



中华人民共和国国家标准

GB/T 44983—2024

肉类食品加工机械 术语

Meat food machinery—Terminology

2024-11-28 发布

2025-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 肉类通用加工设备	1
3.1 肉类解冻设备	1
3.2 肉类切割、挤压、分离加工设备	2
3.3 肉类熏、煮、烘、烤热加工设备	5
4 肉类预加工设备	9
4.1 肉类注射、嫩化、滚揉加工设备	9
4.2 肉类斩拌、绞制、搅拌加工设备	11
4.3 肉类裹涂加工设备	15
4.4 肉制品成型加工设备	17
5 肉制品加工设备	18
5.1 香肠类肉制品加工设备	18
5.2 熏煮火腿加工设备	21
5.3 酱卤肉制品加工设备	22
5.4 肉制品油炸加工设备	22
5.5 干肉制品加工设备	25
5.6 发酵肉制品加工设备	25
6 肉类加工辅助设备	26
6.1 辅助配套设备	26
6.2 清洗消毒设备	27
6.3 运输、输送设备	28
索引	31

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。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品加工机械标准化技术委员会(SAC/TC 551)归口。

本文件起草单位：艾博肉类科技(浙江)有限公司、东北农业大学、齐鲁工业大学、佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所、成都大学、中国农业科学院农产品加工研究所、嘉兴大学、江苏大学、广州麦燕食品有限公司、漳州丸滋食品有限公司、轻工业杭州机电设计研究院有限公司、浙江鲨鱼食品机械有限公司、广东志伟妙卓智能机械制造有限公司。

本文件主要起草人：韩青荣、刘骞、许崇海、陈媛、王卫、张德权、徐杨、邹小波、黄庆标、林建民、吴成坤、林宗武、肖能武、肖光春、许弟春、张佳敏、王振宇、石吉勇、孙宗保、张国华、李小花、林佳敏。

肉类食品加工机械 术语

1 范围

本文件界定了肉类通用加工设备、肉类预加工设备、肉制品加工设备以及肉类加工辅助设备的术语和定义。

本文件适用于肉类食品加工机械的生产、科研、教学及其他相关领域。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 肉类通用加工设备

3.1 肉类解冻设备

3.1.1

解冻机 thawing machine

将冷冻肉进行解冻的设备。

3.1.2

热风循环解冻机 hot air circulation thawing machine

利用循环湿热风进行解冻的箱式解冻机(3.1.1)。

3.1.3

微波解冻机 microwave thawing machine

利用微波产生的电磁场进行连续解冻的解冻机(3.1.1)。

3.1.4

射频解冻机 radio frequency thawing machine

利用射频发生器产生的高频电能进行连续解冻的隧道式解冻机(3.1.1)。

3.1.5

振动式水流解冻机 water shock thawing machine

利用高压水流冲击产生的震动进行解冻的槽式解冻机(3.1.1)。

注：主要用于小块状冷冻物料。

3.1.6

气泡翻滚解冻机 bubble thawing machine

利用压缩空气和循环水的冲击进行解冻的槽式解冻机(3.1.1)。

注：主要用于小块状冷冻物料。

3.1.7

解冻架车 thawing rack

用于箱式解冻机(3.1.1)内,放置大块冷冻原料的架子车。