

ICS 67.240
B 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 16860—1997
idt ISO 11036:1994

感官分析方法 质地剖面检验

Sensory analysis methodology—Texture profile

1997-06-16 发布

1998-01-01 实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
感官分析方法 质地剖面检验
GB/T 16860—1997

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码：100045

<http://www.bzcbs.com>

电话：63787337、63787447

1998年1月第一版 2005年1月电子版制作

*

书号：155066·1-14458

版权专有 侵权必究
举报电话：(010) 68533533

目 次

前言	Ⅲ
ISO 前言	Ⅳ
引言	V
1 范围	1
2 引用标准	1
3 定义	1
4 方法提要	2
5 检验的一般条件	2
6 方法	2
7 用于培训和检验的样品的制备和提供	7
8 评价小组的选拔	7
9 评价小组的培训	8
10 评价小组进行的评价	8
11 数据分析	8
附录 A(提示的附录) 机械质地特性参照样品标度举例	9
附录 B(提示的附录) 评价饮料质地感官口感术语分类	11

前 言

本标准等同采用 ISO 11036:1994,在主要技术内容上无修改。

感官分析实质上是以人作为“仪器”测量产品的感官特性。对产品的质地特性(如软硬等)可以通过一定的感官分析方法用人来测量,而本标准则给出了质地剖面检验的一般性方法。标准阅读者可以通过本标准对相关产品及相关产品的某些特性作进一步的检验。

本标准与国际标准比较,只在一些次要环节上按 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元:标准的起草与表述规则 第1部分:标准编写的基本规定》的要求及按编辑需求作了一些微小改动。

本标准由国家技术监督局提出。

本标准由中国标准化与信息分类编码研究所、全国农业分析标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国标准化与信息分类编码研究所、山东省农业科学研究所、中国人民解放军总后勤部军需装备研究所。

本标准主要起草人:周苏玉、陈琦、钱平、刘琼、顾迎建。

ISO 前言

ISO(国际标准化组织)是一个由各国家标准化团体(ISO 成员团体)组成的一个世界范围的联合组织。它的国际标准的制定工作是由 ISO 各技术委员会完成。凡对某个已建立技术委员会的学科感兴趣的成员团体,都有权参加该技术委员会。与 ISO 有联络的官方的和非官方的国际组织也参与这项工作。ISO 在电工技术标准化方面与国际电工委员会(IEC)紧密合作。

技术委员会所采纳的国际标准草案需分发给各成员团体投票表决,作为国际标准出版时要求至少 75%的成员团体投票批准。

ISO 11036 是由 ISO/TC 34 农产食品技术委员会第 12 分会——SC12 感官分析制定的。

附录 A 和附录 B 仅供参考。

引 言

感官剖面分析方法是一正式的过程,这种方法可在再现的过程中评价样品的各种不同特性,并且用适宜的标度刻划特性强度。本方法可以单独或全面评价气味、风味、外貌和质地。

本方法特别适用于质地剖面分析。

中华人民共和国国家标准

感官分析方法 质地剖面检验

GB/T 16860—1997
idt ISO 11036:1994

Sensory analysis methodology—Texture profile

1 范围

本标准规定了建立产品质地剖面的方法。

本标准适用于食品(固体、半固体、液体)或非食品类产品(如化妆品)。并且特别适用于固体食品。本标准给出了建立综合描述产品质地特性过程中的不同阶段。

本标准也可用于:

——选拔和培训评价员;

——应用产品质地特性的定义及评价技术对评价员定位;

——描述产品的质地特性,建立产品的标准剖面以辨别以后的任何变化;

——改进旧产品和开发新产品;

——研究可能影响产品质地特性的各种因素,如:时间、温度、配料、包装、货架期、贮藏条件等对产品质地特性的影响;

——比较相似产品以确定质地差别的性质和强度;

——感官、仪器和/或物理测量的相关性。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 10220—88 感官分析方法总论(neq ISO 6658:1985)

GB 10221.1~10221.4—88 感官分析术语(neq ISO 5492/1~5294/6:1988)

GB 13868—92 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(eqv ISO 8589:1988)

GB/T 14195—93 感官分析 选拔与培训感官分析优选评价员导则(eqv ISO 8586-1:1993)

GB/T 16291—1996 感官分析 专家的选拔 培训和管理导则(idt ISO 8586-2:1993)

GB/T 16861—1997 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(idt ISO 11035:1994)

3 定义

本标准采用了 GB 10221.1~10221.4 中感官分析的有关定义及下列定义。

3.1 质地

用机械的、触觉的方法或在适当条件下用视觉的、听觉的接受器可接受到的所有产品的机械的、几何的和表面的特性。

3.2 机械特性

与产品在压力下的反应有关的特性。一般分为五个基本特性:硬性、粘聚性、粘度、弹性和粘附性。