

RHB

中国乳制品工业行业规范

RHB101-2004

巴氏杀菌乳感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Pasteurized milk

2004-11-01 发布

2004-11-01 实施

中国乳制品工业协会 发布

RHB 101-2004

前 言

本细则中的“4、人员要求”、“5、操作步骤”、“6、评鉴要求”、“7、数据处理”为必要性条文，其余条文是推荐性条文。

本细则制定时参考了现有国家标准GB5408.1-1999。

本细则由中国乳制品工业协会提出；

本细则由中国乳制品工业协会归口；

本细则由北京三元食品有限公司科研开发中心负责起草。

本细则主要起草人：张会、李文。

中国乳制品工业行业规范

RHB 101-2004

巴氏杀菌乳感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Pasteurized milk

1 范围

本细则适用于全脂巴氏杀菌乳和脱脂巴氏杀菌乳的感官评鉴。

2 样品的制备

将选定用于感官评鉴的样品事先存放于15℃恒温箱中，保证在统一呈送时样品温度恒定和均一，防止因温度不均匀造成样品评鉴失真。

由于液体乳容易造成脂肪上浮，在进行评鉴之前应将样品进行充分混匀，再进行分装，保证每一份样品都均匀一致。

呈送给评鉴人员的样品的摆放顺序应注意让样品在每个位置上出现的几率是相同的或采用圆型摆方法。

食品感官评鉴中由于受很多因素的影响，故每次用于感官评鉴的样品数应控制在4-8个，每个样品的分量应控制在30-60毫升；对于实验所用器皿应不会对感官评定产生影响，一般采用玻璃材质，也可采用没有其他异味的一次性塑料或纸杯作为感官评鉴实验用器皿。

样品的制备标示应采用盲法，不应带有任何不适当的信息，以防对评鉴员的客观评定产生影响，样品应随机编号，对有完整商业包装的样品，应在评鉴前对样品包装进行预处理，以去除相应的包装信息。

3 实验室要求

感官评鉴实验室应设置于无气味、无噪音区域中。为了防止评鉴前通过身体或视觉的接触，使评鉴员得到一些片面的、不正确的信息，影响他们感官反应和判断，评鉴员进入评鉴区时要避免经过准备区和办公区。

3.1 评鉴区

评鉴区是感官评鉴实验室的核心部分，气温应控制在20℃~22℃范围内，相对湿度应保持在50%~55%，通风情况良好，保持其中无气味、无噪音。应避免不适宜的温度和湿度对评鉴结果产生负面的影响。

评鉴区通常分为三个部分：品评室、讨论室和评鉴员休息室。

3.1.1 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和评鉴人员数量分割成数个评鉴工作间，内设工作台和照明光源。

3.1.1.1 评鉴工作间

每个评鉴工作间长和宽约1m。评鉴工作间过小，评鉴员会感到“狭促”；但过分宽大会浪费空间。为了防止评鉴员之间相互影响，评鉴工作间之间要用不透明的隔离物分隔开，隔离物的高度要高于评鉴工作台面1m以上，两侧延伸到距离台面边缘50cm以上。评鉴工作间前面要设样品和评鉴工具传递窗口。一般窗口宽为45cm、高40cm（具体尺寸取决于所使用的样品托盘的大小）。窗口下边应与评鉴工作台面在同一水平面上，便于样品和评鉴工具滑进滑出。评鉴工作间后的走廊应该足够宽，使评鉴员能够方便地进出。

3.1.1.2 评鉴工作台

评鉴工作台的高度通常是书桌或办公桌的高度（76 cm），台面为白色，整洁干净。评鉴工作台的一角装有评鉴员漱口用洁净水龙头和小型不锈钢水斗。台上配备数据输入设备或者留有数据输入端口和电源插座。

3.1.1.3 照明光源

评鉴工作间应装有白色昼型照明光源。照度至少应在300 lx~500 lx之间，最大可到700 lx~800 lx。可以用调光开关进行控制。光线在台面上应该分布均匀，不应造成阴影。观察区域的背景颜色应该是无反射的、中性的。评鉴员的观察角度和光线照射在样品上的角度不应该相同，评鉴工作间设置的照明光源通常垂直在样品之上，当评鉴员落座时，他们的观察角度大约与样品成 45°。

3.1.2 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，且色彩不会影响评鉴员的注意力。该区对于评鉴员和准备区来说，应该比较方便，但评鉴员的视线或身体不应接触到准备区。其环境控制、照明等可参照评鉴室。

3.1.3 评鉴员休息室

评鉴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鉴员产生不利的影响。

3.2 准备区

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。要求使用无味清洗剂洗涤。准备过程中应避免外界因素对样品的色香味产生影响，破坏样品的质地和结构，影响评鉴结果。样品的准备要具有代表性，分割要均匀一致。样品的准备一般要在评鉴开始前1 h以内，并严格控制样品温度。评鉴用器具要统一。

4 人员要求

感官评鉴人员是以乳制品专业知识为基础，经过感官分析培训，能够运用自己的视觉、触觉、味觉和嗅觉等器官对乳制品的色、香、味和质地等诸多感官特性作出正确评价的人员，参加评鉴人员不少于7人。作为乳制品感官评鉴人员必须满足下列要求：

- 必须具备乳制品加工、检验方面的专业知识；
- 必须是通过感官分析测试合格者，具有良好的感官分析能力；
- 应具有良好的健康状况，不应患有色盲、鼻炎、龋齿、口腔炎等疾病；
- 具有良好的表达能力，在对样品的感官特性进行描述性时，能够做到准备、无误，恰到好处；
- 具有集中精力和不受外界影响的能力，热爱评鉴工作；
- 对样品无偏见、无厌恶感，能够客观、公证地评价样品；
- 工作前不使用香水、化妆品，不用香皂洗手；
- 不在饮食后一小时内进行评鉴工作；
- 不在评鉴开始前 30 分钟内吸烟。

5 操作步骤

5.1 色泽和组织状态

将样品置于自然光下观察色泽和组织状态。

5.2 滋味和气味

在通风良好的室内，取样品先闻其气味，后品尝其滋味，多次品尝应用温开水漱口。

6 评鉴要求

6.1 全脂巴氏杀菌乳感官评鉴要求

6.1.1 全脂巴氏杀菌乳感官指标按百分制评定，其中各项分数见表1。

表1

项 目	分 数
滋味及气味	60
组织状态	30
色 泽	10

6.1.2 感官评分见表2。

表2

项 目	特 征	得 分
滋味和气味 (60分)	具有全脂巴氏杀菌乳的纯香味，无其它异味	60
	具有的全脂巴氏杀菌乳纯香味，稍淡，无其它异味	59-55
	具有的全脂巴氏杀菌乳固有的香味，且此香味延展至口腔的其它部位，或舌部难以感觉到牛乳的纯香，或具有蒸煮味	56-53
	有轻微饲料味	54-51
	滋、气味平淡，无乳香味	52-49
	有不清洁或不新鲜滋味和气味	50-47
	有其它异味	48-45
组织状态 (30分)	呈均匀的流体。无沉淀，无凝块，无机械杂质，无粘稠和浓厚现象，无脂肪上浮现象	30
	有少量脂肪上浮现象外基本呈均匀的流体。无沉淀，无凝块，无机械杂质，无粘稠和浓厚现象。	29-27
	有少量沉淀或严重脂肪分离	26-20
	有粘稠和浓厚现象	20-10
	有凝块或分层现象	10-0
色 泽 (10分)	呈均匀一致的乳白色或稍带微黄色	10
	均匀一色，但显黄褐色	8-5
	色泽不正常	5-0

6.2 脱脂巴氏杀菌乳感官评鉴要求

6.2.1 脱脂巴氏杀菌乳感官指标按百分制评定，其中各项分数见表3。

表3

项 目	分 数
滋味及气味	60
组织状态	30
色 泽	10

6.2.2 感官评分见表4。

表4

项 目	特 征	得 分
滋味和气味 (60分)	具有脱脂巴氏杀菌乳的纯香味, 香味停留于舌部, 无油脂香味, 无其它异味	60
	具有脱脂巴氏杀菌乳的纯香味, 且稍清淡, 无油脂 香味, 无其它异味	59-55
	有轻微饲料味	57-53
	有不清洁或不新鲜滋味和气味	56-51
	有其它异味	53-45
组织状态 (30分)	呈均匀的流体。无沉淀, 无凝块, 无机械杂质, 无 粘稠和浓厚现象。	30
	有少量沉淀。	29-20
	有粘稠和浓厚现象	22-16
	有凝块或分层现象	17-0
色 泽 (10分)	呈均匀一致的乳白色或稍带微黄色	10
	均匀一色, 但显黄褐色	8-5
	色泽不正常	5-0

7 评鉴数据处理

7.1 得分: 采用总分100分制, 既最高100分; 单项最高得分不能超过单项规定的分数, 最低是0分。

7.2 总分: 在全部总得分中去掉一个最高分和一个最低分, 按下列公式计算, 结果取整:

$$\text{总分} = \frac{\text{剩余的总得分之和}}{\text{全部评鉴员数}-2}$$

7.3 单项得分: 在全部单项得分中去掉一个最高分和一个最低分, 按下列公式计算, 结果取整:

$$\text{单项得分} = \frac{\text{剩余的单项得分之和}}{\text{全部评鉴员数}-2}$$