

RHB

中国乳制品工业行业规范

RHB 503-2004

蓝纹干酪感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Blue-veined

2004-11-01 发布

2004-11-01 实施

中国乳制品工业协会 发布

RHB 503—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Patrick F. Fox, Timothy P. Guinee: Fundamentals of Cheese Science, Aspen Publishers, Inc Gaithersburg, Maryland, 2000; E. Waagner Nielsen and Jens A. Ullum: Dairy Technology 2, Danish Turnkey Dairies Ltd, 1989; R.K. Robinson R.A. Wilbey: Cheesemaking Practice, Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, 1998; André Eck & Jean-claude Gillis : Cheesemaking – From science to quality assurance, Lavoisier publishing, France, 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: 郑小平、张少辉、莫蓓红、郑国冠。

中国乳制品工业行业规范

RHB 503—2004

蓝纹干酪感官质量评鉴细则

Sensory Regulations of Blue-veined

1 范围

本细则适用于以牛乳（或羊乳）为原料，经巴氏杀菌（或未经巴氏杀菌）、添加发酵剂、凝乳酶，凝乳后排除乳清，并通过霉菌成熟的蓝纹干酪产品。

本细则规定了蓝纹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

将整块干酪于评鉴前取出，放置一段时间使评鉴温度在6℃-10℃范围内。将干酪切开进行色泽与纹理图案的评分。

上述评分结束后，将干酪切成4cm×4cm的立方型，置于白色瓷碟中。进行另外两项的评分。

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 滋味和气味

取50g样品，先闻气味，然后用温开水漱口，再品尝样品的滋味。

5.2 组织状态

取50g样品，在光源下观察组织状态，可通过触觉或借助其它工具辅助判定。

5.3 纹理图案

在光源下仔细观察干酪切面处的纹理图案。

5.4 色泽

在光源下观察干酪的色泽。

6 评鉴要求

6.1 评鉴指标

RHB 503—2004

按百分制评定，其中各项分数见表1。

表1

项 目	分 数
滋味及气味	55
组织状态	25
纹理图案	10
色泽	10

6.2 蓝纹干酪感官评分见表2。

表2

项 目	特 征	得分
滋味和气味 (55分)	具有该种干酪特有的滋味和气味，强烈的刺激味，稍有盐味	55
	具有该种干酪特有的滋味和气味，香味良好	54-52
	滋、气味良好但香味较淡	51-49
	滋、气味合格，但香味淡	48-45
	具有酸味	47-42
	具有氧化味	44-39
	具有苦味	43-39
	有明显的其他异常味	43-35
组织状态 (25分)	质地柔软、呈奶油状质构，凝块紧密	25
	质地柔软、呈奶油状质构，凝快略脆	24
	质地稍软或稍硬	23
	质地粗糙，蜡状	22-16
	凝块太紧密，有异常霉菌生长	20-17
	质地太软或有明显破裂，或过硬	19-15
纹理图案 (10分)	具有该种干酪正常的纹理图案，纹路清晰	10
	纹理图案略有变化	9-8
	有明显裂痕或纹理有糊化现象	7-5
	断面异常	6-5
色 泽 (10分)	断面具有典型的蓝纹干酪色泽	10
	色泽微有变化，略有红色或褐色物质	9-8
	色泽有明显变化	7-0

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：

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

RHB 503—2004
