

RHB

中国乳制品工业行业规范

RHB 505-2004

再制干酪感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Processed Cheese

2004-11-01 发布

2004-11-01 实施

中国乳制品工业协会 发布

RHB 505—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。

本细则制定时主要参考了Vincent L. Zehren and D. D. (Dave) Nusbaum: Process cheese, published by cheese Reporter Publishing Co, Inc. Madison, Wisconsin, 2000; Patrick F. Fox Timothy P. Guinee: Fundamentals of Cheese Science, Aspen Publishers, Inc Gaithersburg, Maryland , 2000; 郭本恒: 功能性乳制品, 轻工业出版社, 北京, 2001。

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: 郑国冠、张少辉、莫蓓红、郑小平。

中国乳制品工业行业规范

RHB 505—2004

再制干酪感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Processed Cheese

1 范围

本细则适用于以天然干酪为主要原料，添加乳化剂、稳定剂、色素等辅料，经加热融化、乳化、杀菌等工序制得的、可长时间保存的再制干酪（Processed Cheese）。

按再制干酪形态的不同，可分为切片再制干酪和涂抹再制干酪。

本细则规定了再制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

2.1 切片再制干酪

评鉴开始前将样品从冷藏环境中取出。样品贮藏时不得与有毒、有害、有异味或是影响样品风味的物品放在一起。每一单片作为基本样品。

2.2 涂抹再制干酪

从包装完好的产品中取适量（50~100g）的样品放于透明容器中，评鉴开始前在室温下放置半小时左右，放置时注意不得与有毒、有害、有异味或是影响样品风味的物品放在一起。

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

RHB 505—2004

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 外形和包装

在灯光下观察样品。

5.2 滋味和气味

在通风情况良好的条件下，取适量样品先闻其气味，后品尝其滋味，多次品尝应用温开水漱口。

5.3 组织状态

将产品切开或抹开，在灯光下观察其组织状态。

6 评鉴要求

RHB 505—2004

6.1 再制干酪感官指标按百分制评定，其中各项得分见表1。

表1

项 目	分 数
滋味及气味	50
组织状态	25
色泽	10
外型	10
包装	5

6.2 切片再制干酪感官评分见表2。

表2

项 目	特 征	得 分
滋味和气味 (50分)	具有该种干酪特有的滋味和气味，香味温和，无强烈气味	50
	具有该种干酪特有的滋味和气味，香味较温和，无强烈气味	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、气味平淡无乳香味	43-38
	有不洁气味	41-38
	有霉味	41-38
	有苦味	41-35
	后甜味	41-32
	有明显的异常味	41-35
组织状态 (25分)	质地均一、表面光滑，呈半柔软并富于弹性	25
	质地均一、表面光滑，呈半柔软，弹性较好	24
	质地基本均匀、稍软或稍硬，有弹性	23
	质地粗糙，无光泽	22-16
	组织状态呈油灰状、无弹性	20-17
	组织状态呈粉粒状	19-15
	组织状态呈橡胶状	14-0
色 泽 (10分)	淡黄色至桔黄色，有光泽	10
	色泽略有变化	9-6
	色泽有明显变化	6-0
外 形 (10分)	外形良好，具有该产品正常的形状，片与片之间撕开无粘连	10
	外形较好，片与包装间有微小粘连	9-8
	外形一般，有粘连，表面有细小裂痕或断面	8-0
包 装 (5分)	包装良好，密闭无漏气，边缘整齐、整洁	5
	包装合格，无裂口，外表面不整洁	4
	包装较差，密闭性差	3-0

6.3 涂抹再制干酪感官评分见表3。

表3

项 目	特 征	得 分
-----	-----	-----

RHB 505—2004

滋味和气味 (50分)	具有该种干酪特有的滋味和气味，香味温和，无强烈气味	50
	具有该种干酪特有的滋味和气味，香味较温和，无强烈气味	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、气味平淡无乳香味	43-38
	具有不洁气味	41-38
	具有霉味	41-38
	有明显的其他异常味	41-35
组织状态 (25分)	质地均一、表面光滑，呈奶油状，可涂抹性好	25
	质地均一、表面光滑，呈奶油状，可涂抹性较好	24
	质地基本均匀、表面光滑，稍软或稍硬，有涂抹性	23
	质地基本均匀，表面稍有乳清析出	23-20
	组织内部呈颗粒状，质地粗糙	22-16
	组织状态呈粉粒状，可涂抹性差	16-0
色泽 (10分)	白色或淡黄色，有光泽	10
	色泽略有变化	9-8
	色泽有明显变化	7-6
外形 (10分)	外形良好，具有正常的细腻质地	10
	外形较好，稍有结块或颗粒	9-6
	组织状态过稀，呈流动状	6-0
包装 (5分)	包装良好，密闭好无渗漏，包装外表面无脏物	5
	包装合格，密闭性好，包装不整洁	4
	包装较差，包装不严密，外表面脏	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：

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