

RHB

中国乳制品工业行业规范

RHB 302-2004

全脂无糖炼乳感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Evaporated Milk

2004-11-01 发布

2004-11-01 实施

中国乳制品工业协会 发布

RHB 302—2004

前 言

全脂无糖炼乳感官质量评鉴细则的起草说明，参考了原国标GB2747-1985的感官质量评分办法，经适当的修改制订的：

——根据《细则》起草预备会上的意见，去掉了原感官评分的分级标准；

——去除扣分项，保留得分项；

——三项感官指标的分数分配是比较合理的，故仍保留原标准（滋气味60分、组织状态35分、色泽5分）；

——将滋味和气味分为2小项，各占30分；

——将组织状况分5个小项，每小项各占7分。

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。

本细则由浙江熊猫乳品有限公司负责起草。

本细则主要起草人：杨晓军、邹锡明。

中国乳制品工业行业规范

RHB 302—2004

全脂无糖炼乳感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Evaporated Milk

1 范围

本细则适用于以牛乳为原料制成的全脂无糖炼乳的感官质量评鉴。

2 样品的制备

2.1 仪器

50 ml烧一只、500 ml烧杯一只、开罐刀一把。

2.2 备样

取完整的一定量包装样品以备检验滋味、气味、组织状态和色泽感官指标。

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1 m。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1 m以上，两侧延伸到距离台面边缘50 cm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45 cm、高40 cm（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加工专业知识为基础,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 滋味和气味评分

5.1.1 滋味

用温开水漱口后,取50ml样品品尝滋味。

5.1.2 气味

取定量包装样品,开启罐盖,闻气味。

5.2 色泽评分

取已开启定量包装样品,观察色泽。

5.3 组织状态评分

5.3.1 脂肪上浮

取已开启定量包装样品,观察有无脂肪上浮现象。

5.3.2 组织质地

取50 ml样品观察组织质地。

RHB 302—2004

5.3.3 粘度和凝块

将已开启罐盖的样品缓慢倒入500ml的烧杯中,在倾倒的过程中观察粘度变化及有无凝块现象。

5.3.4 沉淀、机械杂质

将倒净的空罐罐口朝上,倾斜45°放置,观察罐底部有无粒状沉淀及外来机械杂质。

6 评鉴要求

6.1 全脂无糖炼乳的感官质量指标按百分制评定,其中各项分数见表1。

表1

项 目	分 数
滋味和气味	60
组织状态	35
色泽	5

6.2 全脂无糖炼乳的感官质量评鉴细则见表2。

表2

项 目		特 征	得 分
滋味和气味 (60分)	滋味 (30分)	具有明显灭菌乳的滋味	30
		灭菌乳的滋味平淡	27~24
		具有不纯灭菌乳的滋味	23~20
	气味 (30分)	具有明显灭菌乳的滋味	30
		灭菌乳的滋味平淡	27~24
		具有不纯灭菌乳的滋味	23~20
组织状态 (35分)	组织质地 (7分)	组织细腻,质地均匀	7
		组织较细腻,质地均匀	6~5
		组织不细腻,质地均匀	4~2
	脂肪 (7分)	无脂肪上浮	7
		脂肪轻度上浮	6~5
		脂肪上浮较明显	4~2
	粘度 (7分)	粘度正常	7
		粘度稍大或稍稀	6~5
		粘度较大或较稀	4~2
	凝块 (7分)	无凝块	7
		有少量凝块	6~5
		有大量凝块	4~2
	沉淀 (7分)	无沉淀、无机械杂质	7
		有少量的砂粒、粒状沉淀物、机械杂质	6~5
		有较多的砂粒、粒状沉淀物、机械杂质	4~2
色泽 (5分)	呈乳白(黄)色,色泽均匀,有光泽	5	
	色泽有轻度变化	4~3	
	色泽呈白色黄褐色	2~1	

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:

RHB 302—2004

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

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：

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