

DB44

广东省地方标准

DB44/T XXXX—XXXX

预制菜感官评价规范

Specification for sensory evaluation of prepared dish

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

广东省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省农业农村厅提出。

本文件由广东省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制菜感官评价规范

1 范围

本文件规定了预制菜感官评价的基本要求，描述了相应的感官评价程序。
本文件适用于预制菜感官评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论
GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
GB/T 15549 感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训
GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员
GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第2部分：专家评价员
GB/T 16861 感官分析 通用多元分析方法鉴定和选择用于建立感官剖面的描述词

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 prepared dishes

以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

3.2

外观 appearance

预制菜的所有可见特性。

[来源：GB/T 10221—2011，5.1，有修改]

3.3

气味 odour

嗅闻某些挥发性物质时，嗅觉器官所感受到的感官特性。

[来源：GB/T 10221—2011，5.18]

3.4

质地 texture

（在口中）从咬第一口到最后吞咽过程中，由动觉和体觉感受器，以及在适当条件下视觉及听觉感受器感知到的所有机械的、几何的、（产品）表面的和主体的产品特性。

[来源：GB/T 10221—2011，5.41]

3.5

滋味 taste

在某可溶物质刺激下，味觉器官感知的感觉。

[来源：GB/T 29605—2013，3.7，有修改]

3.6

口味还原度 flavour reduction degree

预制菜产品气味、质地和滋味还原现制菜肴的程度。

4 方法原理

取一定量的预制菜样品，按照产品标签标识描述的方法完成烹饪，品评人员按外观、口味还原度（气味、质地和滋味）的顺序对预制菜进行评价，综合评分为各项得分之和。采用描述性检验法对明参比样进行感官评价，采用差别检验法分别评价暗参比样和待评价样与明参比样之间的差异程度。

5 一般要求

5.1 评价人员

5.1.1 感官评价员应符合 GB/T 10220、GB/T 15549、GB/T 16291.1 和 GB/T 16291.2 的要求，并接受关于预制菜感官评价相关知识的专门培训，尤其是感官评价方法标度法（见 ISO 4121）的培训。

5.1.2 感官评价员在品评前 1 h 内不吸烟、不吃东西，但可以喝水；品评期间具有正常的生理状态，不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

5.1.3 在感官评定的过程中，品评人员应独自打分，禁止相互交换意见。

5.2 评价小组

每次感官评价应由 8 位及以上的专家评价员或优选评价员组成评价小组承担，其中参比样的评价小组需包括不少于 3 位专家评价员。

5.3 评价环境

预制菜感官评价应在符合 GB/T 13868 规定的感官分析实验室中进行。

5.4 评价器具

根据预制菜品种选择合适的烹饪器具，盛放样品的容器应白色、无味，尺寸应大于所评价的样品本身，同时应配备保温设备，保证品评过程中样品的温度。

5.5 评价时间

评价时间宜安排在早上 9 点 ~ 10 点、下午 3 点 ~ 4 点或者饭前或饭后 1 h 进行。

5.6 评价样品

评价样品应符合产品明示标准。

6 评价步骤

6.1 感官描述词选用

选择不少于 6 位专家评价员或优选评价员，以小组讨论的形式建立感官描述词，描述词的建立应符合 GB/T 16861 的规定。

6.2 参比样选择

从普遍性、代表性、稳定性、可替代性、溯源性好的预制菜产品中，按照 6.5 的规定，选择 1 款感官评价等级为中级的产品作为参比样。

6.3 样品制备

按照产品标签标识描述的方法进行烹饪。

6.4 样品提供

每次评价的样品包括一个明参比样、一个暗参比样和一个待评价样。提供样品应保持完整性并用三位数字随机编码，避免使用喜爱、忌讳或容易记忆的数字。同一轮次评价中每个样品的编码应不同，评价员之间的编码也宜不同。

6.5 明参比样感官评价

按照外观、口味还原度（气味、质地和滋味）的顺序对参比样进行评价，评分规则和记录表格式见附录 A。

6.6 暗参比样和待评价样感官评价

按照外观、口味还原度（气味、质地和滋味）的顺序对样品进行评价，评分规则和记录表格式见附录 B。

7 结果的分析与表达

7.1 数据处理

7.1.1 明参比样

综合评分为外观、口味还原度（气味、质地、滋味）得分之和。在所有感官评价员综合评分结果中去除一个最高分和一个最低分，其余分数相加的总和除以其人数，并四舍五入取整数后，即为参比样的综合评分。

7.1.2 暗参比样和待评价样

7.1.2.1 “高”“较高”“稍高”“相当”“稍低”“较低”“低”的分值分别为：与明参比样比较 +3、+2、+1、0、-1、-2、-3 分。综合评分 = 明参比样综合评分 + 外观分值 $\times$ 1 + 气味分值 $\times$ 3 + 质地分值 $\times$ 3 + 滋味分值 $\times$ 3。

7.1.2.2 个别评价员的暗参比样分值与明参比样综合评分相差 ≥ 5 分时，舍弃该感官评价员的结果。在其余感官评价员综合评分结果中去除一个最高分和一个最低分后，将综合评分结果的总和除以其人数，并四舍五入取整数，所得分数即为感官评价的最终结果。

7.2 结果表达

7.2.1 感官评价等级按照从高到低划分为三级：高（综合评分 >80 分）、中（ $60 \text{ 分} \leq \text{综合评分} \leq 80 \text{ 分}$ ）、低（综合评分 <60 分）。

7.2.2 同一批感官评价员对同一产品的 3 个不同批次样品进行感官评价，以评价产品感官品质的一致性。若 3 次评价中，任意两次所得分数的相对偏差在 20 % 以上，则一致性较差，不可对该产品进行等级划分。

附 录 A
(规范性)
预制菜明参比样感官评价评分规则和记录表

表A. 1规定了预制菜明参比样感官评价评分规则和记录表。

表 A. 1 预制菜感官评价评分规则和记录表

指标 分值		具体特性描述 分值	评分值
外观 10 分		9-10 分：（描述词）	
		7-8 分：（描述词）	
		1-6 分：（描述词）	
口味 还原度 90 分	气味 30 分	25-30 分：（描述词）	
		19-24 分：（描述词）	
		1-18 分：（描述词）	
	质地 30 分	25-30 分：（描述词）	
		19-24 分：（描述词）	
		1-18 分：（描述词）	
	滋味 30 分	25-30 分：（描述词）	
		19-24 分：（描述词）	
		1-18 分：（描述词）	
综合评分			

附 录 B
(规范性)

预制菜暗参比样和待评价样感官评价评分规则和记录表

表B. 1规定了预制菜暗参比样和待评价样感官评价评分规则和记录表。

表 B. 1 预制菜感官评价评分规则和记录表

项目		具体特性描述	与参比样比较						
			低	较低	稍低	相当	稍高	较高	高
			-3	-2	-1	0	+1	+2	+3
外观 (权重 10%)		(描述词)							
口味还原度 (权重 90%)	气味 (权重 30%)	(描述词)							
	质地 (权重 30%)	(描述词)							
	滋味 (权重 30%)	(描述词)							
备注									
综合评分									

参 考 文 献

- [1] GB/T 10221-2021 感官分析 术语
- [2] GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
- [3] GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范
- [4] GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- [5] GB/T 25005 感官分析 方便面感官评价方法
- [6] GB/T 29604 感官分析 建立感官特性参比样的一般导则
- [7] GB/T 29605-2013 感官分析 食品感官质量控制导则
- [8] GB/T 37062 水产品感官评价指南
- [9] NY/T 3837 稻米食味感官评价方法
- [10] T/GBAS 69 食品感官分析方法通则
- [11] ISO 4121-2003 感官分析 定量反应尺度的使用指南
