切断腿骨,分切后呈琵琶形的部位。

3.2.3.9

鸡翅根 **chicken wing root**

沿鸡胴体肘关节处切断,分割出的肩关节至肘关节段的部位。

3.2.3.10

鸭胸肉 **duck breast**

沿鸭翅根部将肩关节处切断,分割下的胸部肉。

3.2.3.11

鸭翅 **duck wing**

沿鸭翅根部从肩关节处切断,分割下的完整部位。

注:鸭翅包含翅根、翅中、翅尖。

3.2.3.12

鸭腿 **duck leg**

鸭身以下、鸭蹼以上不带椎骨的部位。

3.2.3.13

鸭翅根 **duck wing root**

沿鸭胴体肘关节处切断,分割出的肩关节至肘关节段的部位。

3.2.4

牦牛肉 **yak meat**

来自牦牛的可食性肉组织。

3.2.5

羊肉 **mutton**

来自羊的可食性肉组织。

3.2.6

羔羊肉 **lamb**

来自12月龄以内的羊的可食性肉组织。

3.2.7

绵羊肉 **sheep meat**

来自绵羊的可食性肉组织。

- 3.2.8
山羊肉 **goat meat**
来自山羊的可食性肉组织。
- 3.2.9
马肉 **horse meat**
来自马的可食性肉组织。
- 3.2.10
兔肉 **rabbit meat**
来自兔的可食性肉组织。
- 3.2.11
驴肉 **donkey meat**
来自驴的可食性肉组织。
- 3.2.12
鹿肉 **deer meat**
来自人工饲养鹿的可食性肉组织。
- 3.2.13
可食用副产品 **edible by-products**
畜禽可食用的头、皮、内脏、血液、骨、蹄(或爪)、脂等产品。
- 3.2.13.1
猪蹄 **pig feet**
猪手
猪脚
生猪屠宰加工后获得的脚部。
- 3.2.13.2
猪肚 **pig tripe**
生猪屠宰加工后获得的胃。
- 3.2.13.3
猪腰 **pig kidney**
生猪屠宰加工后获得的肾。
- 3.2.13.4
猪大肠 **pig large intestine**
生猪屠宰加工后获得的直肠、盲肠和结肠。
- 3.2.13.5
猪小肠 **pig small intestine**
生猪屠宰加工后获得的十二指肠、空肠、回肠,包括肠黏膜。
- 3.2.13.6
猪食管 **pig esophagus**
猪红肠
生猪屠宰加工后获得的食管。
- 3.2.13.7
猪肺心管 **pig pulmonary cardiac duct**
猪黄喉
生猪屠宰加工后于猪心室取出的大动脉血管。
注:一般为主动脉,主要成分是平滑肌。



3.2.13.8

牛肚 **beef tripe**

牛屠宰加工后获得的胃,包含瘤胃、网胃、皱胃。

3.2.13.9

牛百叶 **beef omasum**

牛屠宰加工后获得的瓣胃。

3.2.13.10

牛蹄筋 **beef hoof tendon**

牛屠宰加工后获得的蹄骨上的韧带。

3.2.13.11

羊肥肠 **sheep and goat large intestine**

羊屠宰加工后获得的大肠。

3.2.13.12

羊小肠 **sheep and goat small intestine**

羊屠宰加工后获得的十二指肠、空肠、回肠,包括肠黏膜。

3.2.13.13

羊肚 **sheep and goat tripe**

羊屠宰加工后获得的胃。

3.2.13.14

羊油 **sheep and goat fat**

羊屠宰加工后获得的脂肪组织。

3.2.13.15

鸡爪 **chicken feet**

凤爪

鸡屠宰加工后获得的爪子。

3.2.13.16

鸡胗 **chicken gizzard**

鸡屠宰加工后获得的胃。

3.2.13.17

鸡心 **chicken heart**

鸡屠宰加工后获得的心脏。

3.2.13.18

鸭脖 **duck neck**

鸭屠宰加工后从第一颈椎与鸭壳处切下部分,除去皮和油脂。

3.2.13.19

鸭锁骨 **duck clavicle**

鸭屠宰加工后获得的鸭颈下两块突出的骨头和组织,包含胸锁肌和其骨头。

3.2.13.20

鸭肠 **duck intestine**

鸭屠宰加工后获得的大肠及小肠(去除盲肠)。

4 肉制品

4.1

腊肉 **cured meat**

风肉

以畜禽肉为主要原料,配以各种调味料,经腌制、烘烤(或晾晒、风干、脱水)、烟熏(或不烟熏)、醇化等工艺加工而成的肉制品。

4.2

咸肉 **corned meat**

以畜禽肉为主要原料,经食盐和其他辅料腌制,加工而成的生肉制品。

4.3

中式火腿 **dry-cured ham**

干腌火腿

以带皮(或不带皮)、带爪(或不带爪)的鲜(冻)猪后腿为原料,经修整、腌制、洗腿(或不洗腿)、晾晒(或不晾晒)、风干、烟熏(或不烟熏)、发酵等工艺加工而成的具有特征风味的生肉制品。

4.4

中式香肠 **Chinese sausage**

腊肠

风干肠

以畜禽肉为主要原料,经切碎或绞碎后按一定比例加入食盐、酒、白砂糖等辅料搅匀,腌渍后充填入肠衣中或用模具定型,经烘焙或晾晒或风干、醇化等工艺加工而成的生干肠制品。

4.5

生鲜香肠 **fresh sausage**

以畜禽肉为主要原料,经绞碎后加入辅料灌入肠衣中加工而成的生肉肠类制品。

4.6

调理肉制品 **prepared meat products**

调制肉制品

以畜禽产品为原料,配以辅料,经滚揉(或不滚揉)、切制或绞制、混合搅拌(或不混合)、包装、冷却(或冻结)等工艺加工而成的非即食肉制品。

4.7

肉丸 **meat ball**

以畜禽产品等为主要原料,添加水、淀粉等食品辅料,经绞碎、腌制或不腌制、乳化(斩拌或搅拌)、成型、熟制或不熟制、速冻或不速冻等工艺加工而成的产品。

4.8

肉滑 **meat paste**

肉胶

以畜禽产品等为主要原料,经绞碎后配以淀粉、调味品等辅料打浆而成的黏稠状肉糜产品。

4.9

肉排 **meat rib**

肉扒

以畜禽分割肉(带骨或不带骨)为原料,经修整、腌制(或不腌制)、成型(或不成型)、速冻(或不速

冻)、切片(或不切片)、包装等工艺加工而成的块状肉制品。

4.10

肉饼 meat patty

以畜禽产品、水产品为主要原料,经修整(或不修整)、绞制,配或不配以食品配料及食品添加剂,再经搅拌混合、冷却、成型、加热(或不加热)、冷冻(或不冷冻)等工艺加工而成的产品。

4.11

畜禽血制品 livestock and poultry blood products

以畜禽血为原料,添加(或不添加)相关辅料,经相关工序加工后,灌装成型,通过蒸煮(或不蒸煮)等工艺加工而成的产品。

4.12

肉糕 meat cake

以畜禽肉为主要原料,经绞碎(或斩拌乳化)、调味、成型、熟制、烟熏(或不烟熏)等工艺加工而成的熟肉制品。

4.13

肉松 meat floss

仅以单一的畜禽瘦肉为原料,经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺制成的肌肉纤维蓬松成絮状或长纤维状的熟肉制品。

4.14

肉干 dried meat dice

仅以单一畜禽肉为原料,经修割、预煮(或不预煮)、切丁(或片、条、丝等)、注射(或不注射)、滚揉(或不滚揉)、调味(或不调味)、复煮(或不复煮)、收汤(或不收汤)、蒸烤(或不蒸烤)、干燥、包装等工艺加工而成的熟肉制品。

4.15

肉脯 dried meat slice

以单一畜禽瘦肉为主要原料,经修整、切片、调味、腌制、摊筛、烘干、烤制等工艺加工而成的熟肉制品。

4.16

糟肉制品 meat products flavored with fermented rice

将畜禽肉用酒糟或陈年香糟代替酱汁或卤汁加工而成的熟肉制品。

4.17

酱卤肉制品 pickled and stewed meat products

以畜禽肉或可食副产品为主要原料,经预处理后,配以食品辅料,经腌制(或不腌制)、酱制或卤制、包装(或不包装)、杀菌(或不杀菌)、冷却等工艺加工而成的熟肉制品。

4.18

白煮肉制品 boiled meat products

以畜禽肉或可食副产品为主要原料,在添加(或不添加)食用盐、香辛料的水中煮熟的肉制品。

4.19

熏烧烤肉制品 smoked and roasted meat products

以畜禽肉或可食副产品为主要原料,配以食品辅料,经腌(卤)、煮等工序进行前处理,再以烟气或蒸汽或火苗或其他热介质进行熏烤或烧烤或焙烤等工序加工而成的熟肉制品。

4.20

熏煮火腿 smoked and cooked ham

以畜禽肉为主要原料,配以适量辅料,经精选修整、分割(或不分割)、绞制(或不绞制)、盐水注射(或

盐水浸渍)、搅拌(或不搅拌)、腌制、滚揉(或不滚揉)、充填(或不充填)成型、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、干燥(或不干燥)、烘烤(或不烘烤)、冷却、冷冻(或不冷冻)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工而成的具有显著肌肉纹理的熟肉制品。

4.21

熏煮香肠 smoked and cooked sausage

以畜禽产品、水产品为主要原料,经修整、绞制(或斩拌)、腌制(或不腌制)后,配以辅料及食品添加剂,再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、充填(或成型)、蒸煮(或不蒸煮)、干燥(或不干燥)、风干(或不风干)、烟熏(或不烟熏)、烤制(或不烤制)、杀菌(或不杀菌)、冷却(或冷冻)等工艺加工而成的香肠类熟肉制品。

4.22

火腿肠 cooked sausage

蒸煮肠

以畜禽产品、水产品为主要原料,经修整、绞制(或斩拌),配以辅料及食品添加剂,腌制(或不腌制)后,再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、灌入塑料肠衣等材质容器充填(或成型)、熟制(蒸煮或杀菌)等工艺加工而成的肉类灌肠熟肉制品。

4.23

培根 bacon

仅以单一的畜禽肉为主要原料,经修整、绞制(或不绞制)、注射(或不注射)、滚揉(或不滚揉)、腌制(或不腌制)、成型(或不成型)、干燥、烟熏(或不烟熏)、蒸煮(或不蒸煮)、烘烤(或不烘烤)、分切(或不分切)、速冻(或不速冻)等工艺加工而成的肉制品。

4.24

肉罐头 canned meat products

以畜禽肉为主要原料,经预处理、灌装、密封和杀菌等工艺加工而成的肉制品。

4.25

肉皮冻 meat skin frozen products

以畜禽产品及(或)其制品为主要原料,按需要制作成半成品或成品后,添加或不添加皮浆液,再经混合(或复水)、灌装(或成型)、蒸煮、冷却等工艺加工而成的即食肉制品。

4.26

油炸肉制品 fried meat products

以单一的畜禽肉为原料,配以淀粉、水、食用盐等一种或多种辅料,经切条(块、片)、调味(或不调味)、腌制(或不腌制)、裹浆(粉)或不裹浆(粉)、油炸等工艺加工而成的产品。

4.27

发酵肉 fermented meat products

以畜禽产品为主要原料,添加(或不添加)发酵剂,配以食用盐等其他辅料,在自然或人工条件下通过微生物发酵和/或酶的作用发酵成熟的即食肉制品。

4.27.1

发酵香肠 fermented sausage

以畜禽肉为主要原料,添加(或不添加)发酵剂,配以食用盐等其他辅料,经修整、搅拌(或斩拌)、灌装、腌制(或不腌制)、发酵、干燥、成熟、烟熏(或不烟熏)、切片(或不切片)等工艺加工而成的即食肉制品。

4.27.2

发酵火腿 fermented ham

以鲜(冻)猪腿(带骨或不带骨)为主要原料,配以食用盐等其他原料,经修整、腌制、发酵、干燥、熟化、烟熏(或不烟熏)、切片(或不切片)等工艺加工而成的即食肉制品。

5 肉与肉制品的品质特性

5.1

肉汁 meat juice

畜禽肉的细胞中含有的汁液。

5.2

肉质 meat quality

肉的组织成分的状况和品质特性。

5.3

嫩度 tenderness

肉在咀嚼或切割时所需的剪切力。

5.4

保水性 water holding capacity

肌肉受外力作用时,如加压、切碎、加热、冷冻、解冻、腌制等加工中保持原有的水分与增加水分的能力。

5.5

蒸煮损失 cooking loss

肉品加热熟制过程中发生的质量减少。

5.6

出品率 yield

肉制品成品产出与原料投入的百分比。

5.7

肉的僵直 meat rigor mortis

畜禽屠宰后,由于肌肉中肌球蛋白和肌动蛋白发生不可逆结合,引起肌原纤维发生收缩的过程。

5.8

肉的成熟 meat ageing

宰后僵直的肌肉在内源性酶的作用下,发生蛋白质降解产生肌原纤维小片化,肉质变软多汁的过程。

5.9

肉的自溶 meat autolysin

肌肉在内源性酶的作用下,出现肌肉松弛、色泽发暗、变褐、弹性降低、气味和滋味变劣的现象。

5.10

肉的腐败 meat spoilage

肌肉中蛋白质和非蛋白质的含氮物质被微生物分解,引起肌肉组织的破坏和色泽变化,产生酸败气味,肉表面发黏的过程。

5.11

热收缩 heat shortening

肌肉在僵直的后期,肉温尚未完全散发时发生的收缩。

5.12

冷收缩 cold shortening

当肌肉温度降至 10 ℃ 以下,pH 降至 5.9~6.2 之间所发生的收缩。

6 肉及肉制品加工

6.1

腌制剂 curing agent

用食盐、香辛料和食品添加剂等成分混合而成的用来提高肉的防腐、风味、肉质和发色等性能的混合料。

6.2

腌制 curing

用食盐或腌制剂对原料肉进行腌渍的过程。

6.3

干腌法 dry-curing

用食盐或盐硝混合物等涂抹肉表面,对肉进行腌制的方法。

6.4

湿腌法 pickle curing

用食盐或盐硝混合物等溶液对肉进行腌制的方法。

6.5

注射腌制法 injection curing

先注射盐水,然后再滚揉或放入盐水中腌制肉的方法。

6.6

酱制 saucing

主料配以辅料,放入酱汁中煮制,适当收汁至熟,赋予产品风味的过程。

6.7

清卤 clear brining

主料配以(或不配以)食用盐等简单调味品,在水中煮制的过程。

6.8

卤制 stewing in sauce

主料配以辅料,放入卤汁中煮制,赋予产品风味的过程。

6.9

冷卤 cold brining

将熟制后的产品放入卤汁中浸泡,赋予产品风味的过程。

6.10

切丁 dicing

把肉切成小方块的过程。

6.11

绞肉 grinding

将原料肉通过绞肉机进行破碎的过程。

6.12

斩拌 chopping

用斩拌机对肉(含各种辅料)进行细切和乳化的过程。

6.13

搅拌 stirring

利用人工或搅拌机将肉进行搅动、拌制、混合,使腌制剂、调味料等辅料与肉混合均匀的过程。

6.14

打浆 striking

利用打浆机将颗粒状的肉通过拍打制作成浆状的过程。

6.15

乳化 emulsifying

利用乳化机或斩拌机将肉高速斩切、分散、均质,形成具有乳化特性的细腻肉糊的过程。

6.16

滚揉 tumbling

利用滚揉机将肉坯进行翻滚和揉搓,使腌制剂、调味料等辅料迅速均匀地扩散至肌肉组织内部的过程。

6.17

骨肉分离 separating

将残存在骨头上的肉通过挤压或其他的方法,使肉和骨分离的过程。



6.18

灌制 filling

将肉馅充入肠衣内的过程。

6.19

共挤 co-extrusion

使用动物胶原或植物胶体通过设备与内馅同时灌装成型的过程。

6.20

装模 molding

将腌制好的肉装入包装袋或容器中使之成型的过程。

6.21

打卡 clipping

香肠或熏煮火腿充填后用打卡机对两端进行封口的过程。

6.22

焯水 blanching

氽水

将初加工的原料放入清水中短时间加热,去腥味和杂质等的过程。

6.23

炖 braising

将肉放入水或汤汁中用文火慢慢地煮,使肉熟烂的过程。

6.24

盐焗 salt heating

以畜禽肉及可食副产品为主要原料,配以调味料(含食品添加剂),经盐渍、蒸汽加热或相关工序熟化的过程。

6.25

烘烤 roasting

将肉或肉制品置于烘房或烤箱或烟熏炉等中烤制的过程。

6.26

油炸 frying

将肉或肉制品置于较高温度的食用油脂中,使其快速熟化的过程。

6.27

烧烤 grilling

将肉或肉制品置于木炭或电加热装置中烤制的过程。

6.28

干燥 drying

肉制品在低于 100 °C 条件下失去水分的过程。

6.29

风干 air drying

将肉或肉制品置于空气流通处,使其自然脱水的过程。

6.30

炒制 stir-frying

将肉或肉制品放在容器内,边加热边翻动的过程。

6.31

熏制 smoking

利用木材、木屑、茶叶、糖等材料不完全燃烧而产生的熏烟和热量使肉制品增添特有的熏烟风味的方法。

6.31.1

直接烟熏法 direct-smoking

在烟熏炉内,用糖、木材等燃烧直接发烟对肉制品进行熏制的方法。

6.31.2

间接烟熏法 indirect-smoking

利用单独的烟雾发生器发烟,将具有一定温度和湿度的熏烟引进烟熏室,对肉制品进行熏制的方法。

6.31.3

液熏法 liquid-smoking

将木材干馏去掉有害成分,保留有效成分的烟收集起来进行浓缩,制成水溶性或油溶性的液体,对肉进行熏制的方法。

6.31.4

冷熏法 cold-smoking

温度在 15 °C ~ 30 °C 条件下的熏制方法。

6.31.5

温熏法 warm-smoking

温度在 30 °C ~ 50 °C 条件下的熏制方法。

6.31.6

热熏法 heat-smoking

温度在 50 °C ~ 80 °C 条件下的熏制方法。

6.31.7

焙熏法 roast-smoking

温度在 90 °C ~ 120 °C 条件下的熏制方法。

6.31.8

电熏法 electrical-smoking

应用静电进行熏制的方法。



6.32

灭菌 sterilization

利用某些物理、化学或生物等方法使微生物失去生命力的作用。

6.33

醇化 alcoholization

腊(香)肠、腊肉干燥后在特定温度环境下,放置一段时间,经过自身生物化学变化,产生独特腊香风味的过程。

7 其他

7.1

天然肠衣 natural casing

健康牲畜的小肠、大肠和膀胱等器官,经过刮制、去油等特殊加工,对保留的组织进行腌渍或干制,用作灌制香肠的外衣。

7.1.1

盐渍肠衣 salted casing

经过食盐处理的天然肠衣。

7.1.2

干制肠衣 dried casing

腌制清洗后经晾干或烘干的天然肠衣。

7.2

胶原蛋白肠衣 collagen casing

以猪、牛皮真皮层的胶原蛋白纤维为原料,加入辅料,经化学和机械处理制成胶原“团状物”,再经挤压、充气成型、干燥、加热定型等工艺制成的可食用人造肠衣。

7.3

纤维肠衣 cellulose casing

以植物纤维为原料制成的片状或筒状肠衣。

7.4

玻璃纸肠衣 glassine casing

用再生胶质纤维素薄膜制成的片状或筒状肠衣。

7.5

塑料肠衣 plastic casing

用聚偏二氯乙烯(PVDC)、聚乙烯(PE)、聚丙烯(PP)等制成的肠衣。

索引

汉语拼音索引

B	
保水性	5.4
白肌肉	3.1.12
白煮肉制品	4.18
背膘	3.2.1.7
焙熏法	6.31.7
玻璃纸肠衣	7.4
脖肉	3.2.2.17
C	
焯水	6.22
炒制	6.30
出品率	5.6
醇化	6.33
余水	6.22
脆骨	3.2.1.8
D	
打浆	6.14
打卡	6.21
大排肌肉	3.2.1.5
电熏法	6.31.8
胴体	3.1.5
炖	6.23
F	
发酵肉	4.27
发酵火腿	4.27.2
发酵香肠	4.27.1
分割肉	3.1.6
风干	6.29
风干肠	4.4
风肉	4.1
凤爪	3.2.13.15
腹肋肉	3.2.1.10

G	
干腌法	6.3
干腌火腿	4.3
干燥	6.28
干制肠衣	7.1.2
羔羊肉	3.2.6
共挤	6.19
骨头产品	3.1.9
骨肉分离	6.17
灌制	6.18
滚揉	6.16
H	
和尚头	3.2.2.5
黑干肉	3.1.13
黑切牛肉	3.1.14
烘烤	6.25
烩牛扒	3.2.2.4
火腿肠	4.22
J	
鸡伴翅	3.2.3.6
鸡翅	3.2.3.5
鸡翅根	3.2.3.9
鸡大腿肉	3.2.3.7
鸡肩胛骨肉	3.2.3.6
鸡颈肉	3.2.3.3
鸡头肉	3.2.3.2
鸡小腿	3.2.3.8
机械分离肉	3.1.8
鸡心	3.2.13.17
鸡胸肉	3.2.3.4
鸡爪	3.2.13.15
鸡肫	3.2.13.16
脊膘	3.2.1.7

间接烟熏法	6.31.2
肩颈肉	3.2.1.3
酱卤肉制品	4.17
酱制	6.6
搅拌	6.13
绞肉	6.11
胶原蛋白肠衣	7.2
颈背肌肉	3.2.1.3

K

可食用副产品	3.2.13
--------------	--------

L

腊肠	4.4
腊肉	4.1
冷冻肉	3.1.4
冷卤	6.9
冷却肉	3.1.2
冷收缩	5.12
冷鲜肉	3.1.2
冷熏法	6.31.4
鹿肉	3.2.12
卤制	6.8
驴肉	3.2.11

M

马肉	3.2.9
牦牛肉	3.2.4
绵羊肉	3.2.7
灭菌	6.32
木质化肉	3.1.15

N

嫩度	5.3
牛百叶	3.2.13.9
牛背部肉	3.2.2.12
牛肚	3.2.13.8
牛短腰肉	3.2.2.6
牛腹部肉	3.2.2.13
牛股内肉	3.2.2.7
牛后腱	3.2.2.3

牛后小腿肉	3.2.2.3
牛肩部肉	3.2.2.16
牛颈部肉	3.2.2.17
牛肋条肉	3.2.2.14
牛里脊肉	3.2.2.9
牛柳	3.2.2.9
牛腩	3.2.2.13
牛前腱	3.2.2.18
牛前小腿肉	3.2.2.18
牛肉	3.2.2
牛四分体带骨肉	3.2.2.2
牛蹄筋	3.2.13.10
牛臀部肉	3.2.2.4
牛膝圆肉	3.2.2.5
牛小腹肉	3.2.2.8
牛胸部肉	3.2.2.15
牛腰部肉	3.2.2.10

P

培根	4.23
片猪肉	3.2.1.2

Q

切丁	6.10
禽胴体	3.2.3.1
禽肉	3.2.3
清卤	6.7
去骨后腿肉	3.2.1.6
去骨前腿肉	3.2.1.4

R

热收缩	5.11
热鲜肉	3.1.3
热熏法	6.31.6
肉的成熟	5.8
肉的腐败	5.10
肉的僵直	5.7
肉的自溶	5.9
肉饼	4.10
肉干	4.14
肉糕	4.12

肉罐头	4.24
肉脯	4.15
肉滑	4.8
肉胶	4.8
肉扒	4.9
肉排	4.9
肉皮冻	4.25
肉松	4.13
肉丸	4.7
肉汁	5.1
肉质	5.2
乳化	6.15
乳猪肉	3.2.1.1
软骨	3.2.1.8

S

三角肉	3.2.2.8
山羊肉	3.2.8
上脑	3.2.2.12
烧烤	6.27
生鲜香肠	4.5
湿腌法	6.4
塑料肠衣	7.5

T

剔骨肉	3.1.7
天然肠衣	7.1
调理肉制品	4.6
调制肉制品	4.6
兔肉	3.2.10

W

外脊	3.2.2.10
尾龙扒	3.2.2.6
温熏法	6.31.5
五花肉	3.2.1.10

X

细胞培养肉	3.1.10
细胞培育肉	3.1.10
西冷	3.2.2.10

纤维肠衣	7.3
鲜肉	3.1.1
咸肉	4.2
小里脊肉	3.2.1.9
小牛肉	3.2.2.1
畜禽血制品	4.11
熏烧烤肉制品	4.19
熏制	6.31
熏煮火腿	4.20
熏煮香肠	4.21

Y

鸭脖	3.2.13.18
鸭肠	3.2.13.20
鸭翅	3.2.3.11
鸭翅根	3.2.3.13
鸭锁骨	3.2.13.19
鸭腿	3.2.3.12
鸭胸肉	3.2.3.10
腌制	6.2
腌制剂	6.1
盐焗	6.24
盐渍肠衣	7.1.1
眼肌	3.2.2.11
羊肚	3.2.13.13
羊肥肠	3.2.13.11
羊肉	3.2.5
羊小肠	3.2.13.12
羊油	3.2.13.14
液熏法	6.31.3
异质肉	3.1.11
油炸	6.26
油炸肉制品	4.26

Z

糟肉制品	4.16
斩拌	6.12
针扒	3.2.2.7
蒸煮肠	4.22
蒸煮损失	5.5
直接烟熏法	6.31.1

中式火腿	4.3	猪手	3.2.13.1
中式香肠	4.4	猪蹄	3.2.13.1
猪白条	3.2.1.2	猪小肠	3.2.13.5
猪大肠	3.2.13.4	猪腰	3.2.13.3
猪肚	3.2.13.2	注射腌制法	6.5
猪肺心管	3.2.13.7	装模	6.20
猪红肠	3.2.13.6		
猪黄喉	3.2.13.7	DCB 肉	3.1.14
猪脚	3.2.13.1	DFD 肉	3.1.13
猪肉	3.2.1	PSE 肉	3.1.12
猪食管	3.2.13.6		

英文对应词索引

A

abnormal meat	3.1.11
air drying	6.29
alcoholization	6.33

B

back fat	3.2.1.7
bacon	4.23
beef	3.2.2
beef back	3.2.2.12
beef belly	3.2.2.13
beef brisket	3.2.2.15
beef hoof tendon	3.2.13.10
beef neck	3.2.2.17
beef omasum	3.2.13.9
beef short rib	3.2.2.14
beef tripe	3.2.13.8
blanching	6.22
boiled meat products	4.18
bone products	3.1.9
bone-in quarter beef	3.2.2.2
boneless foreleg	3.2.1.4
boneless hindleg	3.2.1.6
boneless loin	3.2.1.5
boneless shoulder and neck	3.2.1.3
braising	6.23

C

canned meat products	4.24
carcass	3.1.5
cartilage	3.2.1.8
cellulose casing	7.3
chicken breast	3.2.3.4
chicken chuck	3.2.3.2
chicken feet	3.2.13.15
chicken gizzard	3.2.13.16
chicken heart	3.2.13.17
chicken leg	3.2.3.7
chicken neck	3.2.3.3
chicken shoulder blade	3.2.3.6
chicken wing	3.2.3.5
chicken wing root	3.2.3.9
chilled meat	3.1.2
Chinese sausage	4.4
chopping	6.12
chuck roll	3.2.2.16
clear brining	6.7
clipping	6.21
co-extrusion	6.19
cold brining	6.9
cold shortening	5.12
cold-smoking	6.31.4
collagen casing	7.2
cooked sausage	4.22
cooking loss	5.5
corned meat	4.2
cube roll	3.2.2.11
cultured meat	3.1.10
cured meat	4.1
curing	6.2
curing agent	6.1
cut meat	3.1.6

D



dark cutting beef	3.1.14
dark, firm and dry meat	3.1.13
deboned meat	3.1.7

deer meat	3.2.12
demi-carass pork	3.2.1.2
dicing	6.10
direct-smoking	6.31.1
donkey meat	3.2.11
dried casing	7.1.2
dried meat dice	4.14
dried meat slice	4.15
drumstick	3.2.3.8
dry-cured ham	4.3
dry-curing	6.3
drying	6.28
duck breast	3.2.3.10
duck clavicle	3.2.13.19
duck intestine	3.2.13.20
duck leg	3.2.3.12
duck neck	3.2.13.18
duck wing	3.2.3.11
duck wing root	3.2.3.13

E

edible by-products	3.2.13
electrical-smoking	6.31.8
emulsifying	6.15

F

fermented ham	4.27.2
fermented meat products	4.27
fermented sausage	4.27.1
fillet tenderloin	3.2.2.9
filling	6.18
fore shank	3.2.2.18
fresh meat	3.1.1
fresh sausage	4.5
fried meat products	4.26
frozen meat	3.1.4
frying	6.26

G

glassine casing	7.4
goat meat	3.2.8

grilling	6.27
grinding	6.11

H

heat shortening	5.11
heat-smoking	6.31.6
hind shank	3.2.2.3
horse meat	3.2.9
hot meat	3.1.3

I

indirect-smoking	6.31.2
injection curing	6.5

K

knuckle	3.2.2.5
---------------	---------

L

lamb	3.2.6
liquid-smoking	6.31.3
livestock and poultry blood products	4.11

M

meat ageing	5.8
meat autolysin	5.9
meat ball	4.7
meat cake	4.12
meat floss	4.13
meat juice	5.1
meat paste	4.8
meat patty	4.10
meat products flavored with fermented rice	4.16
meat quality	5.2
meat rib	4.9
meat rigor mortis	5.7
meat skin frozen products	4.25
meat spoilage	5.10
mechanically separated meat	3.1.8
molding	6.20
mutton	3.2.5

N

natural casing	7.1
----------------------	-----

P

pale, soft and exudative meat	3.1.12
pickle curing	6.4
pickled and stewed meat products	4.17
pig esophagus	3.2.13.6
pig feet	3.2.13.1
pig kidney	3.2.13.3
pig large intestine	3.2.13.4
pig pulmonary cardiac duct	3.2.13.7
pig small intestine	3.2.13.5
pig tripe	3.2.13.2
plastic casing	7.5
pork	3.2.1
pork belly	3.2.1.10
poultry carcass	3.2.3.1
poultry meat	3.2.3
prepared meat products	4.6

R

rabbit meat	3.2.10
roasting	6.25
roast-smoking	6.31.7
rump	3.2.2.4

S

salt heating	6.24
salted casing	7.1.1
saucing	6.6
separating	6.17
sheep and goat fat	3.2.13.14
sheep and goat large intestine	3.2.13.11
sheep and goat small intestine	3.2.13.12
sheep and goat tripe	3.2.13.13
sheep meat	3.2.7
short loin	3.2.2.6
smoked and cooked ham	4.20
smoked and cooked sausage	4.21

smoked and roasted meat products 4.19

smoking 6.31

sterilization 6.32

stewing in sauce 6.8

stir-frying 6.30

stirring 6.13

striking 6.14

striploin 3.2.2.10

suckling pork 3.2.1.1

T

tender loin 3.2.1.9

tenderness 5.3

topside 3.2.2.7

triangle beef 3.2.2.8

tumbling 6.16

V

veal 3.2.2.1

W

warm-smoking 6.31.5

water holding capacity 5.4

wooden breast 3.1.15

Y

yak meat 3.2.4

yield 5.6
