

GB/T 10221—1998

前 言

本标准等同采用ISO 5492: 1992, 在技术内容上与原文保持一致, 仅有几处编辑性修改。

本标准是对国家标准GB 10221.1~10221.4—88《感官分析术语》的修订, 增加新术语37条, 删减术语9条, 并对原国家标准中某些术语作了一些修改。

本标准的附录A和附录B均为提示的附录。

本标准由中国标准化与信息分类编码研究所提出。

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、中国农业科学院分析测试中心。

本标准主要起草人: 刘琼、周苏玉、陈必芳。

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, 均有权参加该委员会。与ISO保持联系的各国际组织(官方的或非官方的)也可以参加有关工作。在电工技术标准化方面, ISO与国际电工委员会(IEC)保持密切合作关系。

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 5492是由ISO/TC34/SC12农产食品技术委员会感官分析分委员会制定的。

本标准的第一版取代了ISO 5492-1: 1977, ISO 5492-2: 1978, ISO 5492-3: 1979, ISO 5492-4: 1981, ISO 5492-5: 1983和ISO 5492-6: 1985, 是对其内容的稍加修改及扩充。

1 范围

本标准规定了感官分析的术语及其定义。

本标准可用于所有使用感觉器官评价产品的行业。

本标准分为四部分:

- a) 一般性术语;
- b) 与感觉有关的术语;
- c) 与感官特性有关的术语;

d)与分析方法有关的术语。

2 一般性术语

2.1 感官分析 sensory analysis

用感觉器官检查产品的感官特性。

2.2 感官的 sensory

与使用感觉器官有关的。

2.3 感官(特性)的 organoleptic

与用感觉器官感知的产品特性有关的。

2.4 感觉 sensation

感官刺激引起的主观反应。

2.5 评价员 assessor

参加感官分析的人员。

注：准评价员(*naive assessor*)是尚不符合特定准则的人员，初级评价员(*initiated assessor*)是已参加过感官检验的人员。

2.6 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。

2.7 专家 expert

根据自己的知识或经验，在相关领域中有能力给出结论的评价员。在感官分析中，有两种类型的专家，即专家评价员和专业专家评价员。

2.7.1 专家评价员 expert assessor

具有高度的感官敏感性和丰富的感官分析方法经验，并能够对所涉及领域内的各种产品作出一致的、可重复的感官评价的优选评价员。

2.7.2 专业专家评价员 specialized expert assessor

具备产品生产和(或)加工、营销领域专业经验，能够对产品进行感官分析，并能评价或预测原材料、配方、加工、贮藏、老熟等有关变化对产品影响的专家评价员。

2.8 评价小组 panel

参加感官分析的评价员组成的小组。

2.9 消费者 consumer

产品使用者。

2.10 品尝员 taster

主要用嘴评价食品感官特性的评价员、优选评价员或专家。

“品尝员”不是“评价员”的同义词。

2.11 品尝 tasting

在嘴中对食品进行的感官评价。

2.12 特性 attribute

可感知的特征。

2.13 可接受性 acceptability

根据产品的感官特性，特定的个人或群体对某种产品愿意接受的状况。

2.14 接受 acceptance

特定的个人或群体对符合期望的某产品表示满意的行为。

2.15 偏爱 preference

(使)评价员感到一种产品优于其他产品的情绪状态或反应。

2.16 厌恶 aversion

由某种刺激引起的令人讨厌的感觉。

2.17 区别 discrimination

从两种或多种刺激中定性和(或)定量区分的行为。

2.18 食欲 appetite

对食用食物和/或饮料的欲望所表现的生理状态。

2.19 开胃的 appetizing

描述产品能增进食欲。

2.20 可口性 palatability

令消费者喜爱食用的产品的综合特性。

2.21 快感的 hedonic

与喜欢或不喜欢有关的。