

备案号:96—065

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10252—95

糖果术语

1995—05—29 发布

1995—10—01 实施

中华人民共和国国内贸易部 发布

中华人民共和国行业标准

糖果术语

Terms for confections

SB/T 10252-95

1 范围

本标准规定了糖果的术语。

本标准适用于糖果行业及与之有关专业编制标准、出版、教学、科研及供国内外技术业务交往使用。

2 一般概念

2.1 糖果 confections, candy, sugar confectionery

以白砂糖或淀粉糖浆为主要原料制成的甜味固形食品。

2.2 硬质糖果 high boiled confections, hard candy

以白砂糖和淀粉糖浆为主料,经熬煮浓缩加工而成的硬、脆、无定形或微晶形固体糖块。

同义词:高度熬煮糖果;硬糖。

2.3 夹心糖果 filled confections

以不同类型的硬质糖果糖膏为外皮,再以不同的酱状或粉粒状的其他辅料为馅心体,经充填拉伸成型的外皮坚韧均匀,馅心不同的固体糖块。

2.3.1 酥心糖果 crisp filled confections, crunch

以富含油脂的物料和部分硬质糖果糖膏作馅心制成的夹心糖果。馅心用量占总用料重量的65%以上,有果仁、芝麻、可可、咖啡等品种。

2.3.2 粉心糖果 powdery filled confections

以糖粉和香料、粉粒状辅料作馅心制成的夹心糖果。馅心用量占总用料重量的8%以上,有水果、可可、酒味等品种。

2.3.3 酱心糖果 pasty filled confections

以果酱、果冻等辅料作馅心制成的夹心糖果。馅心用量占总用料重量的10%以上,有水果、花香等品种。

2.3.4 液心糖果 liquefy filled confections

以酒类、果汁的过饱和溶液制成由固形壳体包裹液状心料的糖体,再以巧克力或其他原料作外皮制成的夹心糖果,食用时可感到内含液状物。

2.4 焦香糖果 caramelized confections

以白砂糖、淀粉糖浆为主料,脂肪和乳制品为主要辅料,经高度乳化,并在加热熬煮过程

中形成具有焦香风味的固体糖块。因工艺差别,有硬质型、胶质型与砂质型之分。

同义词:卡拉密尔糖、太妃糖、思考其糖。

2.5 充气糖果 aerated confections

以白砂糖、淀粉糖浆为主料,熬制至一定浓度,与发泡剂混合,添加脂肪、香料和粉粒状辅料,经搅打而成的内部均匀分散细密气泡的固体糖块。因发泡剂种类与搅打程度等不同,有高度充气型、中度充气型、低度充气型之分,高度充气型还有弹性与脆性之分,中度与低度充气型还有胶质与砂质之分。

2.5.1 马希马洛糖 marshmallow

一种利用明胶作发泡剂制成的高度充气型的充气糖果。

同义词:海绵糖、棉花糖。

2.5.2 牛轧糖 nougat

一种利用蛋白发泡作用制成的中度充气型的添加或不添加果仁、芝麻等辅料的充气糖果。

同义词:蛋白糖、鸟结糖。

2.5.3 求斯糖 chews

一种利用明胶包覆气体体制成的充气糖果,外观光滑,组织紧密,口感细腻,咀嚼时有弹性。

2.6 凝胶糖果 gelatinized confections

以一种或多种亲水性凝胶与白砂糖、淀粉糖浆为主料,经加热溶化至一定浓度,在一定条件下形成的水分含量较高、质地柔软的凝胶状糖块。

2.6.1 琼脂凝胶糖果 agar gelatinized confections

以琼脂为基本凝胶剂制成的透明软嫩的凝胶糖果。

同义词:琼胶冻胶糖 agar jelly, 琼脂软糖, 雪花软糖。

2.6.2 明胶凝胶糖果 gelatin gelatinized confections

以明胶为基本凝胶剂制成的半透明,有弹性和咀嚼性的凝胶糖果。

同义词:明胶冻胶糖 gelatin jelly。

2.6.3 果胶凝胶糖果 pectin gelatinized confections

以果胶为基本凝胶剂制成的半透明、柔软爽口的凝胶糖果。

同义词:果胶冻胶糖 pectin jelly。

2.6.4 淀粉凝胶糖果 starch gelatinized confections, starch jelly

以变性淀粉或部分其他凝胶剂制成的半透明,结构紧密的凝胶糖果。

同义词:淀粉冻胶糖 starch gum。

2.6.5 高粱饴 sorghum candy

一种淀粉凝胶糖果的商品名,过去用高粱淀粉为原料,现已采用其他淀粉。

2.7 抛光糖果 coated confections, panning confections

以各种辅料心子在糖衣锅内反复涂布胶液、糖浆和糖粉,最后经抛光或拉花制成的糖衣坚实,或呈拉花状的固体糖块。

2.8 胶基糖果 chewing gum, gum based confections

以白砂糖为主料和食用级天然树胶或热塑性树脂等胶基制成的可咀嚼或吹泡的固形糖块。根据胶基的成分与制作方法不同,有咀嚼型、吹泡型之分。

同义词: 胶姆糖, 泡泡糖 bubble gum, 口香糖 chewing gum.

2.9 粉质糖果 powdery confections

以糖粉为主料, 辅以硬脂酸、明胶等, 经混合烘干再直接轧成片块状的糖果。

同义词: 粉片糖 tablet confections.

2.10 巧克力 chocolate

可可液块、可可脂或代可可脂、砂糖、乳制品等经混和、精磨后, 加入乳化剂、香料进行精炼、保温、调温处理, 再浇模或涂层而成的糖果, 且非脂可可固形物、可可脂及乳固形物等含量符合标准规定。

同义词: 朱古力。

2.11 巧克力制品 chocolate products

以巧克力为原料, 经混合、涂层、夹心等不同方法加工制成的食品, 且巧克力重量、涂层面积及夹心重量等符合标准规定。

3 主要原辅料

3.1 白砂糖 white sugar

蔗糖的主要商品品种。由甘蔗或甜菜等原料经提汁、净化、浓缩、结晶等工序制成的味甜、白色有光泽的结晶。

3.2 绵白糖 white soft sugar

蔗糖的商品品种之一。晶粒较小, 几无光泽, 含少量糖蜜, 易失水结块或吸水潮解。

3.3 淀粉糖浆 starch syrup, corn syrup

淀粉经不完全糖化(水解)后所得产品的总称, 通常为无色、透明的粘稠液体, 无结晶, 其甜度与糖化程度有关。

同义词: 化学稀、粟胶、葡萄糖浆 glucose syrup.

3.4 麦芽糖浆 maltose syrup

利用麦芽中的糖化酶作用于淀粉所制成的一种浅黄色、粘稠、透明的液体, 味甜, 有独特风味。

同义词: 饴糖。

3.5 高麦芽糖浆 high maltose syrup

麦芽糖含量较高(45%以上), 并以一定聚合形式出现的麦芽糖浆。

3.6 低聚糖浆 oligosaccharide syrup

以单糖聚合度小于或等于 10 的碳水化合物为主要成分的糖浆。

3.7 转化糖浆 invert sugar syrup

蔗糖经酸或酶水解后所得的由等量葡萄糖和果糖组成的混合物, 有吸湿性与抗结晶性能。

3.8 油脂 oil and fat

可食用的甘油三脂肪酸酯的统称, 分为动物油脂和植物油脂, 一般在常温下呈液态的称“油”, 呈固态或半固态的称“脂”。

3.9 乳制品 milk products

以牛羊乳为主要原料加工制成的各种产品的统称, 如乳粉、炼乳、奶油、干酪、乳糖等。

3.10 发泡剂 whipping agent

能降低液体表面张力的表面活性剂,具有良好的成泡功能。

3.11 凝胶剂 *gelatinizing agent*

可在糖果中形成高水分、质地柔软的凝胶状的食品添加剂。

3.12 香料 *flavouring agent, spice*

具有特殊香气和滋味的植物组织或植物组织的提取物,用来增强和改善糖果的气味与滋味。

3.13 食用色素 *edible colouring agent*

加入糖果中用来增强或改善色泽,以提高感官质量的化学物质。

3.14 有机酸 *organic acid*

加入糖果中用来增加酸味的有机酸类。

同义词:糖果用酸 *confectionery acid*。

3.15 坚果 *nuts*

果皮坚硬,果实中只有一个种子的干果。

3.16 淀粉 *starch*

由许多葡萄糖分子缩合而成的多糖,因结构不同分为直链淀粉和支链淀粉。加工品为由原料经粉碎、沉淀、脱水、干燥而成的白色粉末,不溶于冷水,在热水中溶胀糊化成糊状。

3.17 琼脂 *agar*

从某些红藻植物中提取的含藻胶的冻干制品,冷水中易吸水膨胀,加热溶解,再冷却时形成透明冻胶。

3.18 明胶 *gelatin*

由动物的皮、骨中提取的含胶原蛋白的薄片或粉粒,在冷水中吸水膨胀,溶于热水,再冷却后形成有弹性的凝胶。

3.19 果胶 *pectin*

从柑桔等水果中提取的含聚半乳糖醛酸的白色或黄色粉末,与糖酸在适当条件下可形成凝冻。

3.20 可可豆 *cocoa beans*

梧桐科常绿乔木可可树长的卵圆形坚果的扁平种子。

3.21 可可脂 *cocoa butter*

将可可豆经焙炒、去壳、粗磨、压榨而得的脂肪。

同义词:可可白脱。

3.22 可可粉 *cocoa powder*

经压榨除去40%以上脂肪的可可豆的渣粉,按残留可可脂的含量不同,分高脂、中脂、低脂可可粉。

3.23 可可液块 *cocoa liquor*

将焙炒过的可可豆肉经磨细、冷却、凝固而成的固体酱料,其中可可脂含量一般在50%~55%。

同义词:苦料,可可料 *cocoa mass*;可可苦料。

3.24 代可可脂 *cocoa butter substitute*

用作可可脂部分代用品的一类油脂改性加工制品。其物理性质(如熔点、硬度、脆性、收缩性等)与天然可可脂相似,但化学组成与构型与天然可可脂不同,且缺少多晶型特性。

3.25 类可可脂 cocoa butter equivalent

可作可可脂部分代用品的一类油脂加工制品。其物理性质(如熔点、硬度、稳定性等)与天然可可脂十分接近,而且化学组成中的脂肪酸的类型也与天然可可脂相似。

4 生产工艺

4.1 化糖 dissolving, solution, solubilize

以适量的水在短时间内将砂糖完全溶化的过程。

4.2 熬煮 cooking, boiling

将糖溶液内的大部分水重新蒸发除去,以获得糖浓度极高仅保留较低残留水分的糖膏的过程。

4.3 常压熬煮 atmospheric cooking

在通常压力下熬煮糖液的过程。随着糖液浓度的增加,其沸点也相应提高,使糖膏色泽变深。

4.4 真空熬煮 vacuum cooking

减少糖液表面真空度的同时进行熬煮糖液的过程。糖液沸点相应降低,熬煮的糖膏色泽较浅。

4.5 连续真空熬煮 continuous vacuum cooking

连续地进行真空熬煮的过程,由加热熬煮蒸发与真空浓缩两部分组成。

4.6 连续真空薄膜熬煮 continuous vacuum film cooking

将糖浆形成薄膜状,再进行连续真空熬煮的过程。具有周期短、产品质量好、劳动生产率提高等优点。

4.7 焦糖化 caramelization

糖与氨基酸的氨基在共存下加热发生美拉德反应,糖与糖发生焦糖化作用,从而产生焦糖风味的过程,用来增加糖果的风味。

4.8 砂质化 graining

使物料内处于微小结晶状态的糖类产生一定程度的返砂,具有细微的砂质质构的过程。

4.9 充气 aerating

通过机械快速搅拌或定向机械拉伸等方法在糖果中充以大量空气,形成细密气泡的过程。

4.10 塑压成型 plastic forming

在机械作用下,利用糖膏在一定温度下的可塑性进行成型的过程。

4.11 浇模成型 deposit forming

将液态的糖膏定量浇注注入模型中,冷却定型的过程。

同义词:注模成型。

4.12 干燥 drying

凝胶糖果制作中,利用热空气使浇模后的糖液中的水分较快蒸发和扩散除去的过程。

4.13 拌砂 sanding

在糖粒表面拌粘上砂糖细结晶的过程。

4.14 精磨 refining

巧克力制作中,将物料的颗粒磨至口感觉不到粗糙程度的过程。

4.15 精炼 conching

将精磨后的巧克力料进一步加工处理,使物料质粒变得光滑,剩余水分降低,同时增加巧克力的风味的过程。

4.16 调温 tempering

巧克力料转变为固态时,通过控制温度的变化,使其中的可可脂从 γ 晶型转变为稳定的 β 晶型,以保证制品品质的过程。

5 质量

5.1 质构 texture

糖果内质构造的评价。

5.2 透明状 transparency

光线透过糖果内部的状态。

5.3 丝光状 silken

糖果表面带有丝状光泽的状态。

5.4 膨松状 spongy

糖果体积增大,嚼时有疏松或酥脆感的状态。

5.5 弹性 elasticity

糖果受外力作用变形,除去作用力后能恢复原来形状的性质。

5.6 脆性 brittle

糖果受力时易破碎的性质。

5.7 砂性 sandy,granularity

糖果内具有细微的砂质质构,食时有微粒感的性质。

5.8 韧性 chewness,toughness

糖果受力时虽然变形,但不易断裂的性质。

5.9 吸水性 water absorption power

糖果吸收空气中水分的性质。

5.10 重结晶性 regaining

糖果吸收空气中水分后,在表面形成过饱和溶液,失水或降温后蔗糖析出重新结晶的性质。

5.11 发烊 moist

在较高湿度的环境下,糖果表面吸收水分发粘混浊,乃至溶化的现象。

5.12 发砂 graining

糖果从非结晶状态重新恢复为结晶状态的现象。

同义词:返砂。

5.13 干缩 drying shrinkage

糖果因干燥失水引起形体收缩的现象。

5.14 变形 transformation

糖果因受热受压等原因引起外形变化的现象。

5.15 粘纸 adhering paper

糖果与包装纸粘连的现象。

5.16 粘牙 adhering tooth

糖果在咀嚼时与牙齿粘连的现象。

5.17 水分 moisture

糖果中所含水的质量占产品总质量的百分比。

5.18 还原糖含量 reducing sugar

糖果中所含还原糖的多少,按规定的测定程序进行,以葡萄糖的质量百分比表示。

5.19 细度 fineness

巧克力料质粒的粒径,按规定的测定程序进行,以微米(μm)表示。

5.20 非脂可可固形物 nonfat-cocoa solids

以可可豆为原料的加工品中,剔除可可脂及水分外的固形物。

5.21 乳固形物 milk solids

乳或乳制品中除水分及添加物外,其余干物质的总称。

附 录 A
按汉语拼音字母顺序排列的索引
(参考件)

A	还原糖含量	5.18
熬煮	J	
B	夹心糖果	2.3
白砂糖	坚果	3.15
拌砂	酱心糖果	2.3.3
变形	浇模成型	4.11
C	胶基糖果	2.8
常压熬煮	焦香化	4.7
充气	焦香糖果	2.4
充气糖果	精炼	4.15
重结晶性	精磨	4.14
脆性	K	
D	可可豆	3.20
代可可脂	可可粉	3.22
低聚糖浆	可可液块	3.23
淀粉	可可脂	3.21
淀粉凝胶糖果	L	
淀粉糖浆	类可可脂	3.25
F	连续真空熬煮	4.5
发泡剂	连续真空薄膜熬煮	4.6
发砂	M	
发烱	马希马洛糖	2.5.1
非脂可可固形物	麦芽糖浆	3.4
粉心糖果	绵白糖	3.2
粉质糖果	明胶	3.18
G	明胶凝胶糖果	2.6.2
干缩	N	
干燥	凝胶剂	3.11
高粱饴	凝胶糖果	2.6
高麦芽糖浆	牛轧糖	2.5.2
果胶	P	
果胶凝胶糖果	抛光糖果	2.7
H	膨松状	5.4
化糖	Q	
	巧克力	2.10

巧克力制品	2.11	糖果	2.1
琼脂	3.17	调温	4.16
琼脂凝胶糖果	2.6.1	透明状	5.2
求斯糖	2.5.3		
		X	
R		吸水性	5.9
韧性	5.8	细度	5.19
乳固形物	5.21	香料	3.12
乳制品	3.9		
		Y	
S		液心糖果	2.3.4
砂性	5.7	硬质糖果	2.2
砂质化	4.8	油脂	3.8
食用色素	3.13	有机酸	3.14
水分	5.17		
丝光状	5.3	Z	
酥心糖果	2.3.1	粘牙	5.16
塑压成型	4.10	粘纸	5.15
		真空熬煮	4.4
T		质构	5.1
弹性	5.5	转化糖浆	3.7

附 录 B
按英文字母顺序排列的索引
(参考件)

A

adhering paper	5.15
adhering tooth	5.16
aerated confections	2.5
aerating	4.9
agar	3.17
agar gelatinized confections	2.6.1
atmospheric cooking	4.3

B

boiling	4.2
brittle	5.6

C

candy	2.1
caramelization	4.7
caramelized confections	2.4
chewing gum	2.8
chewiness	5.8
chews	2.5.3
chocolate	2.10
chocolate products	2.11
coated confections	2.7
cocoa beans	3.20
cocoa butter	3.21
cocoa butter equivalent	3.25
cocoa butter substitute	3.24
cocoa liquor	3.23
cocoa powder	3.22
conching	4.15
confections	2.1
continuous vacuum cooking	4.5
continuous vacuum film cooking	4.6
cooking	4.2
corn syrup	3.3
crisp filled confections	2.3.1
crunch	2.3.1

D

deposit forming	4.11
dissolving	4.1

drying	4. 12
drying shrinkage	5. 13
E	
edible colouring agent	3. 13
elasticity	5. 5
F	
filled confections	2. 3
fineness	5. 19
flavouring agent	3. 12
G	
gelatin	3. 18
gelatin gelatinized confections	2. 6. 2
gelatinized confections	2. 6
gelatinizing agent	3. 11
graining	4. 8 5. 12
granularity	5. 7
gum based confections	2. 8
H	
hard candy	2. 2
high boiled confections	2. 2
high maltose syrup	3. 5
I	
invert sugar syrup	3. 7
L	
liquefy filled confections	2. 3. 4
M	
maltose syrup	3. 4
marshmallow	2. 5. 1
milk products	3. 9
milk solids	5. 21
moist	5. 11
moisture	5. 17
N	
nonfat - cocoa solids	5. 20
nougat	2. 5. 2
nuts	3. 15
O	
oil and fat	3. 8
oligosaccharide syrup	3. 6
organic acid	3. 14
P	
panning confections	2. 7
pasty filled confections	2. 3. 3

pectin	3.19
pectin gelatinized confections	2.6.3
plastic forming	4.10
powdery confections	2.9
powdery filled confections	2.3.2

R

reducing sugar	5.18
refining	4.14
regraining	5.10

S

sanding	4.13
sandy	5.7
silken	5.3
solubilize	4.1
solution	4.1
sorghum candy	2.6.5
spice	3.12
spongy	5.4
starch	3.16
starch gelatinized confections	2.6.4
starch jelly	2.6.4
starch syrup	3.3
sugar confectionery	2.1

T

tempering	4.16
texture	5.1
toughness	5.8
transformation	5.14
transparency	5.2

V

vacuum cooking	4.4
----------------------	-----

W

water absorption power	5.9
whipping agent	3.10
white soft sugar	3.2
white sugar	3.1

附加说明:

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出并归口。

本标准由江苏省糖业食品科技情报站负责起草。

本标准主要起草人:胡嘉鹏。