

ICSXX.XXX
CCS XXX

团 体 标 准

调味品（酱油）感官品评导则

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

1 范围

本文件界定了调味品（酱油）感官品评导则的环境条件、设施用具、人员基本要求、品评规范与结果统计等基本要求。

本标准适用于调味品（酱油）感官的特征与质量评价等相关领域。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB2717 酱油

GB/T10221 感官分析 术语

GB/T 12313 感官分析方法 风味剖面检验

GB/T 18186 酿造酱油

3 术语和定义

GB/T 12313、GB/T 18186 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

感官品评 *sensory evaluation*

感官评价 *sensory evaluation*

感官分析 *sensory analysis*

用感觉器官对酱油感官特性进行评价的科学。

（改写 GB/T10221 感官分析 术语）

3.2

明品 *known samples*

品评时告知来源、类型等信息的酱油。

3.3

暗品 *unknown samples*

品评时不被告知来源、类型等信息的酱油。

3.4

明评 discussible evaluation

集体讨论形成评价结果的酱油品评方式。

3.5

明品明评 discussible evaluation of known samples

对已知信息的酱油品评，讨论形成集体评价结果的酱油品评方式。

3.6

暗品明评 discussible evaluation of unknown samples

对未知信息的酱油品评，讨论形成集体评价结果的酱油品评方式。

3.7

暗评 blind evaluation

盲评

对未知信息的酱油品评，分别形成独立评价结果的酱油品评方式。

4 环境条件

4.1 位置和分区

4.1.1 品评地点应远离震动噪声、异常气味，保证环境安静舒适。

4.1.2 应具备用于制备样品的准备室和感官品评工作的品评室。两室应有效隔离，避免空气流通造成 气味污染；品评人员在进入或离开 品评室时不应穿过准备室。

4.2 温度和湿度

品评室以温度为 16℃~26℃，湿度 40%~70% 为宜

4.3 气味和噪声

品评室建筑材料和内部设施应不吸附和不散发气味；室内空气流动清新，不应有任何气味。品评期间噪声宜控制在 40 dB 以下

4.4 颜色和照明

4.4.1 品评室墙壁的颜色 和内部设施的颜色宜使用乳白色或中性浅灰色，地板和椅子可适当使用暗色

4.4.2 照明可采用自然光线和人工照明相结合的方式，若利用室外日光要求无直射的散射光，光线应充足、柔和、适宜。若自然光线不能满足要求，应提供人工均匀、无影、可调控的照明设备，灯光的色温宜采用6500 K。

5 设施用具

5.1 品评桌(台)

5.1.1 品评室内应设有专用品评桌，宜一人一桌，布局合理，使用方便。

5.1.2 桌面颜色宜为中性浅灰色或乳白色，高度720~760mm，长度900~1000 mm，宽度600~800 mm。

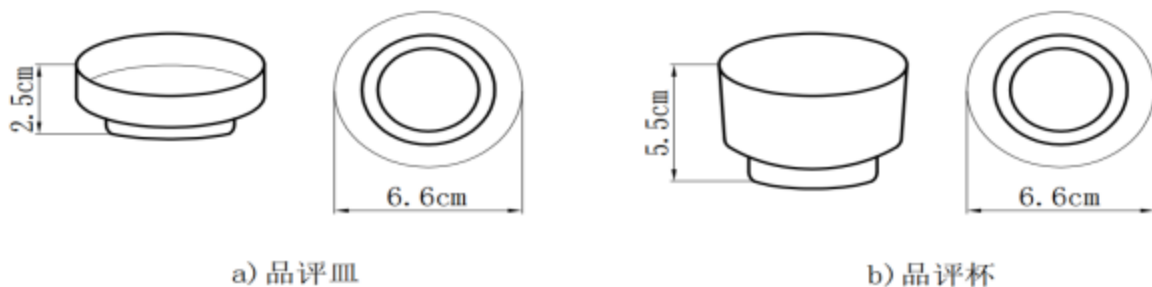
5.1.3 桌与桌之间留有1000 mm左右的距离间隔或增设高度300 mm以上的挡板，保障品评人员舒适且不受相互影响。

5.1.4 品评桌的配套座椅高低合适，桌旁应放置痰盂或设置水池，以备吐漱口水用。

5.2 品评器皿

5.2.1 准备人员按样品数量准备已充分洗净、空干余水、无异味的器具，宜使用统一专用设备器具。

5.2.2 酱油 标准品评杯外形尺寸见图1，品评皿(a) 10~15ml，品评杯(b) 20~30ml，两款，均为白釉，杯/皿内底深圈为蓝釉组成的釉瓷材质。有条件可在杯壁上，(c) 吸管1~2ml，无色透明玻璃材质。





c) 1ml吸管

6 人员基本要求

酱油感官品评人员应符合下列要求

- a) 身体健康视觉、嗅觉、味觉正常，具有较高的感官灵敏度。
- b) 通过专业训练与考核，掌握正确的品评规程及品评方法熟悉自酱油的感官品评用语，具备准确、科学的表达能力。
- c) 了解酱油的生产工艺和质量要求，熟悉相关酱油的风味特征
- d) 不易受个人情绪及外界因素影响，判断评价客观公正。
- e) 品评人员处于感官疲劳等影响品评准确性的状态不宜进行品评；品评前不宜食量过饱，不宜
- f) 吃刺激性强和影响品评结果的食物等；不能使用带有气味的化妆品、香水、香粉等；品评过程中不能抽烟；保持良好的身心健康。

7 品评规范

7.1 品评时间

建议最佳评酒时间为每日上午 9:00 — 11:00 及下午 14:00 — 17:00。为避免人员疲劳，每轮次中间应休息 10 ~ 20 min。

7.2 组织方式

根据品评的目的，可选择合适的品评方式，包括明品明评、暗品明评及暗评等。明品明评有助于品评人员准确品评酱油样；暗品明评可以避免酱油样信息影响品评结果；暗评可用于考核品评人员或客观评价产品。

7.3 准备工作

7.3.1 酱油样温度

为避免酱油样温度对品评的影响。各轮次的酱油样温度应保持一致，以 20℃~25℃为宜；可将酱油样水浴或提前放置于品评环境中平衡温度。

7.3.2 酱油样准备

若酱油样需要量较大，为保证酱油体的一致性，可首先将不同小容器中的酱油样在洁净、干燥的较大容器 中混合均匀，然后进行分装呈送。

7.3.3 编组与编码

7.3.3.1 根据品评酱油样的类型不同，可按照酱油样的氨基酸态氮、盐度、酿造工艺、配料等因素编组，也 可采用随机编组。每组酱油样按轮次呈酱油，每轮次品评酱油样数量不宜超过 5 杯。

7.3.3.2 酱油样编码可按照轮次或顺序习惯，如“第二轮第 3 杯”；也可采用三位或四位随机数字编码，如“246”或“6839”。

7.3.4 倒酱油与呈送

各品评杯中倒酱油量应保持一致，每杯约 15 ~ 20 ml。若准备时间距品评开始时间过长，可使用锡箔纸或平皿覆盖杯口以减少风味物质损失，

7.4 酱油样品评

7.4.1 色泽

在品尝皿中倒入一定量的酱油样品，轻微摇动品尝皿，观察品样色泽是否红褐色、浅红褐色、浅红微黄，有无光泽。颜色太深的样品摇动时要露出品尝皿底观察。

7.4.2 香气

7.4.2.1 一般嗅闻

将样品倒入品尝皿或品尝杯后立即进行嗅闻，拿起皿或杯先放在离鼻子稍远位置约 10cm 左右，将皿或杯移到离鼻子近的位置（1-2cm）轻轻摇动嗅闻，这样闻到的属于挥发性较大的酯香气采用匀速 舒缓的吸气方式嗅闻其静止香气，根据样品本身的浓烈注意嗅闻的力度，避免吸入过多发生意

外。

7.4.2.2 特殊情况下

将品尝皿或品尝杯酱油样品倒空，放置一段时间后嗅闻空杯留香。

7.4.3 滋味

7.4.3.1 用吸管入口酱油样品量应保持一致，一般保持在 0.5 ~1.0ml，滴入在舌中部。

7.4.3.2 品尝时，使舌尖、舌边首先接触酱油样品，并通过舌的搅动，使酱油液平铺于舌面和舌根部，以及充分接触口腔内壁，酱油液在口腔内停留时间以 3s~5s 为宜，仔细感受酱油质并记下各阶段滋味及口感特征。

7.4.3.3 最后可将酱油液咽下或吐出，缓慢张口吸气，使酱油气随呼吸从鼻腔呼出，判断酱油的后味(余味、回味)。

7.4.3.4 通常每杯酱油品尝约 2~3 次，品评完一杯，可清水漱口，稍微休息片刻，再品评另一杯。

7.4.4 体态

在品尝皿中倒入一定量样品（不超过容量的 50%），轻轻摇动观察样品的流挂程度，流挂多的粘稠性大，流挂少的粘稠度低，澄清程度、悬浮物和沉淀物。

7.5 评价方法

7.5.1 感官特征的评价方法

评价产品感官特征时，可参考感官描述型分析技术(GB/T12313)和产品标准中感官要求建立定性定量酱油感官特征的评价方法，结合“较”“突出”等程度副词表达差别，亦可采用感官定量描述分析方法对产品感官特征与强度或滞留度量化表达。

7.5.2 感官质量的评价方法

评价产品质量时，可结合酱油各工艺产品特点，通过研究分析与讨论协商建立各分项数值及评分标准，参见附录 A。

7.6 评分的形式

7.6.1 独立评分

整个审评过程由一个或若干个品评员独立完成。

7.6.2 集体评分

整个品评过程由三人或三人以上(奇数)品评员一起完成。参加品评的人员组成一个品评小组，推荐其中一人为主评。品评过程中由主评先评出分数，其他人员根据品质标准对主评出具的分数进行修改与确认，对观点差异较大的酱油进行讨论，最后共同确定分数，如有争论，投票决定。

7.6.3 评分方法

酱油感官品评排列样品应在两只(含两只)以上,根据品评知识与品质标准,按色泽、香气、滋味和体态“四因子”,采用百分制,在公平、公正条件下给每个样品每项因子进行评分,结果保留一位小数,评分标准参见资料性附录 B

7.6.4 分数的确定

7.6.4.1 每个评员所评的分数相加的总和除以参加评分的人数所得的分数。

7.6.4.2 当独立评分品评员人数达五人以上,可在评分的结果中去除一个最高分和一个最低分,其余的分数相加的总和除以其人数所得的分数。

7.7 结果统计

酱油样评价结果的异常值判断方法采用三倍标准差法(3σ),即计算多人或多次品评结果的算术平均值(\bar{x})与标准差(s),品评结果中 $\geq \bar{x} + 3s$ 或 $\leq \bar{x} - 3s$ 的值视为异常值。

附录 A: 酱油产品感官质量品评表

调味品（酱油）产品感官质量品评表

产品属性：高盐稀态 低盐固态

序号	标度（评分）值					感官特征描述
	色泽 (20分)	香气 (30分)	滋味 (40分)	体态 (10分)	总分 (100分)	评语

品评人:

复核人:

年 月 日

附录 B：酱油产品感官质量评分标准

酱油产品感官质量评分标准

项目	感官特征描述	扣分	得分（满分）
色泽	色泽红褐色、浅红褐色、浅红微黄，鲜艳	0	20
	色泽黯淡、发乌，无光泽	1~10	
	色泽不正或不符合标准色泽要求	11~20	
香气	浓郁的酱香、豉香或酯香，无其他不良气味	0	30
	酱香、豉香或酯香较差	1~10	
	有异臭或不符合标准香气要求	20~30	
滋味	味鲜美、醇厚、鲜、咸、甜适口，无苦、酸、涩等异味和霉味	0	40
	咸淡不适口，滋味不协调	1~15	
	有明显酸味，霉味或苦味、涩味	16~30	
	有非酿造酱油固有的风味	40	
体态	澄清、粘稠适当、无浑浊、无沉淀、无悬浮物、无霉花浮膜	0	10
	混浊有沉淀物或悬浮物	1~9	
	有非酿造酱油固有的体态	10	