



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21171—2018  
代替 GB/T 21171—2007

## 香料香精术语

Technical terms of fragrances and flavors

(ISO 9235:2013, Aromatic natural raw materials—Vocabulary, MOD)

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



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 21171—2007《香料香精术语》。与 GB/T 21171—2007 相比,主要技术变化如下:

- 删除了 15 个术语及其定义,即:半合成香料(见 2007 版的 2.5.1)、全合成香料(见 2007 版的 2.5.2)、日用香精成分(见 2007 版的 3.1.1)、日用香精溶剂(见 2007 版的 3.1.2.1)、日用香精载体(见 2007 版的 3.1.2.2)、香味物质(见 2007 版的 3.2.1)、天然等同香味物质(见 2007 版的 3.2.1.2)、人造香味物质(见 2007 版的 3.2.1.3)、香味增效剂(见 2007 版的 3.2.2)、食用香精辅料(见 2007 版的 3.2.4)、人造食用香精(见 2007 版的 3.3.5)、重组××××食用香精(见 2007 版的 3.3.6)、强化食用香精(见 2007 版的 3.3.7)、咸味食用香精(见 2007 版的 3.3.9)、其他香精(见 2007 版的 3.5);
- 修改了 2 个术语,即:天然渗出的油树脂(见 2.2.1,2007 版的 2.1.2.1)、冷压精油(见 3.2.2.1.2,2007 版的 2.3.1.2);
- 修改了 9 个术语的英文对应词,即:果汁精油(见 3.2.2.1.3,2007 版的 2.3.1.3)、芳香水(见 3.2.2.7,2007 版的 2.3.7)、饲料用香精(见 4.3.2,2007 版的 3.3.2)、接触口腔和嘴唇用香精(见 4.3.3,2007 版的 3.3.3)、液体香精(见 4.5,2007 版的 3.6)、油溶性液体香精(见 4.5.1,2007 版的 3.6.1)、水溶性液体香精(见 4.5.2,2007 版的 3.6.2)、乳化香精(见 4.7,2007 版的 3.7)、浆膏状香精(见 4.8,2007 版的 3.9);
- 修改了 13 个术语及其定义,即:干馏精油(见 3.2.2.1.4,2007 版的 2.3.3.5)、除单萜精油(见 3.2.2.3.1,2007 版的 2.3.3.1)、萜(见 3.2.2.8,2007 版的 2.3.8)、酊剂和浸剂(见 3.2.3.2,2007 版的 2.4.1)、提取的油树脂(见 3.2.3.7,2007 版的 2.4.2.5)、天然食用香味物质(见 3.2.4,2007 版的 3.2.1.1)、天然食用香味复合物(见 3.2.5,2007 版的 3.2.3)、食品用热加工香味料(见 3.5,2007 版的 3.3.8)、烟熏食用香味料(见 3.6,2007 版的 3.3.10)、天然食品用香精(见 4.3.4,2007 版的 3.3.4)、固体香精(见 4.6,2007 版的 3.8)、拌和型固体香精(见 4.6.1,2007 版的 3.8.1)、胶囊型固体香精(见 4.6.2,2007 版的 3.8.2);
- 修改了 12 个术语的英文对应词和定义,即:辛香料(见 2.3,2007 版的 5.1)、香料(见 3.1,2007 版的 2)、天然香料(见 3.2,2007 版的 2.1)、除单萜和倍半萜精油(见 3.2.2.3.2,2007 版的 2.3.3.2)、浓缩精油(见 3.2.2.3.4,2007 版的 2.3.3.4)、超临界流体提取物(见 3.2.3.9,2007 版的 2.4.2.7)、合成香料(见 3.3,2007 版的 2.5)、香精(见 4.1,2007 版的 3)、日用香精(见 4.2,2007 版的 3.1)、食用香精(见 4.3,2007 版的 3.2)、食品用香精(见 4.3.1,2007 版的 3.3.1)、烟用香精(见 4.4,2007 版的 3.4);
- 重新定义了 16 个术语,即:天然原料(见 2.1,2007 版的 2.1.1)、渗出物(见 2.2,2007 版的 2.1.2)、树脂(见 3.2.1.1,2007 版的 2.2.1)、精油(见 3.2.2.1,2007 版的 2.3.1)、水蒸气蒸馏精油(见 3.2.2.1.1,2007 版的 2.3.1.1)、精馏精油(见 3.2.2.2.1,2007 版的 2.3.2.1)、挥发性浓缩物(见 3.2.2.4,2007 版的 2.3.4)、提取物(见 3.2.3.1,2007 版的 2.4.2)、浸膏(见 3.2.3.3,2007 版的 2.4.2.1)、香树脂(见 3.2.3.5,2007 版的 2.4.2.3)、净油(见 3.2.3.6,2007 版的 2.4.2.4)、未浓缩提取物(见 3.2.3.8,2007 版的 2.4.2.6)、非酶褐变产物(见 3.4,2007 版的 3.2.5)、定香剂(见 5.10,2007 版的 4.8)、谐香(见 5.11,2007 版的 4.9)、香气类别(见 5.12,2007 版的 5.2);
- 增加了 8 个术语及其定义,即:后处理精油(见 3.2.2.2.2)、食用香料(见 3.7)、日用香料(见

## GB/T 21171—2018

3.8)、加香香精(见 4.4.1)、加料香精(见 4.4.2)、香精辅料(见 4.9)、气味(见 5.1)、香味(见 5.2)。  
本标准使用重新起草法修改采用 ISO 9235:2013《芳香天然原料 词汇》。

本标准与 ISO 9235:2013 相比存在如下技术性差异:

- 修改了 3 个术语的定义,即浓缩精油(见 3.2.2.3.4,ISO 9235:2013 的 2.6)、萜(见 3.2.2.8,ISO 9235:2013 的 2.30)、挥发性浓缩物(见 3.2.2.4,ISO 9235:2013 的 3.32),以适应中文的表述习惯;
- 增加了 42 个术语及其定义,即:辛香料(见 2.3)、香料(见 3.1)、天然香料(见 3.2)、天然食用香味物质(见 3.2.4)、天然食用香味复合物(见 3.2.5)、合成香料(见 3.3)、非酶褐变产物(见 3.4)、食品用热加工香味料(见 3.5)、烟熏食用香味料(见 3.6)、食用香料(见 3.7)日用香料(见 3.8)、香精(见 4.1)、日用香精(见 4.2)、食用香精(见 4.3)、食品用香精(见 4.3.1)、饲料用香精(见 4.3.2)、接触口腔和嘴唇用香精(见 4.3.3)、天然食品用香精(见 4.3.4)、烟用香精(见 4.4)、加香香精(见 4.4.1)、加料香精(见 4.4.2)、液体香精(见 4.5)、油溶性液体香精(见 4.5.1)、水溶性液体香精(见 4.5.2)、固体香精(见 4.6)、拌和型固体香精(见 4.6.1)、胶囊型固体香精(见 4.6.2)、乳化香精(见 4.7)、浆膏状香精(见 4.8)、香精辅料(见 4.9)、气味(见 5.1)、香味(见 5.2)、评香(见 5.3)、评味(见 5.4)、阈值(见 5.5)、头香(见 5.6)、体香(见 5.7)、基香(见 5.8)、香基(见 5.9)、定香剂(见 5.10)、谐香(见 5.11)、香气类别(见 5.12),以满足日常工作交流的需要。

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(SAC/TC 257)归口。

本标准起草单位:上海香料研究所、国际香料(中国)有限公司、济南华鲁食品有限公司、山东天博食品配料有限公司、广东铭康香精香料有限公司、浙江绿晶香精有限公司。

本标准主要起草人:金其璋、曹怡、刘钦宣、刘克胜、李秉业、何洛强、张之淦、肖作兵。

本标准于 2007 年 10 月首次发布,本次为第一次修订。



## 香料香精术语

### 1 范围

本标准界定了天然原料、香料、香精和调香的术语。

本标准适用于规范香料香精行业用语。

### 2 天然原料术语

#### 2.1

**天然原料** natural raw material

来自植物、动物或微生物的原料,包括从这类原料经物理方法、酶法、微生物法加工或传统的制备工艺(例如提取、蒸馏、加热、焙烤、发酵)所得的产物。

注:对活性的其他方面可有补充要求。

#### 2.2

**渗出物** exudate

由植物分泌出的天然原料(2.1)。

##### 2.2.1

**天然渗出的油树脂** oleoresin

主要由挥发物和树脂状物质组成的渗出物(2.2)。

注1:例如松脂(pine oleoresin),古芸脂(gurjum)。

注2:天然渗出的油树脂不同于提取的油树脂(3.2.3.7)。

##### 2.2.1.1

**香膏** balsam

天然渗出的油树脂(2.2.1)之一种。其特征是存在苯甲酸和(或)肉桂酸衍生物。

注:例如秘鲁香膏(Peru balsam),吐鲁香膏(Tolu balsam),安息香(benzoin),苏合香(styrax)。

##### 2.2.2

**树胶** gum

主要由多糖组成的渗出物(2.2)。

##### 2.2.3

**胶性树脂** gum resin

主要由树脂状物质和树胶组成的渗出物(2.2)。

注:例如紫(虫)胶(shellac gum)。

##### 2.2.4

**胶性油树脂** gum oleoresin

主要由树脂状物质、树胶(2.2.2)和一定数量的挥发物组成的渗出物(2.2)。

注:例如没药(myrrh)、乳香(olibanum)、防风(opoponax)、格蓬(galbanum)。

#### 2.3

**辛香料** spice; aromatic herb

具有芳香和(或)辛辣味的植物性调味赋香原料。

注1:这类物质多为植物的全草、叶、根、茎、树皮、果、籽、花等,加于食品中以增加香气、香味。

注2:例如胡椒、肉桂皮、姜、辣椒、芫荽、罗勒、百里香等。



### 3 香料术语

#### 3.1

**香料** **fragrance and flavor ingredient; fragrance and flavor material**

具有香气和(或)香味的材料。

注 1: 一般为天然香料[包括天然原料的衍生产品(树脂状材料、挥发性产品、提取产品)]和合成香料的总称。

注 2: 按用途可分为日用和食用两大类。

#### 3.2

**天然香料** **natural fragrance and flavor ingredient; natural fragrance and flavor material**

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

##### 3.2.1

**天然原料的衍生产品:树脂状材料**

##### 3.2.1.1

**树脂** **resin**

从天然渗出的油树脂(2.2.1)尽可能完全除去挥发性组分后得到的产物。

##### 3.2.2

**天然原料的衍生产品:挥发性产品**

##### 3.2.2.1

**精油** **essential oil**

从植物来源的天然原料(2.1)经下列任何一种方法所得的产物:

——水蒸气蒸馏;

——柑橘类水果的外果皮经机械法加工;

——干馏。

用物理方法分去水相后得到。

注 1: 精油可经物理处理(例如过滤、倾析、离心分离),不会明显改变其组成。

注 2: ISO/TC 54 第 27 次会议(2010 年)决定,所有精油名称中都得有“精”字。如过去称香茅油,现在称香茅精油。

##### 3.2.2.1.1

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

用水蒸气蒸馏法得的精油(3.2.2.1),蒸馏中加水的称为水蒸馏(hydrodistillation),蒸馏中不加水的称为直接水蒸气蒸馏。

注:例如鸢尾草精油。

##### 3.2.2.1.2

**冷压精油** **cold-pressed essential oil**

冷榨精油

冷磨精油

从柑橘类水果的外果皮经室温下机械加工法所得的精油(3.2.2.1)。

##### 3.2.2.1.3

**果汁精油** **essential oil of fruit juice**

从果汁浓缩加工或超高温瞬时灭菌(UHT)处理中所得的精油(3.2.2.1)。

注:将水和油分开得到芳香油相和稀水相,此水相中含有水溶性芳香成分。

## 3.2.2.1.4

**干馏精油 dry-distilled essential oil**

不加水或水蒸气,蒸馏木材、树皮、根或树胶所得的精油(3.2.2.1)。

注:例如桦焦精油(birch tar essential oil)。

## 3.2.2.2

**组成没有明显改变的精油**

## 3.2.2.2.1

**精馏精油 rectified essential oil**

为了改变某些组分的含量和(或)颜色而经过分馏的精油(3.2.2.1)。

注:例如精馏薄荷类精油(rectified mint essential oil)。

## 3.2.2.2.2

**后处理精油 post-treated essential oil**

经过后处理的产物。

注:这类产物被指定为“在名字前冠以特殊处理类型的精油”,例如脱色精油、洗涤过的精油、除铁精油。

## 3.2.2.3

**组成明显改变的精油**

## 3.2.2.3.1

**除单萜精油 terpeneless essential oil**

主要含单萜烃的某些馏段被部分除去的精馏精油(3.2.2.2.1)。

## 3.2.2.3.2

**除单萜和倍半萜精油 “terpeneless and sesquiterpeneless” essential oil**

主要含有单萜烃和倍半萜烃的某些馏段被部分除去的精馏精油(3.2.2.2.1)。

## 3.2.2.3.3

**除 X 精油 “X-less” essential oil**

X 成分已被部分或完全除去的精油(3.2.2.1)。

注:例如不含呋喃并香豆素的香柠檬精油(essential oil of bergamot);薄荷脑(menthol)含量已被部分降低的亚洲薄荷精油(essential oil of *Mentha arvensis*)。

## 3.2.2.3.4

**浓缩精油 concentrated essential oil; folded oil**

经物理方法处理使一种或多种目标成分经过浓缩的精油(3.2.2.1)。

## 3.2.2.4

**挥发性浓缩物 volatile concentrate**

从果汁、蔬菜汁或植物的水质浸剂挥发出的水中回收得到的溶于水的浓缩挥发物质。

注:例如橙汁挥发性浓缩物、甘草挥发性浓缩物、咖啡挥发性浓缩物。

## 3.2.2.5

**馏出液 distillate**

一种天然原料(2.1)经蒸馏后所得的冷凝产物。

## 3.2.2.6

**乙醇化馏出液 alcoholate**

一种天然原料(2.1)在可变浓度的乙醇存在下经蒸馏所得的馏出液(3.2.2.5)。

## 3.2.2.7

**芳香水 aromatic water; hydrolate**

水蒸气蒸馏后已分去精油(3.2.2.1)的水质馏出液(3.2.2.5)。



## GB/T 21171—2018

注 1: 例如薰衣草水[lavender hydrolate (water)]、橙花水(orange blossom water)。

注 2: 花香水或一种“植物名”水是芳香水。

注 3: 芳香水可经物理处理(例如过滤、倾析、离心分离),不会明显改变其组成。

## 3.2.2.8

**萜 terpenes**

**萜类**

主要由萜烃构成的产物,自精油(3.2.2.1)经蒸馏、浓缩,或其他分离技术得到的副产物。

## 3.2.3

**天然原料的衍生产品:提取产品**

## 3.2.3.1

**提取物 extract**

一种天然原料(2.1)经一种或多种溶剂处理所得的产品。

注 1: 例如咖啡提取物、茶提取物。

注 2: 所得溶液可经冷却和过滤。

注 3: “提取物”是个普通术语。

注 4: 一种或多种溶剂随后被全部或部分地除去。

## 3.2.3.2

**酊剂和浸剂 tincture and infusion**

一种天然原料(2.1)在可变浓度的乙醇存在下经浸渍所得的溶液或用水浸渍所得的溶液。

注: 例如安息香酊剂(tincture of benzoin),灰琥珀酊剂(tincture of grey amber),香荚兰(豆)浸剂(vanilla infusion)。

## 3.2.3.3

**浸膏 concrete**

一种新鲜的天然原料(2.1)经用一种或多种溶剂提取所得的提取物(3.2.3.1)。

注: 一种或多种溶剂随后被全部或部分地除去。

## 3.2.3.4

**花香脂 pomade**

一种有特征香气的脂肪,由花朵经“冷吸”(coldenfleurage)(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。

## 3.2.3.5

**香树脂 resinoid**

一种干燥的植物天然原料经用一种或多种溶剂提取所得的提取物(3.2.3.1)。

注 1: 例如安息香树脂(benzoin resinoid)、榄香树脂(elemi resinoid)。

注 2: 一种或多种溶剂随后被全部或部分地除去。

## 3.2.3.6

**净油 absolute**

浸膏(3.2.3.3)、花香脂(3.2.3.4)、香树脂(3.2.3.5)或超临界流体提取物(3.2.3.9)用乙醇提取后所得的产物。

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。

## 3.2.3.7

**提取的油树脂 extracted oleoresin**

辛香料(2.3)的提取物(3.2.3.1)。

注: 例如胡椒油树脂(pepper oleoresin),姜油树脂(ginger oleoresin)。

## 3.2.3.8

**未浓缩提取物 non-concentrated extract; single-fold extract**

一种天然原料(2.1)用一种或多种不必除去的溶剂处理后所得到的产物。

注: 例如阿魏(asafoetida)的花生油提取物。



## 3.2.3.9

**超临界流体提取物 supercritical fluid extract**

一种天然原料(2.1)用一种超临界流体处理然后经膨胀分离所得的提取物。

注 1: 例如咖啡 CO<sub>2</sub> 提取物、胡椒 CO<sub>2</sub> 提取物。

注 2: 得到的提取物可经物理处理(例如过滤、倾析、离心分离), 不会明显改变其组成。

## 3.2.4

**天然食用香味物质 natural flavoring substance**

经适当的物理法、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)中获得的化学结构明确的具有香味性质的物质。

注 1: 通常它们不直接用于消费, 但在其应用浓度上适合人类消费。

注 2: 含有 NH<sub>4</sub><sup>+</sup>, Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, Ca<sup>2+</sup>, Fe<sup>3+</sup> 阳离子或 Cl<sup>-</sup>, SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>, CO<sub>3</sub><sup>2-</sup> 阴离子的天然食用香味物质的盐类通常被划为天然食用香味物质。

## 3.2.5

**天然食用香味复合物 natural flavoring complex**

经物理方法(例如蒸馏和溶剂提取)、酶法或微生物法从动植物原料中得到的含有天然食用香味物质(3.2.4)的制剂(即非单一化合物, 而是混合物)。

注 1: 这些动植物原料可以是未经加工的, 或经过了适合人类消费的传统食品制备工艺(例如干燥、焙烤和发酵)加工的。

注 2: 天然食用香味复合物包括精油、果汁精油、提取物、蛋白水解物、馏出物或任何经焙烤、加热或酶解的产物。

## 3.3

**合成香料 synthetic fragrance and flavor substance; synthetic aroma chemical**

通过化学合成方式形成的化学结构明确的具有香气和(或)香味特性的物质。

## 3.4

**非酶褐变产物 Maillard reaction products; non-enzyme browning reaction products**

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)在一定条件(特定的温度和时间)下反应所得的产物。

## 3.5

**食品用热加工香味料 thermal process flavorings**

为其香味特性而制备的一种产品或混合物。它是以食材或食材组分经过类似于烹调的食品制备工艺制得的产品。食品用热加工香味料中必定含有非酶褐变产物(3.4)。

## 3.6

**烟熏食用香味料 smoke flavorings**

烟成分的复杂混合物。未经处理的木材及类似物(例如山楂果核)在有限的控制量的空气存在下经过裂解、干馏或过热水蒸气作用得到木烟, 使木烟进入水质提取体系或经蒸馏、浓缩和分离以收集水相。

注: 烟熏食用香味料的主要香味成分是羧酸类、羰基化合物类和酚类化合物。

## 3.7

**食用香料 flavor ingredient; flavor material**

添加到食品、饲料等产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。

注: 食用香料包括天然食用香味物质(3.2.4)、天然食用香味复合物(3.2.5)、食品用热加工香味料(3.5)、烟熏食用香味料(3.6)、食用合成香料。

## 3.8

**日用香料 fragrance ingredient**

日用香精中任何能发挥其气味或掩盖恶臭作用的香气物质的基本材料。

## 4 香精术语

### 4.1

**香精** fragrance compound and flavorings; fragrance and compounded flavor

由香料(3.1)和(或)香精辅料(4.9)调配而成的具有特定香气和(或)香味的复杂混合物。

注：一般不直接消费，而是用于加香产品后被消费。

### 4.2

**日用香精** fragrance compound; fragrance

由日用香料(3.8)和香精辅料(4.9)按一定配方调制而成的混合物。

### 4.3

**食用香精** flavorings; compounded flavor

加到食品、饲料及食品相关产品中以赋予(impart)、修饰改变(modify)或提高(enhance)加香产品香味的产品。

注：不包括只有甜味、酸味或咸味的物质，也不包括香味增效剂。

#### 4.3.1

**食品用香精** food flavorings

由食品用香料和(或)食品用热加工香味料(3.5)与食品用香精辅料组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物(只产生咸味、甜味或酸味的配制品除外)。

注1：含有或不含有食品用香精辅料。

注2：通常不直接用于消费，而是用于食品加工。

#### 4.3.2

**饲料用香精** feed flavorings

专门用于各类动物饲料加香的食用香精(4.3)。

#### 4.3.3

**接触口腔和嘴唇用香精** flavorings 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(4.3)。

注：例如牙膏用香精，漱口水用香精，唇膏用香精等。

#### 4.3.4

**天然食品用香精** natural food flavorings

食品用香精(4.3.1)的发香部分(aromatic part)只含有天然食用香味物质(3.2.4)和(或)天然食用香味复合物(3.2.5)，和(或)具有香味特征天然食品配料，其香精辅料必须是食品配料(含食品添加剂)。

### 4.4

**烟用香精** tobacco flavorings

用两种或两种以上香料、适量溶剂和其他成分调配而成的，在烟草制品的加工过程中起增强或修饰烟草制品风格或改善烟草制品品质的混合物。

注：根据其施加工工艺与作用的不同可分为加香香精(4.4.1)与加料香精(4.4.2)。

#### 4.4.1

**加香香精** top dressing flavorings

表香

在烟草制品加香工艺中添加的烟用香精，用于经工艺处理和烘干后的烟丝中，以增进卷烟的嗅香和抽吸时的特征香气。

## 4.4.2

**加料香精** casing flavorings

料液

在烟草制品加料工艺中添加的烟用香精,具有改进烟草吃味、增加韧性、提高保润性、改善燃烧性和减少碎损等作用。

## 4.5

**液体香精** liquid fragrance compound and flavorings

以液体形态出现的各类香精。

## 4.5.1

**油溶性液体香精** oil-soluble liquid fragrance compound and flavorings

以油类或油溶性物质为溶剂的**液体香精**(4.5)。

## 4.5.2

**水溶性液体香精** water-soluble liquid fragrance compound and flavorings

以水或水溶性物质为溶剂的**液体香精**(4.5)。

## 4.6

**固体香精** solid fragrance compound and flavorings

以固体(含粉末)形态出现的各类香精(4.1)。

## 4.6.1

**拌和型固体香精** blended solid fragrance compound and flavorings

香气和(或)香味(5.2)成分与固体(含粉末)载体拌合在一起的**香精**(4.1)。

## 4.6.2

**胶囊型固体香精** encapsulated fragrance compound and flavorings

香气和(或)香味(5.2)成分以芯材的形式被包裹于固体壁材之内的颗粒型**香精**(4.1)。

## 4.7

**乳化香精** emulsified fragrance compound and flavorings

以乳浊液形态出现的各类**香精**(4.1)。

## 4.8

**浆膏状香精** paste fragrance compound and flavorings

以浆膏形态出现的各类**香精**(4.1)。

## 4.9

**香精辅料** adjuncts for fragrance compound and flavorings

为发挥**香精**(4.1)作用和(或)提高其稳定性所必需的任何基础物质(例如抗氧化剂、防腐剂、稀释剂、溶剂等)。

## 5 调香术语

## 5.1

**气味** odor

通过人们的嗅觉器官感觉到的气息的总称。

## 5.2

**香味** flavor

风味

对进入口中的任何材料各种特征的感觉总和。



## GB/T 21171—2018

注：这些特征主要被嗅觉和味觉器官感知，也包括一般痛觉和质地感受器的感受，然后由大脑解释。

## 5.3

**评香 evaluation of odor**

人们利用本身的嗅觉器官对香料(3.1)、香精(4.1)或加香产品的香气质量进行的感官评价。

## 5.4

**评味 evaluation of taste**

人们利用本身的味觉器官对食用香料(3.7)、食用香精(4.3)或加香产品的口味质量进行的感官评价。

## 5.5

**阈值 threshold**

某一香料(3.1)在一定介质中能被人们感官器官感知的最低浓度。

注：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。

## 5.6

**头香 top note; head note; outgoing note**

顶香

对香料(3.1)或香精(4.1)嗅辨中最初片刻时的香气印象。

注1：头香是人们首先能嗅到的香气特征，持续时间一般只有几分钟。

注2：头香一般由香气扩散力强、沸点低的香料所产生。

注3：仅适用于日用香料香精。

## 5.7

**体香 middle note; medium note**

中段香

香料(3.1)或香精(4.1)的主体香气。

注1：体香(5.7)是头香(5.6)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。

注2：仅适用于日用香料香精。

## 5.8

**基香 lower note; low note; base note; body note; back note; depth note; dry-away**

尾香

底香

香料(3.1)或香精(4.1)的头香(5.6)和体香(5.7)挥发过后留下来的最后香气。

注1：其香气基本上由定香剂(5.10)提供。

注2：仅适用于日用香料香精。

## 5.9

**香基 base**

香精基

由多种香料(3.1)组合而成的香精(4.1)的主剂。

注1：香基具有一定的香气特征或代表某种香型。

注2：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。

## 5.10

**定香剂 fixer; fixative**

能减缓香料挥发速度，延长日用香精(4.2)香气保留时间的日用香料(3.8)。

注：定香剂大多是含有树脂(2.2.2)、树脂(3.2.1.1)、香膏(2.2.1.1)或低挥发精油(3.2.2.1)的植物材料或高沸点的合成香料(3.3)。

5.11

**谐香 accord**

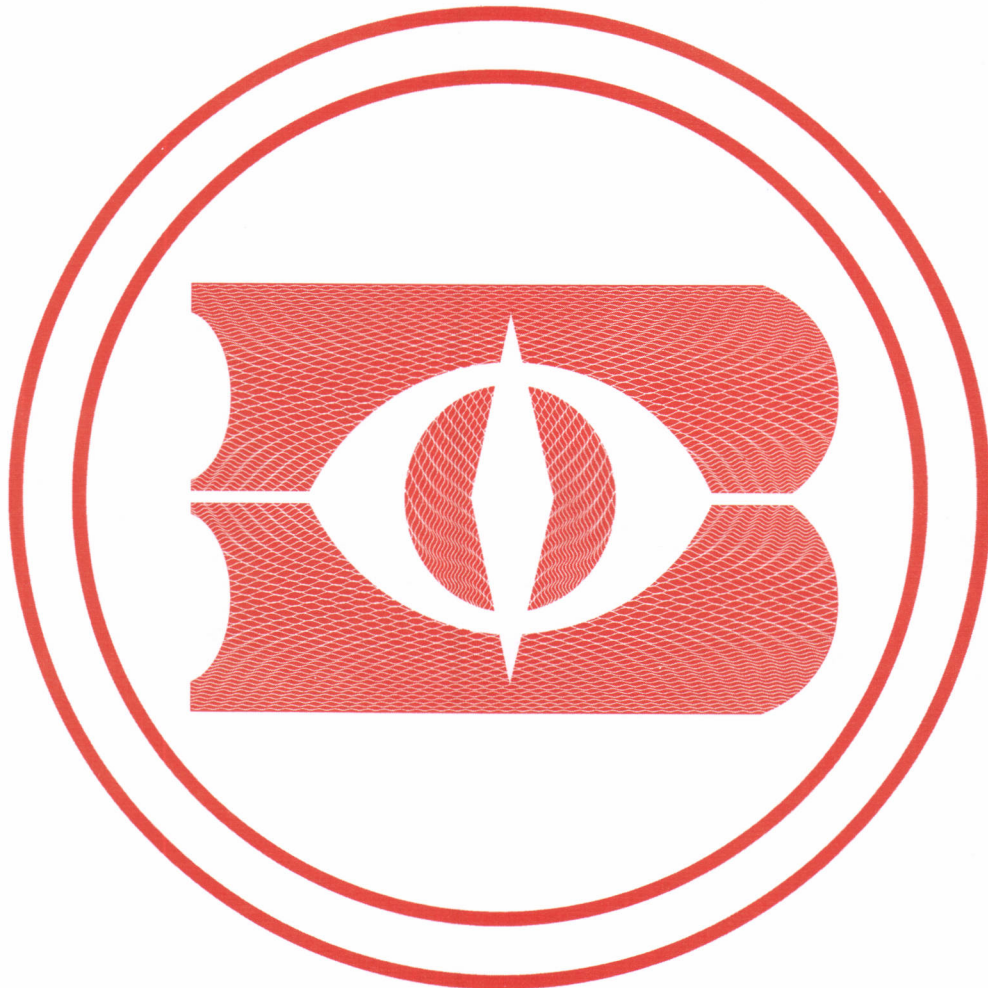
在日用调香中两种或多种不同香气调和在一起而产生的一种新香气。

注：类似于调色中黄、蓝两种色调和在一起产生绿色。

5.12

**香气类别 fragrance classes**

某一种日用香精(4.2)的香气特征。



## 索引

## 汉语拼音索引

## B

拌和型固体香精 ..... 4.6.1

## C

超临界流体提取物 ..... 3.2.3.9

除 X 精油 ..... 3.2.2.3.3

除单萜和倍半萜精油 ..... 3.2.2.3.2

除单萜精油 ..... 3.2.2.3.1

## D

酊剂和浸剂 ..... 3.2.3.2

定香剂 ..... 5.10

## F

芳香水 ..... 3.2.2.7

非酶褐变产物 ..... 3.4

## G

干馏精油 ..... 3.2.2.1.4

固体香精 ..... 4.6

果汁精油 ..... 3.2.2.1.3

## H

合成香料 ..... 3.3

后处理精油 ..... 3.2.2.2.2

花香脂 ..... 3.2.3.4

挥发性浓缩物 ..... 3.2.2.4

## J

基香 ..... 5.8

加料香精 ..... 4.4.2

加香香精 ..... 4.4.1

浆膏状香精 ..... 4.8

胶囊型固体香精 ..... 4.6.2

胶性树脂 ..... 2.2.3

胶性油树脂 ..... 2.2.4

接触口腔和嘴唇用香精 ..... 4.3.3

浸膏 ..... 3.2.3.3

精馏精油 ..... 3.2.2.2.1

精油 ..... 3.2.2.1

净油 ..... 3.2.3.6

## L

冷压精油 ..... 3.2.2.1.2

馏出液 ..... 3.2.2.5

## N

浓缩精油 ..... 3.2.2.3.4

## P

评味 ..... 5.4

评香 ..... 5.3

## Q

气味 ..... 5.1

## R

日用香精 ..... 4.2

日用香料 ..... 3.8

乳化香精 ..... 4.7

## S

渗出物 ..... 2.2

食品用热加工香味料 ..... 3.5

食品用香精 ..... 4.3.1

食用香精 ..... 4.3

食用香料 ..... 3.7

树胶 ..... 2.2.2

树脂 ..... 3.2.1.1

水溶性液体香精 ..... 4.5.2

水蒸气蒸馏精油 ..... 3.2.2.1.1

饲料用香精 ..... 4.3.2

## T

提取的油树脂 ..... 3.2.3.7



提取物 .....	3.2.3.1	香精 .....	4.1
体香 .....	5.7	香精辅料 .....	4.9
天然渗出的油树脂 .....	2.2.1	香料 .....	3.1
天然食品用香精 .....	4.3.4	香气类别 .....	5.12
天然食用香味复合物 .....	3.2.5	香树脂 .....	3.2.3.5
天然食用香味物质 .....	3.2.4	香味 .....	5.2
天然香料 .....	3.2	谐香 .....	5.11
天然原料 .....	2.1	辛香料 .....	2.3
萜 .....	3.2.2.8		
头香 .....	5.6		
	W	烟熏食用香味料 .....	3.6
未浓缩提取物 .....	3.2.3.8	烟用香精 .....	4.4
	X	液体香精 .....	4.5
香膏 .....	2.2.1.1	乙醇化馏出液 .....	3.2.2.6
香基 .....	5.9	油溶性液体香精 .....	4.5.1
		阈值 .....	5.5
英文对应词索引			
absolute .....			3.2.3.6
accord .....			5.11
adjuncts for fragrance compound and flavorings .....			4.9
alcoholate .....			3.2.2.6
aromatic water .....			3.2.2.7
	B		
balsam .....			2.2.1.1
base .....			5.9
blended solid fragrance compound and flavorings .....			4.6.1
	C		
casing flavorings .....			4.4.2
cold-pressed essential oil .....			3.2.2.1.2
concentrated essential oil .....			3.2.2.3.4
concrete .....			3.2.3.3
	D		
distillate .....			3.2.2.5
dry-distilled essential oil .....			3.2.2.1.4
	E		
emulsified fragrance compound and flavorings .....			4.7

GB/T 21171—2018

encapsulated fragrance compound and flavorings .....	4.6.2
essential oil .....	3.2.2.1
essential oil obtained by steam distillation .....	3.2.2.1.1
essential oil of fruit juice .....	3.2.2.1.3
evaluation of odor .....	5.3
evaluation of taste .....	5.4
extract .....	3.2.3.1
extracted oleoresin .....	3.2.3.7
exudate .....	2.2

## F

feed flavorings .....	4.3.2
fixer .....	5.10
flavor .....	5.2
flavor ingredient .....	3.7
flavorings contacted with oral cavity and lips .....	4.3.3
flavorings .....	4.3
food flavorings .....	4.3.1
fragrance classes .....	5.12
fragrance ingredient .....	3.8
fragrance compound .....	4.2
fragrance compound and flavorings .....	4.1
fragrance and flavor ingredient .....	3.1

## G

gum .....	2.2.2
gum oleoresin .....	2.2.4
gum resin .....	2.2.3

## L

liquid fragrance compound and flavorings .....	4.5
lower note .....	5.8

## M

Maillard reaction products .....	3.4
middle note .....	5.7

## N

natural flavoring complex .....	3.2.5
natural food flavorings .....	4.3.4
natural flavoring substance .....	3.2.4
natural fragrance and flavor ingredient .....	3.2
natural raw material .....	2.1

non-concentrated extract .....	3.2.3.8
--------------------------------	---------

## O

odor .....	5.1
oil-soluble liquid fragrance compound and flavorings .....	4.5.1
oleoresin .....	2.2.1

## P

paste fragrance compound and flavorings .....	4.8
pomade .....	3.2.3.4
post-treated essential oil .....	3.2.2.2.2

## R

rectified essential oil .....	3.2.2.2.1
resin .....	3.2.1.1
resinoid .....	3.2.3.5

## S

smoke flavorings .....	3.6
solid(powder) fragrance compound and flavorings .....	4.6
spice .....	2.3
supercritical fluid extract .....	3.2.3.9
synthetic fragrance and flavor substance .....	3.3

## T

“terpeneless and sesquiterpeneless”essential oil .....	3.2.2.3.2
terpeneless essential oil .....	3.2.2.3.1
terpenes .....	3.2.2.8
thermal process flavorings .....	3.5
threshold .....	5.5
tincture and infusion .....	3.2.3.2
tobacco flavorings .....	4.4
top dressing flavorings .....	4.4.1
top note .....	5.6

## V

volatile concentrate .....	3.2.2.4
----------------------------	---------

## W

water-soluble liquid fragrance compound and flavorings .....	4.5.2
--	-------

## X

“X-less”essential oil .....	3.2.2.3.3
-----------------------------	-----------



中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
香 料 香 精 术 语  
GB/T 21171—2018

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)  
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238  
读者服务部:(010)68523946  
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 32 千字  
2018年5月第一版 2018年5月第一次印刷

\*

书号: 155066 • 1-59964 定价 21.00 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)68510107



GB/T 21171-2018