**A23D**食用油或脂肪，例如人造奶油、松酥油脂、烹饪用油（获得、精制、保存入C11B，C11C；氢化入C11C3/12）

定义

定义陈述

该位置包括：

含有水相例如人造奶油的食用油或脂肪组分，以及它们的加工和成品的保存。

其它食用油或脂肪，例如起酥油、烹饪用油、微生物油以及它们的加工和成品的保存。

大技术主题

含有食用油或脂肪的食品或食料分入A21D, A23G, A23L相关部分。提取乳中的脂肪分入A23C(例如A23C 13/00和A23C 15/00)。

C07C包括无环化合物和碳环化合物，例如羧酸酯 (C07C 69/00)，但是它们在食品中的使用分类入A23D。

C11B包括油和脂肪的生产、净化/精制及其从废弃材料中的回收，但不限于那些适用于食料的油和脂肪。C11B不包括脂肪或油与水或其它食用油或脂肪的混合物，这些混合物入A23D。

C11C包括不与或不再与甘油酯化的脂肪酸（尽管包括所述脂肪酸与甘油的制备和酯化）及脂肪酸的改性产物，也包括蜡烛。

A23L33/00包括营养品质改进的食品，例如食疗食品、功能食品。

参见

信息性参见

注意下列可能对检索有用的分类位置：

|  |  |
| --- | --- |
| 动物饲料 | A23K10/00 |
| 用作乳化剂，增湿剂，分散剂或起泡剂的物质 | C09K23/00 |
| 矿物油（煤油、固体石蜡、石油、汽油、柴油等）、生物柴油 | C10 |
| 利用微生物或酶制备脂肪或脂肪油 | C12P7/64 |
| 用特殊方法研究或分析食用油或脂肪 | G01N33/03 |

术语表

在该位置中，下列术语（或措辞）以指定的含义使用：

**油**

**油类**

油是一种在环境温度或稍高温度下呈粘性液态（“油状的”）的物质，且具有疏水性（与水不混溶）和亲油性（与其它油完全混溶）。通常的定义包括具有其它不相关的化学结构、性能和用途的化合物种类，包括植物油、石化油和挥发性香精油。油是一种非极性物质。

术语“油”用来指任何与水不混溶且有油腻感的物质，例如石油(或原油)和民用燃料油，而不管其化学结构如何。

**食用油**

**食用油类**

食用油或烹饪用油是源于植物、动物或微生物的脂肪，其在室温下是液体，适用于食品中。

许多不同种类的食用植物油中的一些包括：橄榄油、 棕榈油、豆油、菜籽油、南瓜籽油、玉米油、 向日葵油、红花油、花生油、葡萄籽油、芝麻油、摩洛哥坚果油和米糠油。许多其它种类的植物油也可用于烹饪。

通常标注烹饪用油产品时，专业术语“植物油”一般是指基于棕榈油、玉米油、大豆油或向日葵油的多种油的混合物。

动物来源的食用油，例如鱼油。也包括微生物油。

**脂肪**

**脂肪类**

脂肪由通常易溶于有机溶剂且基本上不溶于水的一大组化合物组成。从化学角度，脂肪通常是甘油和脂肪酸的三酯。在正常室温下，脂肪是固体还是液体取决于脂肪的结构和成分。尽管“油”、 “脂肪”和“脂质”这些词汇都用于指脂肪，但是“油” 通常用来指在正常室温下是液体的脂肪；而“脂肪”通常用来指在正常室温下是固体的脂肪；“脂质”用来指连同其它相关物质一起的液体和固体脂肪。

构成脂质一类的脂肪通过化学结构和物理性质与其它脂质区别开来。这类分子对于许多生命形式很重要，它们既起组织上的功能又起代谢的功能。它们是大多数异养型生物（包括人类）的饮食的重要组成部分。脂肪或脂质在人体内被胰腺产生的称为脂肪酶的酶所分解。

**起酥油**

**起酥油类**

起酥油是制备食品特别是焙烤食品用的脂肪，并且因它促使形成“松脆”或松散组织（如脆饼）而得名。术语“起酥油”广泛用于焙烤使用的任何脂肪，并且该脂肪在室温下是固体，例如猪油，但在配方中使用时，脂肪是指室温下是固体的氢化植物油。起酥油一般具有比黄油和人造奶油高的烟点，并且可能具有100％的脂肪含量，而黄油和人造奶油约有80％脂肪含量。

**A23D7/05**···以必要的冷却为特征的〔6〕

定义

术语表

在该位置中，下列术语（或措辞）以指定的含义使用：

必要的冷却

冷却是一个必要的，即不可缺少的特性的工作。