



中华人民共和国国家标准

GB/T 25006—2010/ISO 13302:2003

感官分析 包装材料引起食品风味改变的评价方法

Sensory analysis—

Methods for assessing modifications to the flavour of foodstuffs due to packaging

(ISO 13302:2003, IDT)

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	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原则	3
4.1 包装材料固有气味的的评价	3
4.2 包装材料对食品风味影响的评价	3
5 食品样品	3
5.1 总则	3
5.2 样品的制备	4
6 包装材料样品	4
6.1 总则	4
6.2 用于评价包装材料固有气味的的样品的制备	4
6.3 用于评价包装材料对食品风味影响的样品的制备	4
7 感官评价	5
7.1 一般检验条件	5
7.2 评价员	6
7.3 包装材料固有气味的的评价	6
7.4 包装材料对食品风味影响的评价	7
8 结果分析	7
9 评价报告	7
附录 A (资料性附录) 工业上与包装相关的的产品风险评估指南	9
附录 B (资料性附录) 推荐容器列表	10
附录 C (资料性附录) 模拟食品/温度模型示例	12
附录 D (资料性附录) 有可能引起食品感官特性变化的包装材料成分示例	13
附录 E (资料性附录) 应用非参数 Wilcoxon 检验分析评分法所得结果的示例	14
参考文献	19

前 言

本标准等同采用国际标准 ISO 13302:2003《感官分析 包装材料引起食品风味改变的评价方法》(Sensory analysis—Methods for assessing modifications to the flavour of foodstuffs due to packaging),在技术内容和文本结构上与原国际标准完全相同,仅作少量编辑性修改。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 均为资料性附录。

本标准由中国标准化研究院提出并归口。

本标准主要起草单位:中国标准化研究院、中华人民共和国湖北出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:赵镭、云振宇、刘文、汪厚银、崔海容、凌约涛。

引 言

防止包装材料对食品的气味和风味带来不良影响十分必要。同样也应重视包装后食品的贮藏条件,因为贮藏条件也可能是引起食品气味和风味改变的原因之一。

某些种类的食品(如脂肪类食品 and 与包装有较大接触面积的粉状食品)易受包装材料的影响而产生风味的变化。甚至包装材料通过迁移对食品产生污染。这种迁移可来自于食品与包装材料的直接接触或通过包装材料与食品之间的空气产生的间接接触。因此,内层包材或外层包材均有可能给包装的食品带来外来的气味和风味。

此外,包装材料也可能吸收食品中的某些成分而导致产品风味的变化。

食品工业应根据产品种类选用最适宜的包装材料,并采取合适的方法以保证食品的风味在特定的贮藏条件下不发生明显的改变。

包装材料中对食品风味产生不良影响的化合物通常都很微量,一般都低于仪器分析的检测限,或是否一定是这些化合物造成了食品风味的改变尚未证实。因此评价包装材料的感官特性也十分必要。

本标准包括两个互为补充的方面:

- 评价被测包装材料的固有气味(气味评价);
- 评价在实际环境或模拟环境中,食品与包装材料直接接触或间接接触后的风味变化(接触检验)。

本标准由感官分析专家及包装行业的专家结合各自的实践经验而共同制定。

感官分析

包装材料引起食品风味改变的评价方法

1 范围

本标准规定了由包装材料引起的食品(或模拟食品)感官特性变化的评价方法。

本标准可用于对产品适宜包装材料的初步筛选,也可用于在个别批次或生产环节中对包装材料进行后续的验收筛选(参见附录 A)。

本标准适用于所有的食品包装材料(如纸、纸板、塑料、箔材、木材等)以及任何可能与食品接触的材料与制品(如厨房器具、包装涂层、印刷品或设备的某些部分如密封处或管道等),以根据强制性法规用感官分析技术方法来保证食品与其包装材料的兼容性。

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 10221 感官分析 术语(GB/T 10221—1998, idt ISO 5492:1992)

GB/T 12315—2008 感官分析 方法学 排序法(ISO 8587:2006, IDT)

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 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 16861 感官分析 通过多元分析方法鉴定和选择用于建立感官剖面的描述词(GB/T 16861—1997, idt ISO 11035:1994)

GB/T 17321 感官分析方法 二、三点检验(GB/T 17321—1998, idt ISO 10399:1991)

ISO 483:1988 塑料 使用水溶液保持相对湿度恒定值的状态调节与试验的小密封罩法(Plastics—Small enclosures for conditioning and testing using aqueous solutions to maintain relative humidity at constant value)

ISO 4120 感官分析 方法学 三点检验(Sensory analysis—Methodology—Triangle test)

ISO 5495:2005 感官分析 方法学 成对比较检验(Sensory analysis—Methodology—Paired comparison test)

ISO 6564 感官分析 方法学 风味剖面检验(Sensory analysis—Methodology—Flavour profile methods)

ISO 8586-1 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员(Sensory analysis—General guidance for the selection, training and monitoring of assessors—Part 1: Selected assessors)

ISO 13299 感官分析 方法学 建立感官剖面检验导则(Sensory analysis—Methodology—General guidance for establishing a sensory profile)

注:与本标准规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国标准如下:

——GB/T 12311—1990 感官分析方法 三点检验(neq ISO 4120:1983);

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

3 术语和定义

GB/T 10221 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。