



中华人民共和国国家标准

GB/T 21171—XXXX
代替 GB/T 21171—2007

香料香精术语

Technical terms of Fragrances & Flavors

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

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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》。本标准与GB/T 21171—2007相比，主要变化如下：

- 修改了香料、天然原料、渗出物、精油、水蒸气蒸馏精油、精馏精油、除单萜和倍半萜精油、挥发性浓缩物、酊剂和浸剂、提取物、浸膏、香树脂、净油、未浓缩提取物、超临界流体提取物等的定义和某些实例(见第2章、2.1.1、2.1.2、2.3.1、2.3.1.1、2.3.2.1、2.3.3.2、2.3.4、2.4.1、2.4.2、2.4.2.1、2.4.2.3、2.4.2.4、2.4.2.6、2.4.2.7，2007年版第2章、2.1.1、2.1.2、2.3.1、2.3.1.1、2.3.2.1、2.3.3.2、2.3.4、2.4.1、2.4.2、2.4.2.1、2.4.2.3、2.4.2.4、2.4.2.6、2.4.2.7)；
- “天然油树脂 natural oleoresin”改为“油树脂 oleoresin”(见2.1.2.1，2007年版2.1.2.1)；
- “油树脂 oleoresin”改为“提取的油树脂 extracted oleoresin”(见2.4.2.5、5.1，2007年版2.4.2.5、5.1)，并修改了定义；
- “干馏油 dry-distilled oil”改为“干馏精油 dry-distilled essential oil”，并修改了定义(见2.3.1.4，2007年版2.3.3.5)；
- “无萜精油 ‘terpene-less’ essential oil”改为“除单萜精油 terpeneless essential oil”，并修改了定义(见2.3.3.1，2007年版2.3.1)；
- “萜烯”改为“萜(类)”，并修改了定义(见2.3.8，2007年版2.3.8)；
- 增加了后处理精油、日用香精功效成分、合成食用香味物质的定义(见2.3.2.2、3.1.2.3.2.1.4)；
- 修改了日用香精、日用香精成分、食用香精的定义(见3.1、3.1.1、3.2，2007年版3.1、3.1.1、3.2)；
- 删除了日用香精溶剂、日用香精载体、天然食用香精、人造食用香精的定义(2007年版3.1.2.1、3.1.2.2、3.3.4、3.3.5)；
- “香味物质”改为“食用香味物质”，“天然香味物质”改为“天然食用香味物质(天然食用香料)”(见3.2.1、3.2.1.1、3.3.4、3.3.7，2007年版3.2.1、3.2.1.1、3.3.6、3.3.9)；
- “热反应食用香精”改为“食品用热加工香料”，“烟熏食用香精”改为“烟熏食用香料”，并修改了定义(见3.2.5、3.3.6、3.3.8，2007年版3.2.5、3.3.8、3.3.10)；

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的主要差异如下：

- 标准名称改为《香料香精术语》；
- 增加了合成香料术语和定义(见2.5)；
- 增加了香精术语和定义(见第3章)；
- 增加了调香术语和定义(见第4章)；
- 增加了其他术语和定义(见第5章)。

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。

本标准主要起草人：

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行业用语。

2

香料 **fragrance/ flavor ingredient(material)**

天然香料、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。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或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 1：对活性的其他方面可有补充要求。

2.1.2

渗出物 **exudate**

由植物分泌出的天然原料(2.1.1)。

2.1.2.1

油树脂 **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)。

注 2：由渗出而来的天然油树脂不同于提取的油树脂(2.4.2.5)。

2.1.2.1.1

香膏 **balsam**

油树脂(2.1.2.1)的一种。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)。

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(opopanax)，格蓬(galbanum)。

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

2.2.1

树脂 resin

从油树脂(2.1.2.1)尽可能完全除去挥发性组分后得到的产物。

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

2.3.1

精油 essential oil

从植物来源的天然原料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精油。

注3：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4：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。

2.3.1.1

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

用水蒸气蒸馏法得的精油，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。

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 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(2.3.1)。

注5：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。

2.3.1.4

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(2.3.1)。例如桦焦精油(birch tar essential oil)。

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和/或颜色而经过分馏的精油(2.3.1)。例如精馏薄荷类精油(rectified mint essential oil)。

2.3.2.2

后处理精油 post-treated essential oil

经过后处理的产物。

注6：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。

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

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**(2.3.2.1)。

2.3.3.2

除单萜和倍半萜精油 “terpeneless and sesquiterpene-less” 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**(2.3.2.1)。

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*)。

2.3.3.4

浓缩精油 concentrated essential oil, folded oil

经物理方法处理使一种或多种感兴趣的成分经过**浓缩的精油**(2.3.1)。

2.3.4

挥发性浓缩物 volatile concentrate

从果汁、蔬菜汁或植物水质浸剂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; hydrolate

水蒸气蒸馏后已分去**精油**(2.3.1)的水质**馏出液**(2.3.5)。例如薰衣草水(lavender hydrolate (water))、橙花水(orange blossom water)。

注7: 花香水或一种“植物名”水是芳香水。

注8: 芳香水可以进行物理处理, 它们不明显改变其组成(例如: 过滤、倾析、离心分离)。

2.3.8

萜(类) terpenes

主要由萜烃构成的产物, 作为副产物得自**精油**(2.3.1)的蒸馏、浓缩, 或其他分离技术。

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

2.4.1

酊剂和浸剂 tincture and infusion

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或用水浸渍所得的溶液。例如安息香酊剂(tincture of benzoin), 灰琥珀酊剂(Tincture of grey amber), 香荚兰(豆)浸剂(vanilla infusion)。

2.4.2

提取物 extract

一种**天然原料**(2.1.1)经一种或多种溶剂处理所得的产品。例如咖啡提取物、茶提取物。

注9: 所得溶液可经冷却和过滤。

注10: “提取物”是个普通术语。

注11: 一种或多种溶剂随后被全部或部分地除去。

2.4.2.1

浸膏 concrete

一种新鲜的天然原料(2.1.1)经用一种或多种溶剂提取所得的提取物(2.4.2)。

注 12: 一种或多种溶剂随后被全部或部分地除去。

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

一种干燥的植物天然原料经用一种或多种溶剂提取所得的提取物(2.4.2)。例如安息香(benzoin)、榄香(elemi)。

注 13: 一种或多种溶剂随后被全部或部分地除去。

2.4.2.4

净油 absolute

浸膏(2.4.2.1)、花香脂(2.4.2.2)、香树脂(2.4.2.3)或超临界流体提取物(2.4.2.7)用乙醇提取后所得的产物。

注 14: 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

提取的油树脂 extracted oleoresin

香辛料(spice)或食用香草(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 15: 由提取得到的油树脂不同于作为渗出物的油树脂(2.1.2.1)。

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)用一种或多种不必除去的溶剂处理后所得到的产物。例如阿魏(asafoetida)的花生油提取物,安息香(benzoin)的乙醇提取物。

2.4.2.7

超临界流体提取物 supercritical fluid extract

一种天然原料(2.1.1)用一种超临界流体处理然后经膨胀分离所得的提取物。

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 or fragrance compound/flavorings or compounded flavor

由香料和相应辅料构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 or fragrance compound**

由日用香料和功效成分组成的混合物，起香气/味作用，或掩盖恶臭的作用。

3.1.1

日用香精成分 **fragrance ingredient/material**

任何用作香气物质的基本材料，目的是要发挥它的气味作用或掩盖恶臭。

3.1.2

日用香精功效成分 **fragrance functional component**

为发挥功效和/或保持日用香料或香精稳定性所必须的任何基础物质。(例如：抗氧化剂、防腐剂、稀释剂、溶剂等等。)

3.2

食用香精 **flavorings or 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。它不包括只有甜味、酸味或咸味的物质，也不包括香味增效剂。食用香精包括食品用香精(3.3.1)、饲料用香精(3.3.2)及接触口腔和嘴唇用香精(3.3.3)。

3.2.1

食用香味物质 **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

天然食用香味物质(天然食用香料) **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。

3.2.1.4

合成食用香味物质 **synthetic flavoring substance**

天然等同香味物质(3.2.1.2)和人造香味物质(3.2.1.3)的总称。

注 16：自 WHO/FAO 食品法典委员会文件 CAC/GL 66-2008(食用香料香精应用指南)公布后，食用香料只分为天然与合成两类。天然等同香味物质和人造香味物质并为一类，即合成食用香料。

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。如生姜精油、香茅兰浸剂。

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。可用于配制食品用热加工调味料(3.3.6)。

3.3 食用香精分类 **classification of compounded flavor(flavorings)**

3.3.1

食品用香精 **food flavorings**

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 flavorings**

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 **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(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

重组××××食用香精 **reconstituted××××flavorings**

为天然食用香味物质(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。

3.3.5

强化食用香精 **reinforced flavorings**

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

3.3.6

食品用热加工调味料 **thermal process flavorings**

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食品用热加工调味料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。食品用热加工调味料可直接用于食品加香,也可在经过适当调配后以食用香精形式用于食品。

注17: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)或食用香味物质(3.2.1)的混合物。

3.3.7

咸味食用香精 **savory flavorings**

由非酶褐变产物(3.2.5)和/或食用香味物质(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。

3.3.8

烟熏食用香味料 smoke flavorings

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。烟熏食用香味料可以直接用于食品加香，也可经调配成食用香精后用于食品。

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18：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 flavorings

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

其他日用香精 other fragrances

其他工业产品(如塑料、涂料、纺织品等)加香用的日用香精(3.1)。

3.6

液体香精 liquid fragrance compound/flavorings(compounded flavour)

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/flavorings(compounded flavour)

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/flavorings(compounded flavour)

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/flavorings(compounded flavour)

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/flavorings(compounded flavour)

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/flavorings(compounded flavour)

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/flavorings(compounded flavour)

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/flavorings(compounded flavour)

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4h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，也可加工成粉末或提取的油树脂(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

半合成香料·····	2.5.1
拌和型粉末香精·····	3.8.1

C

超临界流体提取物·····	2.4.2.7
重组××××食用香精·····	3.3.4
除X精油·····	2.3.3.3
除单萜和倍半萜精油·····	2.3.3.2
除单萜精油·····	2.3.3.1

D

酊剂和浸剂·····	2.4.1
定香剂·····	4.8

F

芳香水·····	2.3.7
非酶褐变产物·····	3.2.5
粉末(固体)香精·····	3.8

G

干馏精油·····	2.3.1.4
果汁精油·····	2.3.1.3

H

合成食用香味物质·····	3.2.1.4
合成香料·····	2.5
后处理精油·····	2.3.2.2
花香脂·····	2.4.2.2
挥发性浓缩物·····	2.3.4

J

基香·····	4.6
浆膏状香精·····	3.9

胶性树脂	2.1.2.3
胶性油树脂	2.1.2.4
接触口腔和嘴唇用香精	3.3.3
浸膏	2.4.2.1
精馏精油	2.3.2.1
精油	2.3.1
净油	2.4.2.4

L

冷榨(压)精油	2.3.1.2
馏出液	2.3.5

N

浓缩精油	2.3.3.4
------	---------

P

评味	4.2
评香	4.1

Q

其他日用香精	3.5
强化食用香精	3.3.5
全合成香料	2.5.2

R

人造香味物质	3.2.1.3
日用香精	3.1
日用香精成分	3.1.1
日用香精功效成分	3.1.2
乳化香精	3.7

S

渗出物	2.1.2
食品用热加工香味料	3.3.6
食品用香精	3.3.1
食用香精	3.2
食用香精辅料	3.2.4

食用香味物质	3.2.1
树胶	2.1.2.2
树脂	2.2.1
水溶性液体香精	3.6.2
水蒸气蒸馏精油	2.3.1.1
饲料用香精	3.3.2

T

提取的油树脂	2.4.2.5
提取物	2.4.2
体香	4.5
天然等同香味物质	3.2.1.2
天然食用香味物质(天然食用香料)	3.2.1.1
天然香料	2.1
天然香味浓缩物	3.2.3
天然原料	2.1.1
萜(类)	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

X

咸味食用香精	3.3.7
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
香味增效剂	3.2.2
谐香	4.9
辛香料	5.1

Y

烟熏食用香味料	3.3.8
烟用香精	3.4
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.....2.1.2.1
阈值.....4.3

英文索引

A

absolute.....2.4.2.4
 accord.....4.9
 alcoholate.....2.3.6
 aromatic water; hydrolate.....2.3.7
 artificial flavoring substance.....3.2.1.3

B

balsam.....2.1.2.1.1
 base.....4.7
 blended powder fragrance compound/flavorings(compounded flavour)3.8.1

C

cold-pressed essential oil.....2.3.1.2
 concentrated essential oil, folded oil.....2.3.3.4
 concrete.....2.4.2.1

D

distillate.....2.3.5
 dry-distilled essential oil.....2.3.1.4

E

emulsified fragrance compound/flavorings(compounded flavour)3.7
 encapsulated fragrance compound/flavorings(compounded flavour)3.8.2
 essential oil obtained by steam distillation.....2.3.1.1
 essential oil of fruit juice.....2.3.1.3
 essential oil.....2.3.1
 evaluation of odor.....4.1
 evaluation of taste.....4.2
 extract.....2.4.2
 extracted oleoresin.....2.4.2.5
 exudate.....2.1.2

F

feed flavorings.....3.3.2

fixer, fixative	4.8
flavor adjuncts	3.2.4
flavor enhancer	3.2.2
flavoring substance	3.2.1
flavorings contacted with oral cavity and lips	3.3.3
flavorings, compounded flavor	3.2
food flavorings	3.3.1
fragrance classes	5.2
fragrance functional component	3.1.2
fragrance ingredient/material	3.1.1
fragrance or fragrance compound/flavorings or compounded flavor	3
fragrance or fragrance compound	3.1
fragrance/flavor ingredient (material)	2

G

gum oleoresin	2.1.2.4
gum resin	2.1.2.3
gum	2.1.2.2

L

liquid fragrance compound/flavorings (compounded flavour)	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 substance	3.2.1.1
natural fragrance/flavor substance	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/flavorings (compounded flavour)	3.6.1
oleoresin	2.1.2.1

other fragrances.....3.5

P

paste fragrance compound/flavorings (compounded flavour)3.9
 pomade.....2.4.2.2
 post-treated essential oil.....2.3.2.2
 powder (solid) fragrance compound/flavorings (compounded flavour)3.8

R

reconstituted××××flavorings.....3.3.4
 rectified essential oil.....2.3.2.1
 reinforced flavorings.....3.3.5
 resin.....2.2.1
 resinoid.....2.4.2.3

S

savory flavorings.....3.3.7
 semi-synthetic aroma chemical.....2.5.1
 smoke flavorings.....3.3.8
 spice.....5.1
 supercritical fluid extract.....2.4.2.7
 synthetic flavoring substance.....3.2.1.4
 synthetic fragrance/ flavor substance, synthetic aroma chemical.....2.5

T

“terpeneless and sesquiterpene-less” essential oil.....2.3.3.2
 terpeneless essential oil.....2.3.3.1
 terpenes.....2.3.8
 thermal process flavorings.....3.3.6
 threshold.....4.3
 tincture and infusion.....2.4.1
 tobacco flavorings.....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/flavorings (compounded flavour)3.6.2

X

“X-less” essential oil.....2.3.3.3

