

ICS 67.260
X 90
备案号: 36259—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10291.1—2012
代替 SB/T 10291.1—1997

食品机械术语 第 1 部分: 饮食机械

Terms of food machine—
Part 1: Diet processing machine

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 术语和定义	1
参考文献	11
中文索引	12
英文索引	15

前 言

SB/T 10291《食品机械术语》分为如下几部分：

第 1 部分：饮食机械；

第 2 部分：糕点加工机械；

第 3 部分：小食品加工机械；

第 4 部分：乳制品加工机械；

第 5 部分：糖果加工机械；

第 6 部分：豆制品加工机械；

第 7 部分：冷冻饮品加工机械；

第 8 部分：屠宰加工机械；

第 9 部分：酿造加工机械。

本部分为 SB/T 10291 的第 1 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分是对 SB/T 10291.1—1997《食品机械术语 第 1 部分：饮食机械术语》的修订。本部分与 SB/T 10291.1—1997 相比，主要差异如下：

——修改并调整了标准的名称、总体结构和编排格式；

——修改了 2.2、2.2.1、2.3.1、2.4、2.5.3、2.5.5、2.8.4；

——增加了 2.2.1.3、2.2.12、2.3.9、2.4.3.1、2.4.3.2、2.5.2.1、2.5.3.1、2.5.3.2、2.5.6、2.5.7、2.5.8、2.5.9、2.6、2.7、2.8.6、2.9.4、2.9.5 的术语和定义；

——删除了原标准“常用零部件”的术语和定义。

本部分与 SB/T 10084—2009《食品机械型号编制方法》、SB/T 10291.2—2012《食品机械术语 第 2 部分：糕点加工机械》共同构成食品机械产品的基础通用性标准。

本部分由中华人民共和国商务部提出。

本部分由全国商业机械标准化技术委员会归口。

本部分主要起草单位：北京市服务机械研究所、广东恒联食品机械有限公司、广州市赛思达机械设备有限公司、章丘市炊具机械总厂、深圳市富裕宝厨房设备有限公司、广东裕豪厨具电器有限公司。

本部分主要起草人：李继萍、刘文忠、唐树松、李传光、颜华、余伯坚、焦念雷。

本部分的历次版本发布情况为：

——SB/T 10291.1—1997。

食品机械术语

第 1 部分: 饮食机械

1 范围

SB/T 10291 的本部分给出了各类饮食机械的术语和定义。
本部分适用于饮食机械领域和相关领域。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

饮食机械 diet processing machine
加工餐饮食品的机械设备。

2.2

面类食品加工机械 flour diet processing machine
加工面类食品的机械设备。

2.2.1

和面机 doughmaker, dough kneader, dough mixer, flour mixer, flour kneading machine
以面粉、水或其他配料为原料,将其加工成面团的机器。

2.2.1.1

卧式和面机 horizontal doughmaker
搅拌器轴线为水平设置的和面机。

2.2.1.2

立式和面机 vertical doughmaker
搅拌器轴线与水平方向夹角大于 30°的和面机。

2.2.1.3

双动和面机 double-acting mixer
利用料桶和搅拌杆双向转动将面粉与水搅拌成面团的和面机。

2.2.2

馒头机 steamed bun moulding machine, steamed bread moulding machine, steamed bread making machine, steamed bun making machine
加工馒头生坯的机器。

2.2.2.1

盘式馒头机 disk-type steamed bun moulding machine
将发酵面团,定量切坯后,再由曲线成形盘回转、滚搓成球形馒头生坯的机器。

2.2.2.2

辊式馒头机 roller-type steamed bun moulding machine
将发酵面团,经螺杆挤出,定量切坯后,再由一对同向旋转的螺旋成形辊滚搓成球形馒头生坯的机器。