地方标准

《民族传统奶制品 术语》

**编制说明**

标准起草组

《民族传统奶制品 术语》

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为贯彻《关于推进奶业振兴保障乳品质量安全的意见 》和《内蒙古自治区人民政府办公厅关于推动全区民族传统奶制品产业发展若干措施的通知》的精神,根据《推动民族传统奶制品产业发展专项行动方案》的要求，编制了《民族传统奶制品 术语》。根据《中华人民共和国标准化法》和有关法规、规章的规定，由

提出，由 归口。

（二）起草单位、主要起草人

起草单位：

主要起草人：

二、制定标准的意义和必要性

民族传统奶制品的历史起源悠久，文化底蕴深厚，它是草原儿女辛勤的劳动结晶，是代代相传的古老技艺，是草原人民生产生活离不开的必需品。其营养价值高、种类丰富，牛奶加工以奶豆腐、奶皮子、奶嚼克、黄油、奶渣子、奶酒为主要产品。全盟13个旗县市（区）的牧民几乎家家户户都会使用传统工艺制作奶食品，加工生产可谓是遍地开花。而随着时代的发展，民族奶制品开始走出草原，走向大众。工业科技的日新月异为行业发展带来了新契机，与传统牧民家庭作坊式生产并存的规模化、工业化、标准化生产逐步发展壮大，多样化“专精特新”的民族奶制品开始涌入大众视线，迎合现代人的口感，更全面地满足着大众的需求。

为推动民族传统奶制品产业发展，内蒙古自治区市场监督管理局成立了民族传统奶制品相关标准编写组，先后派调研组赴全区7个盟市(包头、锡林郭勒、乌兰察布、鄂尔多斯、呼伦贝尔、巴彦淖尔、阿拉善)10多个旗县的进行调研学习。调研过程中发现，由于蒙古族千年的游牧的民俗习惯，同类民族传统奶制品在不同地区存在着多种名称，严重制约着民族传统奶制品从业者对民族传统奶制品标准的应用。

蒙古族传统奶制品产业发展是奶业振兴的重要组成部分，统一、规范蒙古族传统奶制品名称也是推进其标准化发展的一个重要环节。随着传统奶制品商品化程度的不断提高，制定蒙古族传统奶制品名称标准，将有利于促进蒙古族传统奶制品规范化、标准化发展，也有利于相关部门对传统奶制品生产、加工和销售等环节进行分类监管,因此亟需研制符合我区实际需求的民族传统奶制品术语标准提升民族传统奶制品的品质，为我区民族传统奶制品产业的高质量发展提供技术保障。

三、标准起草过程

（一）起草阶段

内蒙古自治区标准化院承接起草《民族传统奶制品 术语》任务后，确定了起草人员，成立由贾向春为主要起草人的《民族传统奶制品 术语》起草小组，起草小组收集和查阅了大量标准和科学数据，将已收集国际食品法典委员会中乳和乳制品相关标准，与现有民族传统奶制品标准进行了指标比对分析。选择有代表性的传统奶制品产品，检测分析其相关指标，进一步深入了解民族传统奶制品的营养成分和优势指标。同时组织调研组赴全区8个盟市(包头、通辽、赤峰、锡林郭勒、乌兰察布、鄂尔多斯、巴度潭尔、阿拉善)20个旗县的进行调研，深入了解全区民族传统奶制品相关企业和手工坊的的基本情况及对标准的需求，并对特色民族传制作工艺进行调查和研究。在综合调查分析的基础上，起草小组严格遵循GB/T 1.1所规定的标准编写要求和格式起草了《民族传统奶制品 术语》（初稿）地方标准。

四、指导思想、编制原则和依据

为制定出符合我区实际需求的民族传统奶制品术语标准提升民族传统奶制品的品质，促进我区民族传统奶制品产业的高质量发展。

标准编制遵循“科学性、先进性、统一性、经济性、适用性、协调一致性和规范性”的原则，在广泛调查研究的基础上，多方面争求专家意见，参照国内相关标准，制定了本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则起草。同时参照了部分国家标准和行业标准等。

五、主要条款内容的解释说明

内蒙古传统奶制品有着上千年的历史，蕴含着蒙古族丰富的传统文化。传统奶制品是民族情感、个性特征和民族凝聚力的载体之一。

（一）蒙古族传统奶酪

历史溯源，东汉时期（公元 25-220 年），文献中频频出现“酪”字，北魏时期，贾思勰在《齐民要术》中养羊章记载了酪的名称的制作方法。依据制作酪的主要工艺过程，对术语和定义做了界定，蒙古族传统奶酪，是奶豆腐（浩乳德）、毕希拉格、楚拉、酸酪蛋（奶干、舒木勒、艾乳勒）等的统称，是以生乳为原料，经发酵、凝乳、排乳清、成型后制成的奶制品。

（二）蒙古族传统奶油

历史溯源，早在元朝天历三年（公元 1320 年）饮膳太医忽思慧所撰《饮膳正要》，卷三“兽品”中就介绍了“牛酥”的特点和制作方法。依据制作奶油的主要工艺过程，对术语和定义做了界定，蒙古族传统奶油，是奶皮子（乌乳穆）、嚼克、黄油（希日套酥)卓其盖等的统称，是以生乳为原料，经不同工艺（脱脂、发酵、熬制等）处理制成的含乳脂率高的奶制品。

（三）蒙古族传统发酵乳

历史溯源，《蒙古族食谱》（蒙语版，1987年，内蒙古科学出版社）书（第 37-38 页）中记载蒙古旗传统工艺乳制品策格（酸马奶）的名称及制作方法。依据制作发酵乳的主要工艺过程，对术语和定义做了界定，蒙古族传统发酵乳，是策格（酸马奶）、酸牛奶、酸驼奶、塔日格、艾日格、达西玛格等的统称,是以生乳为原料，经发酵后制成的 PH 值降低的奶制

（四）蒙古族传统奶酒

早在公元前 170 年，西汉文帝时已有关于游牧民族匈奴族加工奶酒的记载。依据制作奶酒的主要工艺过程，对术语和定义做了界定，蒙古族传统奶酒，是马奶酒、牛奶酒、羊奶酒、驼奶酒等的统称，是以乳、乳清为主要原料，经发酵、蒸馏等工艺酿造而成的蒸馏酒。

附件：民族传统奶制品蒙古音译现状汇总表

六、重大意见分歧的处理依据和结果

无

七、标准作为强制性或推荐性标准的意见

建议本标准的要求内容为推荐性标准。

八、废止现行有关标准的建议

由于目前无相关标准，因此不存在代替或废止现行标准问题。

九、其他应予说明的事项

无。

《民族传统奶制品 术语》编制组

2020年8月

内蒙古地方特色民族传统奶制品产品名称 蒙古音译现状调研汇总表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分类 | 民族传统奶制品产品名称 | 蒙古音译  （东部：呼伦贝尔，通辽，赤峰等） | 蒙古音译  （中部：乌兰察布，锡林郭勒等） | 蒙古音译  （西部：巴彦淖尔，鄂尔多斯等） | 制作工艺 |
| 蒙古族传统奶酪类 | 奶豆腐 | 浩乳德 | 浩乳德 | 浩乳德 | 以生牛乳为原料，经发醇、部分脱脂、加热、排乳清、热烫揉和、成型等工艺制成的蒙古族传统乳制品。 |
| 楚拉 | 无 | 楚拉 | 舒木勒、楚乳玛 | 以生牛乳为原料，经发醇、部分脱脂、加热、排乳清、成型、干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。 |
| 毕希拉格 | 毕希拉格 | 毕希拉格 |  | **慢酸法毕希拉格**：以生牛乳为原料，经加热、部分脱脂、发醇、二次加热、排乳清、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。  **快酸法毕希拉格：**以生牛乳为原料，经加热、部分脱脂（或不脱脂）、与已凝酸乳混合凝乳、排乳清、成型、干燥或不干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。 |
| 分类 | 民族传统奶制品产品名称 | 蒙古音译  （东部：呼伦贝尔，通辽，赤峰等） | 蒙古音译  （中部：乌兰察布，锡林郭勒等） | 蒙古音译  （西部：巴彦淖尔，鄂尔多斯等） | 制作工艺 |
| 蒙古族传统奶酪类 | 酸酪（酸酪蛋） | 艾乳勒 | 阿尔辰浩乳德 |  | 以生牛乳为原料，经煮沸、脱脂、发醇、熬制、排乳清、成型、干燥等工艺制成的蒙古族传统乳制品。 |
| 舒木勒 | 舒木勒 | 舒木勒 |  |  |
| 艾乳勒 | 艾乳勒 | 艾乳勒 |  |  |
| 蒙古族传统奶油类 | 嚼克 | 稀米丹 | 嚼克 |  | 以鲜奶为原料,经发解、凝乳、提取油脂的油脂奶制品 |
| 淖鲁尔 |  | 淖鲁尔 |  |
| 黄油渣 | 卓黑 | 其楚盖 |  | 以鲜奶为原料，把嚼克和淖鲁尔经挂滤、凝固、热素、分离油脂而成的糊状油脂奶制品 |
| 蒙古族传统奶皮子 | 奶皮子 | 陶干乌乳穆 | 乌乳穆 | 乌乳穆 | 以鲜奶（牛奶、羊奶、驼奶）为原料，经熬煮、漂浮油脂、冷却、成型的油脂奶制品 |
| 蒙古族传统黄油 | 黄油 | 希日陶苏 | 希日陶苏 | 希日陶苏 | 把嚼克和淖鲁尔经挂滤、凝固、熬煮、分离油脂而成的清激油脂奶制品，分为鲜奶油希日陶苏，陈奶油希日陶苏和搅拌希日陶苏 |
| 分类 | 民族传统奶制品产品名称 | 蒙古音译  （东部：呼伦贝尔，通辽，赤峰等） | 蒙古音译  （中部：乌兰察布，锡林郭勒等） | 蒙古音译  （西部：巴彦淖尔，鄂尔多斯等） | 制作工艺 |
| 蒙古族传统酸 | 卧奶 | 艾日格 | 艾日格 | 艾日格 | 以鲜奶为原料，经捣搅，发醇，降低 pH 值制成的酸性奶制饮品，也是制作奶制品原料。 |
|  | 塔日格 | 塔日格 |  |
| 熟酸奶 | 无 | 察嘎 | 查嘎 | 以鲜奶为原料，经捣搅、发酵、脱脂、蒸煮等工艺制成的蒙古族传统乳制 |
| 酸奶 |  |  |  | 以鲜奶为原料，经静态发醇，降低 pH 值制成的酸性奶制饮品，也是制作奶酪类的原料。 |
| 希日苏（乳清） |  |  | 希日苏 | 以鲜奶为原料，经发酵、脱脂、蒸煮、分离酪蛋白等工艺制成的蒙古族传统乳制品。 |
| 浩日莫格 |  |  | 浩日莫格 | 以鲜奶为原料，经发酵、脱脂、蒸煮、排乳清，与鲜奶调配而制成的蒙古族传统乳制品。 |
| 达希玛 |  |  | 达希玛 | 以鲜奶为原料，经发酵、排部分乳清而制成的蒙古族传统乳制品。 |
| 查干陶苏 |  |  | 查干陶苏 | 以鲜奶为原料，经发酵、取脂而制成的蒙古族传统乳制品。 |
| 蒙古传统酸马奶 | 酸马奶 | 策格 | 策格 | 策格 | 生马奶为原料，经捣搅，发醇，制成 pH 值降低的蒙古族传统乳品。 |
| 分类 | 民族传统奶制品产品名称 | 蒙古音译  （东部：呼伦贝尔，通辽，赤峰等） | 蒙古音译  （中部：乌兰察布，锡林郭勒等） | 蒙古音译  （西部：巴彦淖尔，鄂尔多斯等） | 制作工艺 |
| 蒙古传统图德 | 图德 | 无 | 其楚图德、奶酪图德 |  | 以其楚盖、奶酪粉为主要原料,经加嚼克或直接搅拌、碾压、成型的奶制品。 |
| 奶酒 | 奶子艾日格奶酒 | 无 | 萨林阿日哈 |  | 以鲜奶、乳清为主原料,经捣搅，发醇，蒸馏等工艺酿造而成的含酒精奶制品。 |
| 乳清艾日格奶酒 |
| 乳清糖 | 乳清糖 |  |  | 希日苏希赫尔 | 以希日苏（乳清）为主原料,经加热成型而制成的蒙古族传统乳制品。 |