



# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 6137—2020

---

## 米粉条食用品质感官评价方法

Method for sensory evaluation of rice vermicelli eating quality

2020-01-21 发布

2020-07-21 实施

---

国家粮食和物资储备局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：湖北省粮油食品质量监督检测中心、江西省粮油质量监督检验中心、江苏省粮食和物资储备局粮油质量监测所、黑龙江省粮油卫生检验监测站、广西壮族自治区粮油质量检验站、武汉市粮油食品中心检验站、沙洋县粮油食品质量监督检测站、益海嘉里食品营销有限公司。

本标准主要起草人：熊宁、倪姗姗、刘利、孙婷琳、朱玫、孟欢、彭志兵、戴波、陈丽萍、罗雁、柳永英、田国军、吴莉莉、陈轲、许诗尧、李琦、彭毛、肖静、王格平。

# 米粉条食用品质感官评价方法

## 1 范围

本标准规定了米粉条食用品质感官评价试验的术语和定义、原理、仪器和器具、操作步骤、品评要求和样品品评。

本标准适用于以大米为原料加工的米粉条(亦称米粉、米线、河粉等)食用品质感官评价。

本标准不适用于以糙米为原料加工成的米粉条食用品质感官评价。

## 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 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 15682—2008 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

LS/T 3266—2020 米粉条用稻米

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**米粉条** **rice vermicelli**

以大米或糙米为原料,经一定工序制成的条状制品,亦称米粉、米线、河粉等。

[LS/T 3266—2020《米粉条用稻米》,定义 3.1。]

### 3.2

**米粉条食用品质感官评价** **sensory evaluation of rice vermicelli eating quality**

米粉条经烹煮之后,品评人员对米粉条的气味、外观结构、质地特性及食味进行综合品尝评价的过程。

## 4 原理

米粉条在特定的条件下烹煮,品评人员借助感官鉴定米粉条的气味、外观结构、质地特性及食味等,评价结果以参评人员的综合评分平均值表示。

## 5 仪器和器具

5.1 直热式电饭锅。

5.2 漏勺。

5.3 白色瓷碗。