



中华人民共和国国家标准

GB/T 21171—2007

香料香精术语

Technical terms of fragrances and flavors

(ISO 9235:1997, Aromatic natural raw materials—Vocabulary, MOD)

2007-10-31 发布

2008-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准修改采用国际标准 ISO 9235:1997《芳香天然原料 词汇》，在 ISO 9235:1997、IOFI(食用香料工业国际组织)和 IFRA(国际日用香料工业协会)实践法规术语的基础上，增加了合成香料术语、调香术语。本标准与 ISO 9235:1997 的主要差异如下：

- 本标准的名称为香料香精术语；
- 本标准香料部分增加了术语香料、超临界流体提取物及合成香料(包括半合成香料、全合成香料)的定义，其余内容与 ISO 9235:1997 完全相同；
- 增加香精术语和定义；
- 增加调香术语和定义；
- 增加其他术语和定义。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国香料香精化妆品标准化技术委员会归口。

本标准由上海香料研究所负责起草。

本标准主要起草人：金其璋、徐易、康薇、杜世祥、王群。

本标准为首次发布。

香料香精术语

1 范围

本标准规定了香料、香精和调香的术语和定义。

本标准适用于规范香料香精工业用语。

2

香料 fragrance/flavor substance

适合人类消费的具有香气和/或香味的物质。前者指能被人类嗅觉感知的物质,后者指使人类产生滋味(香气、味道和口感的综合效果)的物质。分子量一般小于 300,具有相当大的挥发性,一般不直接消费,而是配制成香精用于加香产品后间接消费。按用途可将香料分为日用和食用两大类。

2.1

天然香料 natural fragrance/flavor substance

以植物、动物或微生物为原料,经物理方法、生物技术法或经传统的食品工艺法加工所得的香料。

2.1.1

天然原料 natural raw material

来自植物、动物或微生物的原料,包括从这类原料经酶法加工或传统的制备工艺(例如干燥、焙烤或发酵)所得的产物。

2.1.2

渗出物 exudate

由植物自发渗出或受损后渗出的天然原料(2.1.1)。

2.1.2.1

天然油树脂 natural oleoresin

主要由挥发物和树脂状物质组成的渗出物(2.1.2)。例如松脂(pine oleoresin),古芸脂(gurjum)。

2.1.2.1.1

香膏 balsam

天然油树脂(2.1.2.1)之一种。其特征是存在苯甲酸和/或肉桂酸衍生物。例如秘鲁香膏(peru balsam),吐鲁香膏(tolu balsam),安息香(benzoin),苏合香(styrox)。

2.1.2.2

树胶 gum

主要由多糖组成的渗出物(2.1.2)。例如阿拉伯胶(gum Arabic),黄蓍胶(tragacanth gum)。

2.1.2.3

胶性树脂 gum resin

主要由树脂状物质和树胶组成的渗出物(2.1.2)。例如紫(虫)胶(shellac gum)。

2.1.2.4

胶性油树脂 gum oleoresin

主要由树脂状物质、树胶和一定数量的挥发物组成的渗出物(2.1.2)。例如没药(myrrh),乳香(olibanum),防风(opoponax),格蓬(galbanum)。

2.2 衍生产品:树脂状材料 derived products:resinous materials

2.2.1

树脂 resin

从天然油树脂(2.1.2.1)尽可能多的除去挥发性组分后得到的产物。例如松香(rosin)。

2.3 衍生产品:挥发性产品 derived products;volatile products

2.3.1

精油 essential oil

从植物原料经下列任何一种方法所得的产物:

- 水蒸馏或水蒸气蒸馏;
- 柑橘类水果的外果皮经机械法加工;
- 干馏。

注:随后用物理方法使精油与水相分离。

2.3.1.1

水蒸气蒸馏精油 essential oil obtained by steam distillation

不管蒸锅中是否有水,通入水蒸气用蒸馏法所得的精油(2.3.1)。例如胡椒油(pepper oil)(有水),薰衣草油(lavender oil)(无水)。

2.3.1.2

冷榨(压)精油 cold-pressed essential oil

从柑橘类水果的外果皮经室温下机械加工法所得的精油(2.3.1)。

2.3.1.3

果汁精油 essence oil

从果汁浓缩加工或超高温瞬时杀菌(UHT)处理中所得的精油(2.3.1)。

2.3.2 组成没有明显改变的精油 essential oil obtained without significant changes in their composition

2.3.2.1

精馏精油 rectified essential oil

为了改变某些组分的含量而经过分馏的精油(2.3.1)。例如薄荷类精油(mint essential oils)。

2.3.3 组成明显改变的精油 essential oil obtained with significant changes in their composition

2.3.3.1

无萜精油 “terpene-less” essential oil

单萜烃类已被大部分除去的精油(2.3.1)。

2.3.3.2

除单萜和倍半萜精油 “terpene and sesquiterpene-less” essential oil

单萜烃类和倍半萜烃类已被大部分除去的精油(2.3.1)。

2.3.3.3

除X精油 “X-less” essential oil

X成分已被部分或完全除去的精油(2.3.1)。例如5-甲氧基补骨脂素(bergapten)含量已被部分降低的香柠檬油(essential oil of bergamot);薄荷脑(menthol)含量已被部分降低的亚洲薄荷油(essential oil of mentha arvensis)。

2.3.3.4

浓缩精油 folded oil, concentrated oil

用物理方法使某些感兴趣的成分经过浓缩的精油(2.3.1)。

2.3.3.5

干馏油 dry-distilled oil

在不加水或水蒸气情况下木材、树皮或根经干馏所得的精油(2.3.1)。例如杜松油(essential oil of

cade), 桦树皮油(essential oil of the bark of the birch tree)。

2.3.4

挥发性浓缩物 volatile concentrate

从果汁或蔬菜汁挥发出的水中回收的水溶性挥发物质的浓缩物。

2.3.5

馏出液 distillate

一种天然原料(2.1.1)经蒸馏后所得的冷凝产物。

2.3.6

乙醇化馏出液 alcoholate

一种天然原料(2.1.1)在可变浓度的乙醇存在下经蒸馏所得的馏出液(2.3.5)。

2.3.7

芳香水 aromatic water

水蒸气蒸馏后已分去精油(2.3.1)的水质馏出液(2.3.5)。

2.3.8

萜烯 terpenes

主要由烃类构成的产物,作为副产物得自精油(2.3.1)的浓缩或蒸馏,或其他分离技术。

2.4 衍生产品:提取产品 derived products:extraction products

2.4.1

酊剂 tincture

一种天然原料(2.1.1)在可变浓度的乙醇存在下经浸渍所得的溶液。例如安息香酊剂(tincture of benzoin),灰琥珀酊剂(tincture of grey amber)。

注:在香料工业中,术语“浸剂(infusion)”被不正确地用来代替“酊剂(tincture)”。例如香荚兰豆荚浸剂(vanilla infusion)。

2.4.2

提取物 extract

一种天然原料(2.1.1)经溶剂处理,随后过滤,用蒸馏法除去溶剂(使用非挥发性溶剂时除外)所得的产品。

注:在香料工业中,提取物是配制香精的一种成分,它本身是天然原料和/或化学合成物的混合物,并用乙醇稀释得到的。

2.4.2.1

浸膏 concrete

一种新鲜的植物原料经用一非水溶剂提取所得的具有特征香气的提取物(2.4.2)。

2.4.2.2

花香脂 pomade

它是一种有特征香气的脂肪,由花朵经“冷吸”(cold enfleurage)(花朵的香气成分扩散进入脂肪)或“热吸”(hot enfleurage)(花朵浸渍于熔化的脂肪中)而得。

2.4.2.3

香树脂 resinoid

一种干燥的植物原料经用一非水溶剂提取所得的具有特征香气的提取物(2.4.2)。

2.4.2.4

净油 absolute

浸膏(2.4.2.1)、花香脂(2.4.2.2)或香树脂(2.4.2.3)在室温下用乙醇提取后所得的一种有香气的

产物。

注：通常乙醇溶液经冷却和过滤以除去蜡质，随后用蒸馏法除去乙醇。

2.4.2.5

油树脂 oleoresin

具有特征香气和/或香味的辛香料(spice)或香草(aromatic herbs)的提取物(2.4.2)。例如胡椒油树脂(pepper oleoresin),姜油树脂(ginger oleoresin)。

注：残留溶剂量应符合食品使用要求。

2.4.2.6

未浓缩提取物 non-concentrated extract, single-fold extract

一种天然原料(2.1.1)用一种不必除去的溶剂处理后所得到的产物。例如可可粒(cocoa nibs)的丙二醇提取物,阿魏(asafoetida)的花生油提取物,香荚兰豆荚(vanilla)的乙醇提取物。

2.4.2.7

超临界流体提取物 extract obtained by using supercritical fluid technology

一种天然原料(2.1.1)用超临界流体(主要为超临界二氧化碳)处理所得的提取物。处理过程中可以加也可以不加其他助溶剂。

2.5

合成香料 synthetic fragrance/flavor substance, synthetic aroma chemical

天然动植物原料或煤炭石油原料经用化学方法加工所得的香料。

2.5.1

半合成香料 semi-synthetic aroma chemical

天然动植物原料经用化学方法加工所得的香料。

2.5.2

全合成香料 total-synthetic aroma chemical

煤炭石油原料经用化学方法加工所得的香料。

3

香精 fragrance compound/flavoring

由香料和相应辅料组成的具有特定香气和/或香味的复杂混合物,一般不直接消费,而是用于加香产品后被消费。

3.1

日用香精 fragrance compound

由日用香精成分(3.1.1)组成的混合物,代表了一特定的香精配方(fragrance formula)。

3.1.1

日用香精成分 fragrance ingredient

用于配制日用香精、利用其香气性质(odour properties)、增香性质(odour-enhancing properties)或调配性质(blending properties)的任何基本物质。它可以是化学合成物也可以是天然物。例如天然香料(2.1),合成香料(2.5),日用香精辅料(3.1.2)等。

3.1.2 日用香精辅料 adjuncts for fragrance compound

3.1.2.1

日用香精溶剂 solvent for fragrance compound

为日用香精生产或贮存或使用方便而必须加入的符合安全要求的液体。

3.1.2.2

日用香精载体 carrier for fragrance compound

为日用香精生产或贮存或使用方便而必须加入的符合安全要求的固体。

3.2

食用香精 flavoring

用来起香味作用的浓缩配制品(只产生咸味、甜味或酸味的配制品除外),它可以含有也可以不含有食用香精辅料(3.2.4)。通常它们不直接用于消费。食用香精包括食品用香精(3.3.1)、饲料用香精(3.3.2)和接触口腔和嘴唇用香精(3.3.3)。

3.2.1

香味物质 flavoring substance

具有香味性质的化学结构明确的组分,通常它们不直接用于消费。例如香兰素(vanillin),乙基香兰素(ethyl vanillin),柠檬醛(citral)。

3.2.1.1

天然香味物质 natural flavoring substance

化学结构明确的应用其香味性质的物质,通常它们不直接用于消费。它在其应用浓度上适合人类消费,它是用适当的物理法、微生物法或酶法从食物或动植物材料(未经加工或经过食品制备过程加工)获得的。含 NH_4^+ , Na^+ , K^+ , Ca^{2+} , Fe^{3+} 阳离子或 Cl^- , SO_4^{2-} , CO_3^{2-} 阴离子的天然香味物质的盐类通常被划为天然香味物质。

3.2.1.2

天然等同香味物质 natural-identical flavoring substance

化学合成的或用化学手段(工艺)从天然香原料中分离得到的香味物质,它与存在于用作人类消费的天然产品(不管其是否加工过)中的物质在化学结构上完全一样。含 NH_4^+ , Na^+ , K^+ , Ca^{2+} , Fe^{3+} 阳离子或 Cl^- , SO_4^{2-} , CO_3^{2-} 阴离子的天然等同香味物质的盐类通常被划为天然等同香味物质。

3.2.1.3

人造香味物质 artificial flavoring substance

尚未从用于人类消费的天然产品(不管其是否加工过)中鉴定出的香味物质。如乙基香兰素。

3.2.2

香味增效剂 flavor enhancer

在其应用浓度上很少有或没有香味的物质,它的主要目的是增加某些组分的香味,其作用远超过该物质本身对任何香味的直接贡献。例如味精(MSG)。

3.2.3

天然香味浓缩物 natural flavor concentrate

应用其香味特征的一种制剂(即非单一化合物),通常它们不直接用于消费,它在其应用浓度上适合人类消费,它是用适当的物理法、微生物法或酶法从食物或动植物材料(未经加工或经过食品制备过程加工)获得的。

3.2.4

食用香精辅料 flavor adjuncts

对食用香精生产、贮存和应用所必须的食品添加剂和食品配料。在最终加香产品中它们无功能。

3.2.5

非酶褐变产物 maillard reaction products, non-enzyme browning reaction products

用法规允许使用的含羰基的化合物(如还原糖等)与含氨基的化合物(如氨基酸、肽等)在法规允许的工艺条件(温度和时间)下反应所得的产物。它有特定的香气和/或香味和颜色。可用于配制热反应食用香精(3.3.8)。

3.3 食用香精分类 **flavoring classification**

3.3.1

食品用香精 food flavoring

专门用于人类各类食品加香的食用香精(3.2)。

3.3.2

饲料用香精 feed flavoring

专门用于各类动物饲料加香的食用香精(3.2)。

3.3.3

接触口腔和嘴唇用香精 flavoring contacted with oral cavity and lips

专门用于接触或有可能接触口腔和嘴唇制品加香的食用香精(3.2)。如牙膏用香精,漱口水用香精,唇膏用香精,餐具洗涤剂用香精。

3.3.4

天然食用香精 natural flavoring

食用香精(3.2)的发香部分(aromatic part)只含有天然原料(2.1.1)、天然香味物质(3.2.1.1)和/或天然香味浓缩物(3.2.3)。

3.3.5

人造食用香精 artificial flavoring

含有一种或多种人造香味物质(3.2.1.3)的食用香精(3.2)。

3.3.6

重组××××食用香精 reconstituted××××flavoring

为天然香味物质(3.2.1.1)和/或天然等同香味物质(3.2.1.2)组成的混合物。其组成应与所说香味的组成大致相当并具有类似的比例,不准加入其他物质。

3.3.7

强化食用香精 reinforced flavoring

含有一定比例的作为天然食用香精(3.3.4)增强剂的天然等同香味物质(3.2.1.2)的食用香精(3.2)。

3.3.8

热反应食用香精 process flavoring, thermal reaction flavoring

为其香味特性而制备的一种产品或混合物。由其本身允许用作食物或天然存在于食物或允许用于热反应食用香精的组分或组分混合物经过适合人类消费的食品制备工艺制得的产品。热反应食用香精中可以加入食用香精辅料(3.2.4)。

注:本定义不适用于香味提取物(flavoring extract)、加工过的天然食品物质(natural food substances)或香味物质(3.2.1)的混合物。

3.3.9

咸味食用香精 savory flavoring

由非酶褐变产物(3.2.5)和/或香味物质(3.2.1)与食用香精辅料(3.2.4)和/或辛香料(5.1)(或其提取物)构成的混合物,用于咸味食品加香。

3.3.10

烟熏食用香精 smoke flavoring

用于使食物产生烟熏香味的浓缩制剂,其中可以加入食用香精辅料(3.2.4)。但这种制剂不是从烟熏食品原料中得到的。

烟熏食用香精可按下列一种或多种方法制备:

1. 未处理的硬木经 a) 控制性燃烧; b) 适当温度(通常在 300℃~800℃)下干馏;或 c) 通常在 300℃~500℃ 温度下用过热水处理。冷凝和捕集有理想香味的那部分产物。
2. 对 1 中的产物作进一步分离以得到对香味起重要作用的部分或成分。
3. 用化学结构明确的香味物质进行调配。

注:烟熏食用香精中多环芳烃的含量应符合法规要求。

3.4

烟用香精 tobacco flavoring

适合烟草制品加香的香精。它又可以分为表香香精(top flavoring for tobacco)及加料香精(casing sauce)。前者是以挥发性香料混合物对各种原料烟叶经加湿、混合、切细、干燥后加香,目的是使制品的烟味或香气多样化,显出制品的特色,修正原料的不良性质,加强其良好性质。后者是调和烟味或发挥某种香味特殊性的水溶性混合物,可含多种不挥发成分(如糖、甘草、可可、巧克力、天然提取物等),大多在切细原料烟叶前使用。

3.5

其他香精 others

其他工业产品(如塑料、涂料、纺织品等)加香用的香精。

3.6

液体香精 liquid fragrance compound/flavoring

以液体形态出现的各类香精。

3.6.1

油溶性液体香精 oil-soluble liquid fragrance compound/flavoring

以油类或油溶性物质为溶剂的液体香精(3.6)。

3.6.2

水溶性液体香精 water-soluble liquid fragrance compound/flavoring

以水或水溶性物质为溶剂的液体香精(3.6)。

3.7

乳化香精 emulsified fragrance compound/flavoring

以乳浊液形态出现的各类香精。

3.8

粉末(固体)香精 powder (solid) fragrance compound/flavoring

以粉末(或固体)形态出现的各类香精。

3.8.1

拌和型粉末香精 blended powder fragrance compound/flavoring

香气和/或香味成分与固体粉末载体拌合在一起的香精。

3.8.2

微胶囊粉末香精 encapsulated fragrance compound/flavoring

香气和/或香味成分以微小芯材的形式被包裹于固体壁材之内的微细颗粒型香精。

3.9

浆膏状香精 paste fragrance compound/flavoring

以浆膏状形态出现的各类香精。

4 调香术语和定义

4.1

评香 evaluation of odor

人们利用本身的嗅觉器官对香料、香精或加香产品的香气质量进行的感官评价。

4.2

评味 evaluation of taste

人们利用本身的味觉器官对食用香料、食用香精或加香产品的口味质量进行的感官评价。

4.3

阈值 threshold

某一香料在一定介质中能被人们感官器官感知的最低浓度。同一香料在不同介质中有不同的阈值,它可以分为嗅觉阈值和味觉阈值。

4.4

头香 top note, head note, outgoing note

亦称顶香。对香料或香精嗅辨中最初片刻时的香气印象,也就是人们首先能嗅到的香气特征,持续时间一般只有几分钟。头香一般由香气扩散力强、沸点低的香料所产生。

4.5

体香 middle note, medium note

亦称中段香,是香料或香精的主体香气。体香是头香(4.4)之后立即被嗅觉感到的香气,而且在相当长的时间内(一般为4 h或更长)保持稳定或一致。

4.6

基香 lower note, low note, base note, body note, back note, depth note, dry-away

亦称尾香或底香,是香料或香精的头香(4.4)和体香(4.5)挥发过后留下来的最后香气,其香气基本上由定香剂(4.8)提供。

4.7

香基 base

亦称香精基,由多种香料组合而成的香精的主剂。香基具有一定的香气特征或代表某种香型。香基一般不在加香产品中直接使用,而是作为香精的一种原料来使用,是一种不完善的香精。

4.8

定香剂 fixer, fixative

延长日用香精(3.1)香气保留时间的日用香精成分(3.1.1),其作用是减缓香料挥发速度。它们大多是含有树胶(2.1.2.2),树脂(2.2.1),香膏(2.1.2.1.1)或低挥发精油(2.3.1)的植物材料或高沸点的合成香料(2.5)。

4.9

谐香 accord

在日用调香中谐香是指两种或多种不同香气调和在一起而产生的一种新香气。类似于调色中黄、蓝两种色调和在一起产生绿色。

5 其他术语和定义

5.1

辛香料 spice

一类植物性调味赋香原料。多为植物的全草、叶、根、茎、树皮、果、籽、花等,具有芳香辛辣味,加于食品中以增加香气、香味。例如胡椒、肉桂皮、姜、辣椒。可直接使用,也可加工成粉末或油树脂(2.4.2.5)等使用。

5.2

香气类别 fragrance classes

用来描述某一种日用香精(3.1)香气类型的术语。对香气类别的认定历史上从未有过一种统一的意见,而且随着时间的推移而有变化。

中文索引

B	L
半合成香料..... 2.5.1	冷榨(压)精油..... 2.3.1.2
拌和型粉末香精..... 3.8.1	馏出液..... 2.3.5
C	N
超临界流体提取物..... 2.4.2.7	浓缩精油..... 2.3.3.4
重组××××食用香精..... 3.3.6	P
除X精油..... 2.3.3.3	评味..... 4.2
除单萜和倍半萜精油..... 2.3.3.2	评香..... 4.1
D	Q
酊剂..... 2.4.1	其他香精..... 3.5
定香剂..... 4.8	强化食用香精..... 3.3.7
F	全合成香料..... 2.5.2
芳香水..... 2.3.7	R
非酶褐变产物..... 3.2.5	热反应食用香精..... 3.3.8
粉末(固体)香精..... 3.8	人造食用香精..... 3.3.5
G	人造香味物质..... 3.2.1.3
干馏油..... 2.3.3.5	日用香精..... 3.1
果汁精油..... 2.3.1.3	日用香精成分..... 3.1.1
H	日用香精辅料..... 3.1.2
合成香料..... 2.5	日用香精溶剂..... 3.1.2.1
花香脂..... 2.4.2.2	日用香精载体..... 3.1.2.2
挥发性浓缩物..... 2.3.4	乳化香精..... 3.7
J	S
基香..... 4.6	渗出物..... 2.1.2
浆膏状香精..... 3.9	食品用香精..... 3.3.1
胶性树脂..... 2.1.2.3	食用香精..... 3.2
胶性油树脂..... 2.1.2.4	食用香精分类..... 3.3
接触口腔和嘴唇用香精..... 3.3.3	食用香精辅料..... 3.2.4
浸膏..... 2.4.2.1	树胶..... 2.1.2.2
精馏精油..... 2.3.2.1	树脂..... 2.2.1
精油..... 2.3.1	水溶性液体香精..... 3.6.2
净油..... 2.4.2.4	水蒸气蒸馏精油..... 2.3.1.1
	饲料用香精..... 3.3.2

T

提取物·····	2.4.2
体香·····	4.5
天然等同香味物质·····	3.2.1.2
天然食用香精·····	3.3.4
天然香料·····	2.1
天然香味浓缩物·····	3.2.3
天然香味物质·····	3.2.1.1
天然油树脂·····	2.1.2.1
天然原料·····	2.1.1
萜烯·····	2.3.8
头香·····	4.4

W

微胶囊粉末香精·····	3.8.2
未浓缩提取物·····	2.4.2.6
无萜精油·····	2.3.3.1

X

咸味食用香精·····	3.3.9
香膏·····	2.1.2.1.1
香基·····	4.7
香精·····	3

香料·····	2
香气类别·····	5.2
香树脂·····	2.4.2.3
香味物质·····	3.2.1
香味增效剂·····	3.2.2
谐香·····	4.9
辛香料·····	5.1

Y

烟熏食用香精·····	3.3.10
烟用香精·····	3.4
衍生产品:挥发性产品·····	2.3
衍生产品:树脂状材料·····	2.2
衍生产品:提取产品·····	2.4
液体香精·····	3.6
乙醇化馏出液·····	2.3.6
油溶性液体香精·····	3.6.1
油树脂·····	2.4.2.5
阈值·····	4.3

Z

组成没有明显改变的精油·····	2.3.2
组成明显改变的精油·····	2.3.3

英文索引

A

absolute	2.4.2.4
accord	4.9
adjuncts for fragrance compound	3.1.2
alcoholate	2.3.6
aromatic water	2.3.7
artificial flavoring	3.3.5
artificial flavoring substance	3.2.1.3
balsam	2.1.2.1.1
base	4.7
blended powder fragrance compound/flavoring	3.8.1
carrier for fragrance compound	3.1.2.2
cold-pressed essential oil	2.3.1.2
concrete	2.4.2.1
derived products: extraction products	2.4
derived products: resinous materials	2.2
derived products: volatile products	2.3
distillate	2.3.5
dry-distilled oil	2.3.3.5
emulsified fragrance compound/flavoring	3.7
encapsulated fragrance compound/flavoring	3.8.2
essence oil	2.3.1.3
essential oil	2.3.1
essential oil obtained by steam distillation	2.3.1.1
essential oil obtained with significant changes in their composition	2.3.3
essential oil obtained without significant changes in their composition	2.3.2
evaluation of odor	4.1
evaluation of taste	4.2
extract	2.4.2
extract obtained by using supercritical fluid technology	2.4.2.7
exudate	2.1.2

F

feed flavoring	3.3.2
fixer, fixative	4.8
flavor adjuncts	3.2.4
flavor enhancer	3.2.2
flavoring	3.2
flavoring classification	3.3
flavoring contacted with oral cavity and lips	3.3.3
flavoring substance	3.2.1
folded oil, concentrated oil	2.3.3.4
food flavoring	3.3.1
fragrance classes	5.2
fragrance compound	3.1
fragrance compound/flavoring	3
fragrance ingredient	3.1.1
fragrance/flavor substance	2

G

gum	2.1.2.2
gum oleoresin	2.1.2.4
gum resin	2.1.2.3

L

liquid fragrance compound/flavoring	3.6
lower note, low note, base note, body note, back note, depth note, dry-away	4.6

M

maillard reaction products, non-enzyme browning reaction products	3.2.5
middle note, medium note	4.5

N

natural flavor concentrate	3.2.3
natural flavoring	3.3.4
natural flavoring substance	3.2.1.1
natural fragrance/flavor substance	2.1
natural oleoresin	2.1.2.1
natural raw material	2.1.1
natural-identical flavoring substance	3.2.1.2
non-concentrated extract, single-fold extract	2.4.2.6

O

oil-soluble liquid fragrance compound/flavoring	3.6.1
---	-------

oleoresin	2.4.2.5
others	3.5

P

paste fragrance compound/flavoring	3.9
pomade	2.4.2.2
powder (solid) fragrance compound/flavoring	3.8
process flavoring, Thermal reaction flavoring	3.3.8

R

reconstituted × × × × flavoring	3.3.6
rectified essential oil	2.3.2.1
reinforced flavoring	3.3.7
resin	2.2.1
resinoid	2.4.2.3

S

savory flavoring	3.3.9
semi-synthetic aroma chemical	2.5.1
smoke flavoring	3.3.10
solvent for fragrance compound	3.1.2.1
spice	5.1
synthetic fragrance/flavor substance, synthetic aroma chemical	2.5

T

“terpene-and sesquiterpene-less”essential oil	2.3.3.2
“terpene-less”essential oil	2.3.3.1
terpenes	2.3.8
threshold	4.3
tincture	2.4.1
tobacco flavoring	3.4
top note, head note, outgoing note	4.4
total-synthetic aroma chemical	2.5.2

V

volatile concentrate	2.3.4
----------------------------	-------

W

water-soluble liquid fragrance compound/flavoring	3.6.2
---	-------

X

“X-less”essential oil	2.3.3.3
-----------------------------	---------

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
香 料 香 精 术 语
GB/T 21171—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

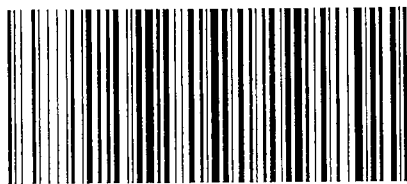
*

开本 880×1230 1/16 印张 1.25 字数 27 千字
2008年3月第一版 2008年3月第一次印刷

*

书号: 155066·1-30934 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 21171-2007