

ICS 67.240
X 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 25005—2010

感官分析 方便面感官评价方法

Sensory analysis—Methods for sensory evaluation of instant noodles

2010-09-02 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 方法原理	2
5 一般要求	2
5.1 评价环境	2
5.2 评价员	2
5.3 评价小组	2
5.4 评价器具	2
5.5 评价时间	2
6 评价步骤	2
6.1 样品提供	2
6.2 外观评价	2
6.3 口感评价	2
7 结果的分析与表达	3
7.1 评价数据中异常值的处理	3
7.2 单项得分的计算	3
7.3 综合评价结果的计算	3
7.4 评价结果的表达	3
8 评价报告	3
附录 A (资料性附录) 样品提供表的格式样	4
附录 B (规范性附录) 方便面感官评价评分规则	5
附录 C (资料性附录) 检验回答表的格式样	6
附录 D (资料性附录) 单样品检验结果汇总表的格式样	7
附录 E (资料性附录) 检验结果汇总表的格式样	8

前 言

本标准的附录 B 为规范性附录,附录 A、附录 C、附录 D 和附录 E 为资料性附录。

本标准由中国标准化研究院提出并归口。

本标准起草单位:上海大学、中国标准化研究院、今麦郎食品有限公司。

本标准主要起草人:高海燕、赵镭、刘文、尹京苑、侯国友、米军锋。

感官分析 方便面感官评价方法

1 范围

本标准规定了方便面感官评价的术语和定义、一般要求、评价步骤及评价结果的统计分析与表述。本标准适用于泡面、煮面、拌面等各类方便面面饼的感官评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 10220 感官分析方法总论(GB/T 10220—1988, neq ISO 6658:1985)

GB/T 12313 感官分析方法 风味剖面检验(GB/T 12313—1990, eqv ISO 6564:1985)

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(GB/T 13868—2009, ISO 8589:2007, IDT)

GB/T 14195 感官分析 选拔与培训感官分析优选评价员导则(GB/T 14195—1993, neq ISO 8586-1:1993)

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 16291.2—2010, ISO 8586-2:2008, IDT)

GB/T 21172 感官分析 食品颜色评价的总则和检验方法(GB/T 21172—2007, ISO 11037:1999, IDT)

ISO 4121 感官分析 使用定量响应标度的一般导则(Sensory analysis—Guidelines for the use of quantitative response scales)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

色泽 color

面饼的颜色和亮度。

3.2

表观状态 apparent status

面饼表面光滑程度、起泡、分层情况。

3.3

复水性 rehydration character

面条到达特定烹调时间的复水情况。

3.4

光滑性 smoothness

在品尝面条时口腔器官所感受到的面条的光滑程度。

3.5

软硬度 hardness or softness

用牙咬断一根面条所需力的大小。