

## 技能训练任务七

### 全脂乳粉的感官评鉴

#### 训练目标



1. 能对全脂乳粉进行滋味、气味、组织状态和色泽的感官评鉴；
2. 能进行全脂乳粉冲调性的评价。

#### 器材准备



##### 1. 材料

全脂乳粉、纯净水

##### 2. 仪器设备

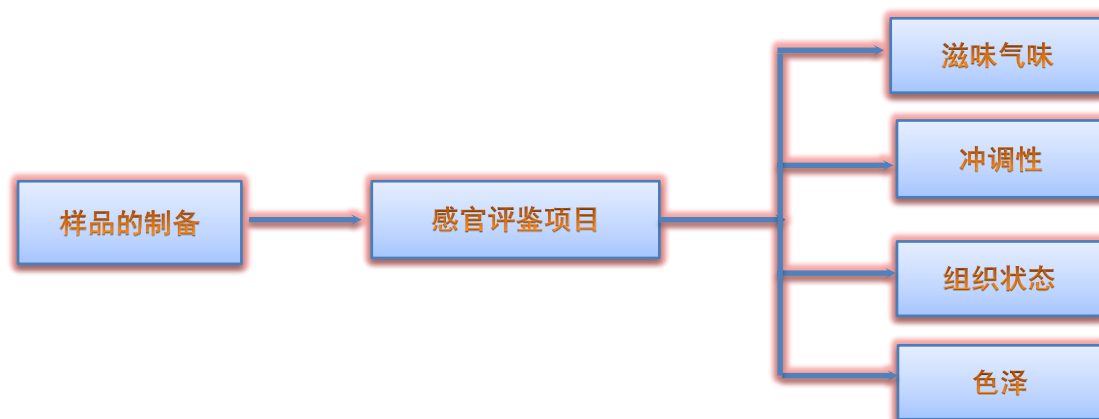
恒温水浴锅

##### 3. 其他

硫酸纸若干、透明洁净的 200 ml 烧杯一只、蒸馏水若干、大号塑料勺、黑色塑料盘、秒表一只。



## 训练流程



## 训练过程



### STEP 1 样品制备

从包装完好的产品取适量（50~100g）的样品放于敞口透明容器中，不得与有毒、有害、有异味或是影响样品风味的物品放在一起，评鉴温度在6℃-10℃范围内。



### STEP 2 感官评鉴

#### 一、色泽、组织状态的评定

在充足的日光或白炽灯光下，将待检奶粉取5g分别放在硫酸纸上，观察奶粉的色泽和组织状态。

#### 二、冲调的评定

##### 1. 下沉时间

量取50-55℃的蒸馏水100ml放入200mL烧杯中，称取13.6g待检奶粉，将奶粉迅速倒入烧杯的同时启动秒表开始记时。待水面上的粉全部下沉后结束记时，记录奶粉下沉时间。

##### 2. 小白点、挂壁和团块

检验完奶粉的“下沉时间”后，立即用大号塑料勺沿容器壁按每秒转动二周

的速度进行匀速搅拌，搅拌时间为 40—50 秒。然后观察复原乳的挂壁情况；将复原乳（2 ml）倾倒在黑色塑料盘中观察小白点情况；最后观察容器底部是否有不溶团块。

### 3. 滋气味

首先用清水漱口，然后用鼻子闻复原乳气味，最后喝一口（约 5ml 左右）复原乳，仔细品味再咽下。

## 三、感官评鉴要求

全脂乳粉感官评鉴指标按百分制评定，其中各项分数见表 7-1。

表 7-1 全脂乳粉感官评分表

项 目	特 征		得 分	
色泽 (10 分)	色泽均一，呈乳黄色或浅黄色；有光泽。		10	
	色泽均一，呈乳黄色或浅黄色；略有光泽。		9-8	
	黄色特殊或带浅白色；基本无光泽。		7-6	
	色泽不正常。		5-4	
组 织 状 态 (20 分)	颗粒均匀、适中、松散、流动性好。		20	
	颗粒较大或稍大、不松散，有结块或少量结块，流动性较差。		19-16	
	颗粒细小或稍小，有较多结块，流动性较差；有少量肉眼可见的焦粉粒。		15-12	
	粉质粘连，流动性非常差；有较多肉眼可见的焦粉粒。		11-8	
冲调性 (30 分)	下沉时间 (10 分)	≤10 秒	10	
		11 秒—20 秒	9-8	
		21 秒—30 秒	7-6	
		≥30 秒	5-4	
	挂壁和小白点 (10 分)	小白点≤10，颗粒细小；杯壁无小白点和絮片。		10
		有少量小白点点，颗粒细小；杯壁上的小白点和絮片≤10 个。		9-8
		有少量小白点，周边较多，颗粒细小；杯壁有少量小白点和絮片。		7-6
		有大量小白点和絮片，中间和四周无明显区别；杯壁有大量小白点和絮片而不下落。		5-4
	团块 (10 分)	0		10
		1≤团块≤5		9-8
		5<团块≤10		7-6
		团块>10		5-4
滋味及 气味	浓郁的乳香味。		40	
	乳香味不浓，无不良气味。		39-32	

(40分)	夹杂其它异味。	31-24
	乳香味不浓同时明显夹杂其它异味。	23-16

### 三、评鉴数据处理

(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。

(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：

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

(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：

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

## 总结反思



1. 根据所学的理论知识，结合实训现象，分析影响乳粉感官性状的主要因素有哪些？为什么？
2. 乳粉的感官品质评鉴都包括哪些方面？
3. 如何进行乳粉冲调性的评价？应注意哪些事项？
4. 说一说，你在实训中都有哪些发现和想法。