



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

TIÊU CHUẨN NHÀ NƯỚC

**SẢN XUẤT TINH BỘT
ĐƯỜNG GLUCOZA — MẬT TINH BỘT**

THUẬT NGỮ VÀ ĐỊNH NGHĨA

TCVN 3294 — 80 + TCVN 3295 — 80

Cơ quan biên soạn :

Khoa kỹ thuật thực phẩm
Trường Đại học Bách khoa Hà Nội

Cơ quan đề nghị ban hành :

Trường Đại học Bách khoa Hà Nội

Cơ quan trình duyệt :

Cục tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng
Nhà nước

Cơ quan xét duyệt và ban hành :

Ủy ban khoa học và kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số: 485/KHCB ngày 3 tháng 12 năm 1980

SẢN XUẤT TINH BỘT

Thuật ngữ và định nghĩa

Крахмальное производ- Production of starch
ство Terms and definitions
термины и определения

TCVN
3294 - 80

**Khuyến khích
áp dụng**

Tiêu chuẩn này quy định các thuật ngữ và định nghĩa những khái niệm cơ bản dùng trong khoa học và kỹ thuật sản xuất tinh bột.

Thuật ngữ	Định nghĩa	Thuật ngữ tương đương bằng tiếng nước ngoài Tiếng Anh (A) Tiếng Nga (N)
1. Tinh bột	Polysacarit có trong thực vật, cấu tạo từ các gốc D - anhydroglucoza có công thức tổng quát $(C_6H_{10}O_5)_n$	A. Starch N. Крахмал
2. Nguyên liệu chứa tinh bột	Chi thực vật có hàm lượng tinh bột cho phép dùng làm nguyên liệu trong sản xuất tinh bột.	A. Starch containing raw material N. Крахмалсодержащее сырье
3. Công nghệ sản xuất tinh bột	Quá trình chế biến tinh bột từ nguyên liệu chứa tinh bột.	A. Production of starch N. Крахмальное производство
4. Nhà máy tinh bột Kd: Nhà máy xay xát tinh bột	Nhà máy sản xuất tinh bột từ nguyên liệu chứa tinh bột.	A. Starch factory N. Крахмальный завод
5. Quy trình kín Kd: Quy trình đóng	Quy trình sản xuất tinh bột sử dụng lại nước nhiều lần mà không thải ra ngoài sau mỗi giai đoạn	N. Замкнутый процесс
6. Quy trình hở Kd: Quy trình mở	Quy trình sản xuất tinh bột không sử dụng lại nước mà thải đi hoàn toàn hay một phần sau mỗi giai đoạn.	N. Незамкнутый процесс

(tiếp theo)

Thuật ngữ	Định nghĩa	Thuật ngữ tương đương bằng tiếng nước ngoài (Tiếng Anh (A), tiếng Nga (N))
1	2	3
CÁC GIAI ĐOẠN CÔNG NGHỆ		
7. Ngâm nguyên liệu chứa tinh bột	Ngâm nguyên liệu trong chất lỏng dễ trích ly dịch bào và làm yếu liên kết giữa các hạt tinh bột với các cấu tử khác có trong nguyên liệu.	A. Starch containing raw material steeping N. Замачивание крахмала содержащего сырья
8. Rửa nguyên liệu Kđ : Làm sạch nguyên liệu	Rửa sạch tạp chất trên bề mặt nguyên liệu cũ	A. Material washing N. Мойка сырья
9. Nghiền nguyên liệu chứa tinh bột	Phá vỡ mô nguyên liệu chứa tinh bột bằng phương pháp cơ học.	A. Desintegration of starch containing raw material N. Измельчение Крахмалсодержащего сырья
10. Nghiền thô hạt	Nghiền hạt sau khi ngâm thành các mảnh có kích thước xấp xỉ kích thước của phôi.	A. Coarse grinding N. Дробление зерна
11. Nghiền mịn	Phá vỡ cấu trúc tế bào nguyên liệu chứa tinh bột để giải phóng tinh bột.	A. Starch desintegration N. Тонкое измельчение
12. Xay sữa bột khô	Nghiền mịn sữa bột thô bằng máy xay	A. Ket milling N. Помол кашки
13. Xát nguyên liệu	Phá vỡ tế bào củ bằng máy xát để giải phóng tinh bột.	N. Истирание сырья

(tiếp theo)

1	2	3
14. Tách phôi	Tách phôi khỏi sữa bột thô sau khi nghiền.	A. Determination N. Выделение зародыша
15. Làm sạch phôi	Tách sữa bột thô còn lẫn trong phôi.	N. Очистка зародыша
16. Tách dịch bào	Loại dịch bào khỏi sữa bột.	N. Выделение клеточного сока
17. Rây sản phẩm	Tách bã khỏi sản phẩm bằng rây.	A. Sareening N. Ситование
18. Tinh chế sữa tinh bột	Tách tạp chất khỏi sữa tinh bột.	A. Refining starch milk N. Рафинирование крахмального молока
19. Rửa bã	Pha loãng bã bằng nước rồi rây để tách lấy tinh bột tự do.	A. Fibre afterwashing N. Промывание мезги
20. Rửa phôi	Pha loãng phôi bằng nước rồi rây để tách lấy tinh bột tự do.	N. Промывание зародыша
21. Tách sữa	Tách sữa tinh bột khỏi sữa bột.	A. Starch milk separation N. Сепарирование крахмального молока
22. Rửa tinh bột	Pha loãng sữa tinh bột bằng nước sạch rồi loại tạp chất hòa tan theo nước.	N. Промывание крахмала
23. Tẩy trắng tinh bột	Làm trắng và loại tạp chất gây biến màu tinh bột.	A. Starch whitening N. Отбеливание крахмала
24. Sấy tinh bột	Làm khô tinh bột tới độ ẩm quy định	A. Starch drying N. Сушка крахмала

(tiếp theo)

Thuật ngữ	Định nghĩa	Thuật ngữ tương đương bằng tiếng nước ngoài Tiếng Anh (A), tiếng Nga (N)
1	2	3
25. Hoàn chỉnh chất lượng tinh bột	Đánh tơi, loại tạp chất lần cuối cùng và đóng gói tinh bột khô	N. Переработка сухого крахмала
26. Lam trong dịch thải	Tách các phần tử lơ lửng khỏi dịch	A. Frait water cleaning N. Осветление соковой воды
27. Tách nước của bã	Loại bớt nước của bã ướt bằng phương pháp cơ lý. Chú thích: tách nước của paboi, gluten, sữa tinh bột, cũng định nghĩa tương tự.	A. Pulp dewatering N. Обезжиднение мезги
SẢN PHẨM CHÍNH, PHỤ, TRUNG GIAN		
28. Nước ngâm	Chất lỏng để ngâm nguyên liệu chứa tinh bột	N. Замочная вода
29. Dịch trích ly	Dịch sau khi ngâm hạt, trong thành phần có chất hòa tan được trích ly từ hạt	A. Steep water N. Экстракт
30. Dịch đặc trích ly	Dịch trích ly từ hạt đã được tách bớt nước	A. Steep liquor N. Сгущенный экстракт
31. Sữa bột thô Kd: Cháo	Sản phẩm sau khi nghiền thô hạt.	A. Raaped pulp N. Кашка
32. Dịch bảo	Chất lỏng có trong tế bào nguyên liệu chứa tinh bột, được giải phóng khi nghiền.	A. Red water N. Клеточный сок

1	2	3
33. Phôi	Sản phẩm pha được tách ra khi sản xuất tinh bột từ hạt	A. Cereal germ N. Зародыш
34. Tấm	Các phần tử nội nhũ hạt không lọt rây (số hiệu quy định) khi rây sữa tinh bột.	A. Grain N. Крупа
35. Bã	Sản phẩm phụ thu được trong sản xuất tinh bột thành phần hóa học chủ yếu là xenuloza, ngoài ra có một ít tinh bột và các cấu tử khác.	A. Pulp N. Мезга
36. Sữa tinh bột Kd: Sữa bột	Nhũ trong nước và các hạt tinh bột.	A. Starch milk N. Крахмальное молоко
37. Nước dịch	Dịch bảo loãng có lẫn một ít tinh bột.	A. Fruit water N. Соковая вода
38. Dịch gạn gluten	Chất lỏng tách ra khi làm đặc dịch gluten.	A. Gluten water N. Глютеновая вода
39. Gluten	Sản phẩm phụ trong sản xuất tinh bột từ hạt, thành phần chủ yếu là protit không tan trong nước, ngoài ra có một ít tinh bột, chất béo, xenuloza và các cấu tử khác.	A. Gluten N. Глютен
40. Bột củ	Bột thu được khi lắng nước dịch, thành phần chủ yếu là tinh bột, ngoài ra có một ít cấu tử khác.	A. Waste starch N. Ловушечный крахмал

(tiếp theo)

Định nghĩa	Thuật ngữ	Thuật ngữ tương đương bằng tiếng nước ngoài (Tiếng Anh (A), tiếng Nga (N))
1	2	3
41. Tinh bột vón	Tinh bột bị vón khi sấy.	N. Крахмальная крушка
42. Tinh bột khô	Tinh bột thành phẩm thu được trong sản xuất tinh bột, sau đó sấy tới độ ẩm quy định.	A. Arid starch N. Сухой крахмал
43. Tinh bột ướt	Tinh bột thành phẩm, thu được trong sản xuất tinh bột có độ ẩm 38 - 52%.	A. Wet starch N. Сырой крахмал
44. Tinh bột ẩm	Tinh bột thành phẩm, thu được trong sản xuất tinh bột, có độ ẩm trung gian giữa tinh bột khô và tinh bột ướt.	A. Humid starch N. Мокрый крахмал
45. Tinh bột amilopectin	Tinh bột mà thành phần cấu tạo nhiều amilopectin.	A. Amylopectin starch N. Амилпектиновой крахмал
46. Tinh bột amiloza	Tinh bột có thành phần cấu tạo trên 50% amiloza.	A. Amylose starch N. Амиллозный крахмал
47. Tinh bột tinh khiết Tinh bột nguyên chất Tinh bột thiên nhiên	Tinh bột còn nguyên tinh chất như khi còn ở trong chi thực vật.	A. Native starch N. Нативный крахмал

(tiếp theo)

1	2	3
KIỂM TRA CÔNG NGHỆ		
48. Bảng cân bằng lượng tinh bột	Bảng quy định lượng tinh bột thu được và tồn thất trong quy trình sản xuất hay trong từng giai đoạn.	A. Starch balance N. Баланс крахмала
49. Tỷ lệ thu tinh bột	Tỷ lệ lượng tinh bột thu được so với lượng nguyên liệu chế biến.	A. Starch yield N. Вывод крахмала
50. Tinh bột liên kết	Tinh bột chưa được giải phóng khỏi mô nguyên liệu sau nghiền và rửa.	A. Bound starch N. Связанный крахмал
51. Tinh bột tự do	Tinh bột đã được giải phóng khỏi mô nguyên liệu sau khi nghiền và rửa.	A. Free starch N. Свободный крахмал
52. Chất không phải tinh bột	Khái niệm chung chỉ tất cả những chất trong thiên nhiên không phải là tinh bột có trong sản phẩm phân tích.	A. No starch N. Некрахмал
53. Hao hụt tinh bột chung	Lượng tinh bột tồn thất trong sản xuất hay trong từng giai đoạn (không phân theo nguyên nhân tồn thất)	A. Total starch losses N. Общие потери крахмала
54. Hao hụt tinh bột xác định Kđ: tồn thất hữu hình	Lượng tinh bột tồn thất có thể thu hồi được.	A. Determined starch losses N. Учетные потери крахмала

(tiếp theo)

Thuật ngữ	Định nghĩa	Thuật ngữ tương đương bằng tiếng nước ngoài (Tiếng Anh (A), tiếng Nga (N))
1	2	3
55. Hao hụt tinh bột không xác định Kđ : tồn thất vô hình	Lượng tinh bột tồn thất không thu hồi được.	N. Неучтенные потери крахмала
56. Hàm lượng tinh bột của nguyên liệu	Lượng tinh bột có trong nguyên liệu chứa tinh bột	A. Starch content of the raw material N. Крахмалистость сырья
57. Độ tinh khiết của tinh bột	Hàm lượng tinh bột nguyên chất trong tinh bột thành phẩm.	A. Starch purity coefficient N. Доброкачественность крахмала
58. Hệ số nghiền	Tỷ lệ giữa lượng tinh bột tự do và lượng tinh bột chung trong sản phẩm sau khi nghiền.	A. Coefficient of desintegration N. Коэффициент измельчения крахмала
59. Hệ số thu hồi tinh bột	Tỷ lệ giữa lượng tinh bột thu được và lượng tinh bột có trong nguyên liệu.	A. Coefficient of starch extraction N. Коэффициент извлечения крахмала
60. Độ axit của tinh bột	Khái niệm chỉ lượng axit có trong tinh bột thành phẩm.	A. Starch acidity N. Кислотность крахмала

MỤC LỤC CÁC THUẬT NGỮ TIẾNG VIỆT

Xếp theo vần chữ cái

Bã	35	Rửa bã	19
Bảng cân bằng tinh bột	48	Rửa nguyên liệu	8
Bột mủ	40	Rửa phôi	20
Chất không phải tinh bột	52	Rửa tinh bột	22
Dịch bảo	32	Sản xuất tinh bột	3
Dịch đặc trích ly	30	Sấy tinh bột	24
Dịch trích ly hạt	29	Sữa bột thô	31
Dịch gạn gluten	38	Sữa tinh bột	36
Độ axit của tinh bột	60	Tách dịch bảo	16
Độ tinh khiết của tinh bột	57	Tách nước của bã	27
Gluten	39	Tách phôi	14
Hàm lượng tinh bột của nguyên liệu	56	Tách sữa	21
Hao hụt tinh bột chung	53	Tắm	84
Hao hụt tinh bột xác định	54	Tây trắng tinh bột	23
Hao hụt tinh bột không xác định	55	Tinh bột	1
Hệ số nghiền	58	Tinh bột khô	42
Hệ số tách tinh bột	59	Tinh bột ẩm	44
Hoàn chỉnh gia công chất lượng tinh bột	25	Tinh bột ướt	43
Làm sạch phôi	15	Tinh bột amilaza	46
Làm trong dịch thải	26	Tinh bột amilopectin	45
Ngâm nguyên liệu chứa tinh bột	7	Tinh bột liên kết	50
Nguyên liệu chứa tinh bột	2	Tinh bột tự do	51
Nghiền mịn	11	Tinh bột tinh khiết	47
Nghiền thô hạt	10	Tinh bột vón	41
Nhà máy tinh bột	4	Tinh chế sữa tinh bột	18
Nước dịch	37	Tỷ lệ thu tinh bột	49
Nước ngâm	28	Xát nguyên liệu	13
Phôi	33	Xát sữa bột thô	12
Quy trình kín	5		
Quy trình hở	6		
Rây sản phẩm	17		