



中华人民共和国国家标准

GB/T 29604—2013

感官分析 建立感官特性参比样的一般导则

Sensory analysis—General guidance for establishing references
for sensory attributes

2013-07-19 发布

2013-12-31 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

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国标准化研究院提出并归口。

本标准起草单位：中国标准化研究院、广西壮族自治区质量技术监督局、北京农学院、中粮集团有限公司、江苏省农业科学院。

本标准主要起草人：赵镭、苏彩和、席兴军、支瑞聪、史波林、卢大新、丁庆波、黄序、牛丽影。

感官分析

建立感官特性参比样的一般导则

1 范围

本标准规定了建立感官特性参比样的基本原则和一般程序。

本标准适用于食品感官评价中感官特性参比样的建立,也适用于非食品消费品如化妆品、个人护理品、纺织品等进行感官评价时,感官特性参比样的建立。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 10221 感官分析 术语(ISO 5492)

GB/T 12315 感官分析 方法学 排序法(ISO 8587)

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(ISO 11035)

GB/T 19547 感官分析 方法学 量值估计法(ISO 11056)

ISO 4121 感官分析 定量反应尺度的使用指南(Sensory analysis—Guidelines for the use of quantitative response scales)

3 术语和定义

GB/T 10221 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用,以下重复列出了GB/T 10221中的某些术语和定义。

3.1

感官特性 sensory attribute

由感觉器官感知的产品特性。

注:对食品而言,一般包括外观、质地、香气、滋味、风味、口感等。

3.2

参比样 reference sample

用于定义或阐明一个特性或一个给定特性的某一特定水平的物质。

注1:参比样可与被检样品不同,仅作为对照,其他样品与之比较。

注2:参比样可以是产品或模拟体系。

注3:当参比样用于一个给定特性的强度对照时,通常为具有某一特性的系列样品,涵盖特性强度最小至最大的变化区间。

注4:改写 GB/T 10221—2012 定义 2.21。

3.3

感觉 sensation

感官刺激引起的心理生理反应。

[GB/T 10221—2012,定义 3.4]