



中华人民共和国国家标准

GB/T 36193—2018

水产品加工术语

Terms of fishery product processing

2018-05-14 发布

2018-12-01 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 通用术语	1
3 水产品质量安全控制术语	3
4 水产品预处理(工艺)术语	4
5 保活、保鲜术语.....	7
6 冷冻、冷藏术语.....	8
7 干制术语.....	10
8 腌制术语.....	14
9 熏制术语.....	17
10 鱼糜及其制品加工术语	17
11 海藻加工术语	19
12 鱼油、鱼粉术语.....	21
13 其他术语	22
参考文献	25
索引	26

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、中国海洋大学、大连海洋大学、中国水产科学研究院东海水产研究所、中国水产科学研究院南海水产研究所、大连工业大学、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王联珠、郭莹莹、辛福言、林洪、汪秋宽、蔡友琼、杨贤庆、翟毓秀、侯红漫、朱文嘉、江艳华、姚琳、谭志军、左红和。

水产品加工术语

1 范围

本标准规定了水产品加工领域常用的基本术语。

本标准适用于水产品加工业的生产、流通、科研、教学及管理等相关领域。

2 通用术语

2.1

水产品 fishery product; aquatic product

海洋或淡水渔业生产的鱼类、甲壳类、软体动物类、藻类和其他水生生物统称。

2.2

水产加工品 processed fishery product; processed aquatic product

以水产品为主要原料加工制成的产品。

2.3

水产食品 fishery food

以水产品为主要原料加工制成的食品。

2.4

海洋食品 seafood

以海洋生物为主要原料加工制成的食品。

2.5

水产品加工 fishery product processing

以水产品为原料,采用物理、化学、生物等方法加工制成产品的过程。

2.6

水产品综合利用 integrated utilization of fishery products

对水产品及其副产物进一步加工利用,以提高其整体使用价值和商品价值。

2.7

预制水产品 pretreated fishery product

以水产品为原料,经分选、清洗等预处理后,选择性地添加辅料、腌制、干燥、调制、挂糊、裹粉等工艺制成的,可直接烹调食用的产品。

2.8

即食水产品 instant fishery food

可以直接食用,无需进一步热处理的水产食品。

2.9

生食水产品 raw-edible fishery food

以活、鲜、冻水产品为原料,食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品。

2.10

腌制生食水产品 salted raw-edible fishery food

以活的贝类、虾类、淡水蟹和新鲜或冷冻的海蟹、鱼子等水产品为原料,采用盐渍或糟制、醉制加工