

GB/T 16291—1996**前 言**

国际标准化组织农产食品技术委员会感官分析分委员会（ISO/TC 34/SC 12）已经制定了十几项有关感官分析方法的标准，并先后经ISO（国际标准化组织）批准发布。随着国际贸易和技术合作的发展，各国对感官分析的研究工作都非常有必要制定我国的国家标准。

本标准是等同采用ISO 8586-2，在技术内容和表述方法上与原文保持一致。

本标准由中国标准化与信息分类编码研究所提出并归口。

本标准起草单位：中国标准化与信息分类编码研究所、中国肉类食品综合研究中心、全国供销合作总社。

本标准主要起草人：刘琼、刘文、牛景金、李志强、于振凡。

ISO前言

ISO（国际标准化组织）是由各国标准化团体（ISO成员团体）组成的世界性的联合会。制定国际标准的工作，通常由ISO的技术委员会完成，各成员团体若对某技术委员会的工作感兴趣。

由技术委员会采纳的国际标准草案提交各成员团体投票表决，需取得至少要75%参加表决的成员团体的同意才能作为国际标准正式发布。

国际标准ISO 8586-2由ISO/TC 34/SC 12农产食品技术委员会感官分析分委员会制定。

ISO 8586是由两个部分组成的，它的总题目是：感官分析——选拔、培训和管理评价员的一般导则，其中包括：

第一部分：优选评价员

第二部分：专家

附录A、B和C仅作为本国际标准的参考。

引 言

0.1 感官评价由三种不同类型的评价员来承担，参见GB 10221.1~10221.4中所涉及的“初级评价员”、“优选评价员”及“专家”。GB/T 14195的主要内容是对优选评价员的选择、培训及管理。本标准涉及了对专家的选择、培训及管理。

0.2 指定的优选评价员组成评价小组进行工作，他们不负责选择检验方法、提供样品或解释结果。评价小组组长负责这些工作，同时还决定提供给评价小组的信息量，并通过对评价小组的总体比较进行管理。

0.3 两种类型的专家：专家评价员、具备专业知识的专家评价员。

在评价小组的工作中，专家评价员应具有特殊的敏感性，并长期保持良好的感官记忆。必要时，在缺乏对照样品的情况下，允许使用可靠的比较判断。

具备专业知识的专家评价员还要凭借其专业知识（如：对被检产品的了解以及加工或市场经验）来解释感官数据，并得出结论。

0.4 本标准主要涉及到感官能力和感官记忆的选择、培训和管理原则，它是对定期考核的工作水平的管理指南。

对于特殊商业贸易的专用培训方法来说，虽然本标准不是必须的特定参考方法，但在附录中给出了几个例证以表明类似的应用范围。

1 范围

本标准规定了从优选评价员或从产品生产、加工或营销专家中选择具有特殊感官技能的人的判断准则。

本标准给出了扩展他们的知识及能力的原则和步骤。

本标准适用于专家的选拔、培训和管理。

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为本标准的条文。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 5492/1~5492/6: 1985)

GB 12315—90 感官分析方法 排序法 (neq ISO 8587: 1988)

GB 12316—90 感官分析方法 “A” 与 “-非A” 检验 (neq ISO 8587: 1987)

GB/T 14195—93 感官分析选拔与培训 感官分析优选评价员导则

3 定义

本标准采用GB 10221.1~10221.4的定义及下述定义。

3.1 评价员 assessor

参加感官分析的人员。

3.1.1 准评价员 naive assessor

尚未满足特殊判断准则的人员。

3.1.2 初级评价员 initiated assessor

具有一般感官分析能力的评价员。

3.2 优选评价员 selected assessor

挑选出的具有较高感官分析能力的评价员。

3.3 专家¹⁾ expert

对某种产品具有丰富经验，能独立地在评价小组内进行该产品感官分析的优选评价员。

1) 在感官分析中有两种类型的专家—专家评价员和具有专业知识的专家评价员。在3.3.1和3.3.2中给出了进一步定义。

3.3.1 专家评价员 expert assessor

具有高度的感官敏感性和丰富的感官方法学经验的优选评价员。

他们对其所涉及领域内各种产品能作出一致的、可重复的感官评价。

3.3.2 具备专业知识的专家评价员 specialized expert assessor

具备产品生产和/或加工、营销领域专业经验的专家评价员，并能够对产品进行感官分析，能评价或预测原材料、配方、加工、贮藏、老化等方面相关变化对产品的影响。

表 1

评价员类型	定义	在优选评价员水平上附加上特征	利用这些特征
优选评价员	挑选出的具备从事感官检验能力的评价员		
专家评价员	具有高度的感官敏感性和丰富的感官方法学经验的优选评价员。他们对各种产品能作出一致的、可重复的感官评价	<p>在一个时期内或从一个时期到另一个时期内判断力具有良好的 consistency;</p> <p>长期良好的感官记忆</p>	<p>较少的评价员可以承担可靠性的任务</p> <p>长期的感官的经验可以识别特性，如玷污</p> <p>专家评价员具有说服力，法庭上</p>
具备专业知识的专家评价员	具备产品生产和/或加工、营销领域专业经验的专家评价员，并能够对产品进行感官分析，能评价或预测原材料、配方、加工、贮藏、老化等方面相关变化对产品的影响。	<p>有关专业领域内广泛的经验;</p> <p>高度发展的确认和评价感官性质的能力;</p> <p>对参考标准的了解;</p> <p>对关键特性的识别;</p> <p>用于解决问题的推理能力;</p> <p>良好的描述和交流结论或采取</p>	<p>具备专业知识的专家评价员对所有评价和评估，包括组长承担的全部的责任;</p> <p>对感官方法的要求提出意见</p> <p>在评价的写出是否需要改进加工方法;</p>