

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCOA

—XXXX

粮油食品感官检验规范

Standard Criterion of Cereal & Oil Food Sensory Evaluation

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国粮油学会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国粮油学会提出。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

粮油食品感官检验规范

1 范围

本标准规定了粮油食品感官检验实验室、检验人员、样品的要求以及感官检验程序。
本标准适用于商品粮食、油料的食品感官特性检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5525 植物油脂透明度、气味、滋味鉴定

GB/T 10221 感官分析 术语

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 14611 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 直接发酵法

GB/T 14612 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 中和发酵法

GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第2部分：专家评价员

GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则

GB/T 20570 玉米储存品质判定规则

GB/T 20571 小麦储存品质判定规则

GB/T 22504.1 粮油检验 粮食感官检验辅助图谱 第1部分：小麦

GB/T 22504.2 粮油检验 粮油感官检验辅助图谱 第2部分：玉米

GB/T 22504.3 粮油检验 粮食感官检验辅助图谱 第3部分：稻谷

GB/T 22505 粮油检验感官检验环境照明

GB/T 24303 粮油检验 小麦粉蛋糕烘焙品质试验 海绵蛋糕法

GB/T 31785 大豆储存品质判定规则

GB/T 35869 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质评价 快速烘焙法

GB/T 35875 粮油检验 小麦粉面条加工品质评价

GB/T 35991 粮油检验 小麦粉馒头加工品质评价

LS/T 6123 粮油检验 小麦粉饺子皮加工品质评价

3 术语和定义

参照 GB/T 10221 感官分析术语。

4 感官实验室要求

感官实验室应设置于无气味、无噪音区域中，应符合GB/T 13868的规定。为了防止感官评价员在感官评价前通过身体或视觉的接触，使评价员得到一些片面的、不正确的信息，影响他们感官反应和判断，评价员进入评价区时要避免经过准备区和办公区。

4.1 评价区

评价区是感官实验室的核心部分，气温应控制在20℃~25℃范围内，相对湿度应保持在40%~70%，通风情况良好。应避免不适宜的温度和湿度对评价结果产生负面的影响。

评价区通常分为三个部分：品评室、讨论室和评价员休息室。

4.1.1 品评室

品评室应与准备区相隔离，并保持清洁，采用中性或不会引起注意力转移的色彩，例如白色。房间通风情况良好，安静。根据品评室空间大小分割成数个评价工作间，内设工作台和照明光源，照明应符合GB/T 22505的规定，为掩蔽样品不必要的、非检验变量的颜色或视觉差异，可以使用特殊的照明设施，如彩色光源、调光器、滤光器等。

4.1.2 讨论室

讨论室通常与会议室的布置相似，但室内装饰和家具设施应简单，且色彩不会影响评价员的注意力。该区对于评价员和准备区来说，应该比较方便，但评价员的视线或身体不应接触到准备区。其环境控制、照明等可参照品评室。

4.1.3 评价员休息室

评价员休息室应该有舒适的设施，良好的照明，干净整洁。同时注意防止噪音和精神上的干扰对评价员产生不利的影响。

4.2 准备区

样品制备区一般应配备样品制备和储藏设备，如微波炉、炉、锅、冰箱、冷藏柜等；称量或测试设备，如温度计、天平、保持样品特定温度的装置等；样品提供设备，如品评杯、盘子、勺子等。根据样品的贮存要求，准备区要有足够的贮存空间，防止样品之间的相互污染。准备用具要清洁，易于清洗。准备过程中应避免外界因素对样品的感官特性产生影响，影响评价结果。

5 感官评价员的要求

5.1 感官评价人员应经体格检查合格，其视觉、嗅觉、味觉以及触觉等符合感官评价的要求，且在文化上、种族上、宗教上或其他方面对所评价的粮油食品没有禁忌。

5.2 感官评价人员应经过专门培训与考核，符合感官分析要求，熟悉评价样品的色、香、味、质地、类型、风格、特征及检测所需要的方法，掌握有关的感官评价术语。

5.3 感官评价的当天，评价人员不得使用有气味的化妆品，患病人员不得参加。

5.4 感官评价时，感官评价人员应穿着清洁、无异味的工作服。

5.5 感官评价不应在评价人员饥饿、疲劳、饮酒后的情况下进行。

5.6 感官评价人员应在评价开始前1小时漱口、刷牙，并在此后至检测开始前，除了饮水，不吃任何东西。

- 5.7 在感官评价中，应采用合适的食物进行清口，如清水、苏打饼干等。
- 5.8 在感官评价的过程中，品评人员应独自打分，禁止相互交换意见。
- 5.9 感官评价员的选拔、培训与管理应按照GB/T 16291.1 和GB/T 16291.2执行。

6 样品制备的要求

- 6.1 供感官评价的样品，样品的处理方法及程序应完全一致。
- 6.2 在品评过程中应给每个评价人员相同体积的样品评价，提供样品的量应根据样品本身的情况，以及感官评价时研究的特性来定。
- 6.3 供感官评价人员品评的样品温度适宜，并且分发到每个品评人员手中的样品温度一致。
- 6.4 供评价的样品应采用随机的三位数编码，避免使用喜爱、忌讳或容易记忆的数字。
- 6.5 评价中盛装样品的容器应采用同一规格、相同颜色的无味容器。

7. 感官检验程序

7.1 样品的制备

- 7.1.1 可以直接品尝的样品，应根据样品本身的特性来确定样品制备方法。
- 7.1.2 需加工的样品，应先明确加工方式，在根据加工方式来确定样品的制备方法。

7.2 样品的评价

7.2.1 原粮：进行外观、气味指标的评价。小麦、稻谷、玉米、大豆等原粮的色泽、气味评价按 GB/T 5492 执行；小麦在储存过程中的感官品质评价按 GB/T 20571 执行、稻谷在储存过程中的感官品质评价按 GB/T 20569 执行、玉米在储存过程中的感官品质评价按 GB/T 20570 执行、大豆在储存过程中的感官品质评价按 GB/T 31785-2015 执行、小麦的外形评价参考 GB/T 22504.1 的内容、玉米的外形评价参考 GB/T 22504.2 的内容、稻谷的外形评价参考 GB/T 22504.3 的内容。

7.2.2 成品粮：确定标准化的加工方法，评价加工后的产品的感官特性，包括外观、气味、滋味、口感指标。大米蒸煮食品品质的感官特性评价按 GB/T 15682 执行；小麦粉面包烘焙品质试验直接发酵法按 GB/T 14611 执行、小麦粉面包烘焙品质试验中种发酵法按 GB/T 14612 执行、小麦粉面包烘焙品质评价快速烘焙法按 GB/T 35869 执行、小麦粉蛋糕烘焙品质评价海绵蛋糕法按 GB/T 24303 执行、小麦粉馒头加工品质评价按 GB/T 35991 执行、小麦粉饺子皮加工品质评价按 LS/T 6123 执行、小麦粉面条加工品质评价按 GB/T 35875 执行。

7.2.3 油脂：直接检验，进行外观、气味、滋味、口感指标的评价。烹饪后检验，确定标准化加工方法，评价加工后的产品的感官特性评价，包括外观、气味、滋味、口感指标。其中，植物油脂的透明度、气味、滋味评价按 GB/T 5525 执行。