



中华人民共和国国家标准化指导性技术文件

GB/Z 21922—2008

食品营养成分基本术语

Fundamental terminology and definition of nutritional component in foods

2008-05-16 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准化指导性技术文件的附录 A 为资料性附录。

本标准化指导性技术文件由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准化指导性技术文件由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所负责起草。

本标准化指导性技术文件起草人：杨月欣、王光亚、何梅、韩军花、潘洪志、陈孝曙、葛可佑。

食品营养成分基本术语

1 范围

本标准化指导性技术文件规定了食品营养成分的基本术语。

本标准化指导性技术文件适用于所有食品生产、经营、检测、标签以及其他有关领域。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准化指导性技术文件。

2.1 一般术语

2.1.1

营养成分 **nutritional component**

食品中具有的营养素和有益成分,包括营养素、水分、膳食纤维等。

2.1.2

营养素 **nutrient**

食品中具有特定生理作用,能维持机体生长、发育、活动、繁殖以及正常代谢所需的物质,缺少这些物质,将导致机体发生相应的生化或生理学的不良变化。包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素五大类。

2.1.3

必需营养素 **essential nutrient**

人体内不能合成或合成不足,需要从食品中获得的营养素。

2.1.4

宏量营养素 **macronutrient**

食品中的蛋白质、脂肪、碳水化合物。

2.1.5

微量营养素 **micronutrient**

食品中的矿物质(包括常量元素和微量元素)和维生素(包括脂溶性维生素和水溶性维生素)等。

2.1.6

矿物质 **mineral**

维持人体正常生理功能所必需的无机化学元素,包括钙、磷、钠、氯、镁、钾、硫、铁、锌、硒等。

2.1.7

微量元素 **trace element; microelement**

人体内总含量小于体重的万分之一或每日摄入量在 100 mg 以下的矿物质,包括铁、硒、锌、铜、碘等。

2.1.8

维生素 **vitamin**

人体几乎不能合成,调节机体生理功能所必需的一类低分子有机化合物的总称。

2.1.9

营养素密度 **nutrient density**

一定单位(千焦或千卡)能量的食品中所含营养素的量。