

RHB

中国乳制品工业行业规范

RHB 104—2020

发酵乳感官评鉴细则

Criterion for Sensory evaluation of Fermented milk

2020-04-05 发布

2020-04-05 实施

中国乳制品工业协会 发布

前 言

本规范由中国乳制品工业协会提出并归口。

本规范由光明乳业股份有限公司负责修订。

本规范主要起草人：廖文艳、徐致远、苏米亚、花榜清、苏永红。

发酵乳感官评鉴细则

1 范围

本规范规定了发酵乳感官评鉴的术语和定义、实验室要求、人员要求、样品要求以及评鉴要求。本规范适用于发酵乳的感官评鉴。

2 规范性引用文件

下列文件对于本规范的应用是必不可少的，通过在本规范中引用而构成本规范的条文。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用本规范。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本规范。

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

3 术语和定义

3.1 凝固型发酵乳

凝固型发酵乳为先灌装，然后移入暖库发酵凝乳，不经破乳，得到的发酵乳产品。

3.2 搅拌型发酵乳

搅拌型发酵乳为先发酵凝乳，经破乳、灌装得到的发酵乳产品。

4 实验室要求

感官评鉴实验室的建立应符合GB/T 13868的规定，评鉴用水应符合GB 19298中饮用纯净水的规定。

5 人员要求

感官评鉴人员应满足下列要求：

- 人数不得少于7人；
- 必须是通过感官分析测试合格者，具有良好的视觉、嗅觉、味觉以及触觉等感官分析能力；
- 对乳品不过敏，感官评鉴当天应具有良好的健康状况，不得吸烟；
- 必须具备乳制品加工、检验方面及发酵乳感官评定的专业知识，经过专门培训与考核，熟悉评鉴样品的色、香、味、质地、类型、特征、风格及检测所需要的方法；
- 具有良好的表达能力，在对样品的感官特性进行描述时，能够做到专业、准确、无误；
- 不应在饥饿、疲劳、饮酒或饮食后1小时内进行感官评鉴工作；
- 工作前不使用香水、化妆品，不用香皂洗手；
- 感官评鉴时应穿清洁、无异味的工作服；
- 感官评鉴时，评鉴人员应独自打分，禁止相互交换意见。

6 样品要求

6.1 基本要求

6.1.1 所有供感官评鉴的样品应严格按照相同的处理方法和制备程序准备，样品之间不得存在差异。

6.1.2 在评鉴过程中应给每位评鉴人员相同体积、相同质量、相同形状（适用于凝固型）的样品进行评鉴，提供样品的量应根据样品本身的情况、结合感官评鉴指标来确定。

6.1.3 供感官评鉴人员评鉴的样品温度适宜，并且分发给每位评鉴人员的样品温度一致。

6.1.4 供评鉴的样品应采用随机的三位数编码，避免使用喜爱、忌讳或容易记忆的数字。

6.1.5 评鉴中盛装样品的容器应采用统一规格、相同颜色的无味容器。

6.2 样品制备

评鉴前将样品从冷藏环境中取出（常温产品置于室温环境即可），轻微搅拌均匀（凝固型发酵乳直接用无味的勺子取样）后取 30 g 左右样品置于透明无味的品评杯中（含有颗粒的发酵乳需要控制每杯样品中颗粒的均匀度，样品量可适当放宽至 40 g 左右）。

6.3 样品温度要求

冷藏产品评鉴时样品温度控制在 10℃~15℃，常温产品评鉴时样品温度控制在 20℃~25℃。

7 评鉴要求

7.1 操作步骤

在灯光下观察色泽、组织状态，进行发酵乳色泽、组织状态的评分。对于凝固型发酵乳在评价组织状态时，需用勺子反复摁压样品表面，评价样品的质地坚硬度以及弹性，以及观察取样时的切面平整性。之后闻其气味，然后用温开水漱口，再品尝样品滋味。

7.2 评分标准

发酵乳的感官特征评分按表 1 进行。

表1 发酵乳评分标准

项 目	特 征		得分
	凝固型发酵乳	搅拌型发酵乳	
色 泽 ^a (20分)	色泽均匀一致，呈乳白或乳黄色，或谷物、果料、蔬菜等的适当颜色		12~20
	非添加原料来源的深黄色或灰色		4~11
	非添加原料来源的有色斑点或杂质，或其它异常颜色		0~3
滋味和气味 ^b (40分)	纯正的奶味，具有自然的发酵风味和气味，或具有添加的谷物、果料、蔬菜等原料或特殊工艺（如焦糖化）来源的特征风味，酸甜比适中		31~40
	自然的发酵风味不够，或添加的谷物、果料、蔬菜等原料或特殊工艺（如焦糖化）来源的特征风味不够，略酸或略甜		21~30
	奶味不够，自然的发酵风味差，或添加的谷物、果料、蔬菜等原料或特殊工艺（如焦糖化）来源的特征风味差，有苦味，过酸或过甜		5~20
	特征风味错误或没有风味，不愉悦的气味		0~4
组织状态 (40分)	组织细腻、均匀，表面光滑平整、无裂纹、切面平整光滑、质感坚实、弹性好、无粉末感、无糊口感、无气泡、无乳清析出； 含有谷物、果料、蔬菜等颗粒的，颗粒口感适中	组织细腻、均匀，良好的粘稠度，顺滑、无粉涩感、乳脂感强，无气泡、无乳清析出； 含有谷物、果料、蔬菜等颗粒的，颗粒口感适中	31~40
	表面平整欠光滑、轻微肉眼可见的颗粒，无明显裂纹、切面平整稍欠光滑、有少量气泡出现或轻微的乳清析出 含有谷物、果料、蔬菜等颗粒的，颗粒口感略软和略硬	稍有粉感涩感、乳脂感弱，有少量气泡出现或轻微的乳清析出 含有谷物、果料、蔬菜等颗粒的，颗粒口感略软和略硬	21~30

	组织粗糙，明显肉眼可见的颗粒，有明显裂纹、表面偶见小凝乳块、切面不平整、质感偏软、弹较性差、有糊口感、有明显气泡或明显乳清析出； 含有谷物、果料、蔬菜等颗粒的，颗粒口感偏软或偏硬	组织粗糙，肉眼可见轻微的颗粒，较明显的粉涩感、无乳脂感，有明显气泡出现或明显乳清析出； 含有谷物、果料、蔬菜等颗粒的，颗粒口感偏软或偏硬	5~20
	组织粗糙，严重的肉眼可见的颗粒，有大量裂纹、凝乳块大小不一、无明显切面、质感稀软、无弹性、糊口感强、有大量气泡或严重的乳清析出； 含有谷物、果料、蔬菜等颗粒的，颗粒口感太软或太硬	组织粗糙，严重的肉眼可见的颗粒、严重的粉涩感、有大量的气泡出现或严重的乳清析出； 含有谷物、果料、蔬菜等颗粒的，颗粒口感太软或太硬	0~4
注：a.对于使用焦糖化工艺的发酵乳色泽应均匀一致、呈褐色； b.滋味和气味不涉及甜味的，只对酸味进行评价。			

7.3 数据处理

7.3.1 得分

采用总分 100 分制；单项最高得分不能超过单项规定的分数。每个评鉴人员的单项得分之和为总分，总分用于产品整体评鉴，单项得分用于产品的单项评鉴。

7.3.2 总分

在全部总分中去掉一个最高分和一个最低分，按下列公式计算，结果取整数：

$$\text{总得分} = \frac{\text{剩余的总分之和}}{\text{评鉴员数} - 2}$$

7.3.3 单项得分

在各单项得分中去掉一个最高分和一个最低分，按下列公式计算，结果取整数：

$$\text{单项得分} = \frac{\text{剩余的单项得分之和}}{\text{评鉴员数} - 2}$$