

ICS 67.240  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21265—2007

GB/T 21265—2007

## 辣椒辣度的感官评价方法

Pungency degree sensory evaluation method for capsicum

(ISO 3513:1995, Chillies—Determination of scoville index, NEQ)

中华人民共和国  
国家标准  
辣椒辣度的感官评价方法  
GB/T 21265—2007

\*

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

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 19 千字  
2008年3月第一版 2008年3月第一次印刷

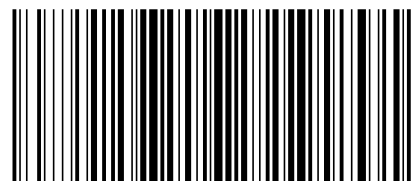
\*

书号: 155066·1-30674 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 21265—2007

2007-12-24 发布

2008-03-01 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

**D.3.4** 品评时间应在饭后 1 h 进行。每一份品评液的品评间隔时间为 5 min。

**D.3.5** 品评液应一人一份。品评人员在品评每一份品评液前后都要用 35 ℃~40 ℃的水漱口,并吃适量无盐苏打饼干消除口中味道。

**D.3.6** 品评应在专用实验室进行。实验室应由样品制备室和品评室组成,两者应独立。品评室应充分换气,避免有异味或残留气体的干扰,室温 20 ℃~25 ℃,无强噪声,有足够的光线强度,室内色彩柔和,避免强对比色彩。品评人员每人一座,应相互隔离。

**D.3.7** 品评时应保持室内和环境安静,无干扰。评分时不能讨论,以免相互影响,主持人不要向品评人员说明与试样辣味有关的情况。

**D.3.8** 品评时,品评员吞咽样品溶液后 20 s~30 s,感觉到有强于空白的刺激味,且具有辣椒特有的辣味刺激时,将品评结果记录于表 D.2。

**表 D.2 辣度品评结果表**

样液	样 品				
	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5
品评液 1					
品评液 2					
品评液 3					
品评液 4					
品评液 5					
品评液 6					
时间:	品评员:				
注:有辣味刺激时标注“+”,无辣味刺激时标注“-”。					

## 前 言

本标准对应 ISO 3513:1995《辣椒 斯科维尔指数测定方法》(英文版),与 ISO 3513:1995 的一致性程度为非等效,主要差异如下:

——本标准在 6.1 增加了样本制备,ISO 3513 没有说明;

——本标准在 6.2 称样时拟定三个辣味区段,ISO 3513 在称样时拟定一个辣味区段;

——本标准在 6.4 增加了空白液制备,ISO 3513 没有空白液作对照;

——本标准在附录 D 增加了品评人员的选拔标准,ISO 3513 没有特别说明。

本标准的附录 A、附录 B、附录 D 为规范性附录,附录 C 为资料性附录。

本标准由湖南省质量技术监督局提出。

本标准由中华全国供销合作总社归口。

本标准起草单位:湖南农业大学、辣妹子食品股份有限公司。

本标准主要起草人:罗凤莲、胡子敬、夏延斌、周陆江、王燕、叶文智。

## 附录 C (资料性附录)

### 样品稀释液体积的选取示例

设置取样辣味区段为 C'，然后按附录 A 的 C' 区段提取液体积从大到小移取，用蔗糖溶液(5.1.2)定容至 50 mL 的容量瓶中，使品评小组 5 人中有 4 个或 4 个以上的品评员感觉不辣的品样就是最小样液量。如不辣品样的最小样液量体积为 0.48 mL，起点体积就为 0.48 mL，然后按附录 A 的 C' 区段以 0.48 mL 为起点，连续选取 6 个提取液(0.48 mL、0.50 mL、0.52 mL、0.54 mL、0.57 mL、0.60 mL)，分别用定量移液器移取，然后转移到 6 个 50 mL 的容量瓶中。用蔗糖溶液(5.1.2)稀释至刻度，制备 6 个样品稀释液。

## 辣椒辣度的感官评价方法

### 1 范围

本标准规定了辣椒的辣度感官评价方法。  
本标准适用于对辣椒辣度的感官评价。

### 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 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**斯科维尔指数 scoville heat units; SHU**  
国际上用来表示辣感强弱的量化值。

#### 3.2

**辣度 pungency degree**  
表示辣味强弱程度的量化值，用度表示。

#### 3.3

**辣味区段 pungency section**

按照指定的测试条件和预期的辣味水平，将测试原料按照辣味从弱到强分为若干个区段，区段名称为 A'、B'、C'、D'、A、B、C、D、E、F 等，依英文字母顺序表示，A' 为辣感最弱的，F 为辣感最强的。

### 4 原理

用乙醇提取测试样品中的辣椒素类物质，然后过滤。将该提取液制成不同辣椒素浓度的糖水溶液，通过感官分析品评，找出刚好尝出辣味时溶液的稀释倍数，由此计算斯科维尔指数。

### 5 试剂与仪器

#### 5.1 主要试剂

5.1.1 乙醇，95% (体积分数) (食用级)。

5.1.2 50 g/L 蔗糖溶液。

5.1.3 水应符合 GB/T 6682—1992 的三级。

5.1.4 壬酸香草酰胺(N-vanillylnonanamide，色谱纯，纯度 97%，CAS. NO 2444-46-4)。

5.1.5 吐温-80 或吐温-60 (食品添加剂级)。

#### 5.2 主要仪器

5.2.1 分析天平(感量 0.000 1 g)。

5.2.2 电动捣碎机(粒度 ≤ 0.391 mm)。

5.2.3 组织捣碎机。