

RHB

中国乳制品工业行业标准

RHB 501-2004

切达干酪感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Cheddar

2004-11-01 发布

2004-11-01 实施

中国乳制品工业协会 发布

RHB 501—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》CODEX INTERNATIONAL INDIVIDUAL STANDARD FOR CHEDDAR CODEX STAN C-1-1966以及GB5420《硬质干酪》的国家标准中感官评分表，其中纹理图案与组织状态的评分描述主要参考了Scott R. : Cheese Making Practice, Elsevier Applied Science Publishers, London, 1986。

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：莫蓓红、张少辉、郑小平、郑国冠。

中国乳制品工业行业规范

RHB 501—2004

切达干酪感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Cheddar

1 范围

本细则适用于以牛乳为原料，经巴氏杀菌、添加发酵剂、凝乳、成型、发酵等过程而制得的切达干酪（Cheddar）产品以及与之工艺、形态相似的硬质和半硬质干酪产品。

本细则规定了切达干酪感官评鉴的样品制备、实验室和人员要求、指标和方法、评鉴方法、数据处理。

2 样品制备

评鉴前将样品从冷藏环境中取出，放置一段时间使评鉴温度在6℃-10℃范围内。在包装评分结束后小心打开干酪包装，进行干酪外型、色泽以及纹理图案的评分。

上述评分结束后，切去表层蜡皮，再切去端面1cm厚的表层，将干酪取样刀纵向插入至干酪高度的3/4处，旋转180°以上，抽出取样刀，取出小样，每个干酪小样50g左右，置于白色瓷碟中进行评鉴。

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 包装

取整块干酪样品进行观察。

5.2 外型

打开包装后对整块干酪进行观察。

5.3 色泽

在灯光下观察整块干酪的色泽及均一度。

5.4 纹理图案

同5.2。

6 评鉴要求

RHB 501—2004

6.1 评鉴指标

按百分制评定，其中各项分数见表1。

表1

项 目	分 数
包装	5
外型	5
色泽	5
纹理图案	10
滋味和气味	50
组织状态	25

6.2 评分标准见表 2。

表2

项 目	特 征	得分
包 装 (5分)	包装良好	5
	包装合格	4
	包装较差	3-2
外 型 (5分)	外形良好，具有该种产品正常的形状	5
	干酪表皮均匀，细致，无损伤，无粗厚表皮层，有石蜡混合物涂层或塑料膜真空包装	5
	外型无损伤但外形稍差者	4
色 泽 (10分)	表层涂蜡有散落	4-3
	色泽呈白色或乳黄色，均匀、有光泽，如添加色素则为该色素应有的颜色	5
	色泽略有变化	4-3
纹 理 图 案 (10分)	色泽有明显变化，不均匀	2-0
	具有切达干酪特征的“鸡胸纹”图案	10
	纹理图案不清晰	9-8
	有裂痕	7-5
	有网状结构	6-5
滋 味 和 气 味 (50分)	有孔眼，不密实	7-4
	断面粗糙	5-3
	具有切达干酪特有的滋味和气味，具有奶油味、风味良好	50
	具有切达干酪特有的滋味和气味，具有奶油味、风味较好	49-48
	滋、气味良好但香味较淡	47-45
	滋、气味合格，但香味淡	44-42
	滋、气味平淡无奶香味者	58-53
	有饲料味	41-38
	有异常酸味	44-40
	有霉味	41-38
组 织 状 态	有苦味	41-35
	氧化味	41-32
	有明显的异常味	41-35
	质地紧密、光滑、硬度适度	25

RHB 501—2004

	质地均匀、光滑、硬度适度	24
	质地基本均匀、稍软或稍硬，组织较细腻	23
	组织状态粗糙，较硬	22-16
	组织状态疏松，易碎	20-17
	组织状态呈碎粒状	19-15
	组织状态呈皮带状	20-15
	表层有损伤	4-3
	轻度变形	4-3
	表面有霉菌者	3-0

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：

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