

# RHB

## 中国乳制品工业行业规范

RHB 103-2004

---

### 酸牛乳感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Yoghurt

2004-11-01 发布

2004-11-01 实施

---

中国乳制品工业协会 发布

RHB 103-2004

## 前 言

本细则中的“4. 人员要求”、“5. 评鉴方法”、“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国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission: CAC)颁布的《食品法典》第12卷中CODEX STAN A-11(a)-1975《Yoghurt and Sweetened Yoghurt》(酸奶和加糖酸奶)、CODEX STAN A-11(b)-1976《Flavoured Yoghurt and Products Heat-treated after Fermentation》(调味酸奶和发酵后热处理产品)和国家标准GB2746-1999《酸牛奶》。

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；

本细则由光明乳业股份有限公司技术中心负责起草；

本细则主要起草人：张少辉、莫蓓红、郑小平、郑国冠。

# 中国乳制品工业行业规范

RHB 103-2004

## 酸牛乳感官质量评鉴细则

### Sensory Regulations of Yoghurt

#### 1 范围

本细则适用于以牛乳或复原乳为主要原料，添加或不添加辅料，使用含有保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌的菌种发酵制成的产品。

本细则规定了酸牛乳感官评鉴的样品制备、实验室和人员要求、评鉴项目和标准、评鉴方法、数据处理。

#### 2 样品制备

取适量样品放入50ml敞口透明容器中，置于4℃—6℃冷藏环境中。不得与有毒、有害、有异味，或对产品产生不良影响的物品同处存放。评鉴开始前取出，使评鉴时温度在6℃—10℃范围内。

#### 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，采用中性的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100 cm。评鉴工作间过小，评价员会感到“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100 cm以上，两侧延伸至距离台面边缘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300-500 lx之间，最大可到700-800 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小时以内，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。作为乳制品感官评鉴人员必须满足下列要求。

- 参加人数不得少于7人。
- 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，能够做到准确、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 评鉴方法

### 5.1 色泽

取适量样品于50ml透明容器中，在灯光下观察色泽。

### 5.2 滋味和气味

先闻气味，然后用温开水漱口，再品尝样品的滋味。。

### 5.3 组织状态

取适量试样于50ml透明容器中，在灯光下观察其组织状态。

## 6 评鉴要求

### 6.1 评鉴项目

按百分制评定，其中各项分数见表1。

RHB 103—2004

表1

项 目	分 数
色泽	10
滋味和气味	40
组织状态	50

## 6.2 评分标准

各项目的评分标准见表2。

表2

项目	特征		得分
	纯酸牛奶、原味酸牛奶、果料酸牛奶		
	凝固型	搅拌型	
色泽 (10分)	呈均匀乳白色、微黄色或果料固有的颜色		10-8
	淡黄色		8-6
	浅灰色或灰白色		6-4
	绿色、黑色斑点或有霉菌生长、异常颜色		4-0
滋味和气味 (40分)	具有酸牛乳固有滋味和气味或相应的果料味，酸味和甜味比例适当		40-35
	过酸或过甜		35-20
	有涩味		20-10
	有苦味		10-5
	异常滋味或气味		5-0
组织状态 (50分)	组织细腻、均匀、表面光滑、无裂纹、无气泡、无乳清析出	组织细腻、凝块细小均匀滑爽、无气泡、无乳清析出	50-40
	组织细腻、均匀、表面光滑、无气泡、有少量乳清析出	组织细腻、凝块大小不均、无气泡、有少量乳清析出	40-30
	组织粗糙、有裂纹，无气泡、有少量乳清析出	组织粗糙、不均匀，无气泡、有少量乳清析出	30-20
	组织粗糙、有裂纹、有气泡、乳清析出	组织粗糙、不均匀、有气泡、乳清析出	20-10
	组织粗糙、有裂纹、有大量气泡、乳清析出严重、有颗粒	组织粗糙、不均匀、有大量气泡、乳清析出严重、有颗粒	10-0

## 7 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：

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