



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 6137—2020

米粉条食用品质感官评价方法

Method for sensory evaluation of rice vermicelli eating quality

行业标准信息服务平台

2020-01-21 发布

2020-07-21 实施

国家粮食和物资储备局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食和物资储备局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:湖北省粮油食品质量监督检测中心、江西省粮油质量监督检验中心、江苏省粮食和物资储备局粮油质量监测所、黑龙江省粮油卫生检验监测站、广西壮族自治区粮油质量检验站、武汉市粮油食品中心检验站、沙洋县粮油食品质量监督检测站、益海嘉里食品营销有限公司。

本标准主要起草人:熊宁、倪姗姗、刘利、孙婷琳、朱玫、孟欢、彭志兵、戴波、陈丽萍、罗雁、柳永英、田国军、吴莉莉、陈轲、许诗尧、李琦、彭毛、肖静、王格平。

行业标准信息平台

米粉条食用品质感官评价方法

1 范围

本标准规定了米粉条食用品质感官评价试验的术语和定义、原理、仪器和器具、操作步骤、品评要求和样品品评。

本标准适用于以大米为原料加工的米粉条(亦称米粉、米线、河粉等)食用品质感官评价。

本标准不适用于以糙米为原料加工成的米粉条食用品质感官评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 15682—2008 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

LS/T 3266—2020 米粉条用稻米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米粉条 rice vermicelli

以大米或糙米为原料,经一定工序制成的条状制品,亦称米粉、米线、河粉等。

[LS/T 3266—2020《米粉条用稻米》,定义 3.1。]

3.2

米粉条食用品质感官评价 sensory evaluation of rice vermicelli eating quality

米粉条经烹煮之后,品评人员对米粉条的气味、外观结构、质地特性及食味进行综合品尝评价的过程。

4 原理

米粉条在特定的条件下烹煮,品评人员借助感官鉴定米粉条的气味、外观结构、质地特性及食味等,评价结果以参评人员的综合评分平均值表示。

5 仪器和器具

5.1 直热式电饭锅。

5.2 漏勺。

5.3 白色瓷碗。

6 操作步骤

6.1 样品编号和登记

随机编排试样的编号和烹煮米粉条的锅号(5.1)。记录试样的品名、生产时间、储藏和加工方式等必要信息。

6.2 参考样品

按照米粉条感官评价试验要求,品评人员经2次~3次品评,选择色、香、味良好,综合评分在80分左右的样品,作为品评的参考样品。

6.3 烹煮

在具有编号的电饭锅(5.1)中加入1 000 mL水,煮沸后,将相应编号的米粉条放入沸水中烹煮,煮至米粉条柔软、无硬心即可。

6.4 品评

用漏勺(5.2)捞出米粉条,盛入相应编号的白色瓷碗(5.3)中,每份约50 g。碗中倒入适量温开水浸没样品,保持样品温度在45℃~60℃,趁热品评。

7 品评要求

7.1 实验室

应符合GB/T 13868的规定。

7.2 品评人员

按GB/T 15682—2008附录A挑选出5名~10名优选评价员。评价员在品评前1 h内不吸烟、不进食,但可以喝水;品评期间具有正常的生理状态,不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

7.3 品评份数和品评时间

每次试验品评不超过6份试样(包含1份参考样品)。试样为6份以上时,进行两次以上试验。同一评价员每天品评次数不得超过2次,品评时间安排在饭前1 h或饭后2 h进行。

7.4 品评样品编号与排列顺序

将全部试样分别编成号码No.1~No.6,且参考样品编号为No.1,其他试样采用随机编号。以No.1为参照,对其他试样进行评价。

8 样品品评

8.1 品评内容

品评米粉条的气味、外观结构(包括颜色、光泽、结构完整性、均匀度)、质地特性(包括黏性、软硬度、筋道感)和食味等。

8.2 品评顺序及要求

- 8.2.1 评价人员在每次品评前用温开水漱口,漱去口中残留物。
- 8.2.2 趁热将米粉条置于鼻腔下方,适当用力地吸气,仔细辨别米粉条气味。
- 8.2.3 观察米粉条表面的颜色、光泽、结构完整性和均匀度。
- 8.2.4 取少量米粉条放入口中,细嚼 3 s~5s,仔细辨别米粉条的黏性、软硬度、筋道感、食味等项。

8.3 评分

- 8.3.1 根据米粉条的气味、外观结构、质地特性和食味,对比参考样品(6.2)进行评分,综合评分为各项得分之和。评分规则和记录表见附录 A。
- 8.3.2 根据每个评价员的综合评分结果计算平均值,个别评价员品评误差大者(超过平均值 10 分以上)可舍弃,舍弃后重新计算平均值。最后以综合评分的平均值作为米粉条食用品质感官评价的结果,计算结果取整数。参照附录 B 的格式汇总出“结果统计表”。

行业标准信息服务平台

附 录 A
(规范性附录)

米粉条感官试验评分记录表

米粉条感官试验评分记录表见表 A.1。

表 A.1 米粉条感官试验评分记录表

品评组编号： 姓名： 性别： 年龄： 出生地： 品评时间： 年 月 日 时

一级指标	二级指标	具体特性描述:分值	样品得分					
			No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6
气味 15分	米香味 15分	大米香味浓郁:13分~15分						
		大米香味较淡:10分~12分						
		无大米香味,但无异味:6分~9分						
		无大米香味,且有异味:0分~5分						
外观结构 25分	颜色 6分	具有米粉条特有的米白色:5分~6分						
		颜色正常,无异色:3分~4分						
		颜色亮白,或发黄、发黑,有异色:0分~2分						
	光泽 5分	有明显光泽:4分~5分						
		稍有光泽:2分~3分						
		无光泽:0分~1分						
	结构完整性 8分	米粉条结构紧密,无断条、并条、碎粉:7分~8分						
		米粉条较易断条;或有少量并条;或有少量碎粉:5分~6分						
		米粉条易断条;或有大量并条;或有大量碎粉:0分~4分						
	均匀度 6分	米粉表皮光滑,且米粉条粗细均匀:5分~6分						
米粉表皮较为光滑,或米粉条比较均匀:3分~4分								
米粉表皮粗糙,且米粉条粗细不均:0分~2分								
质地特性 35分	黏性 10分	爽滑黏性适中,不黏牙不夹生:8分~10分						
		基本不黏牙不夹生:5分~7分						
		黏牙,或有夹生现象:0分~4分						
	软硬度 13分	软硬适中:11分~13分						
		略软或略硬:7分~10分						
		很软或很硬:0分~6分						
	筋道感 12分	有嚼劲:10分~12分						
		稍有嚼劲:7分~9分						
		无嚼劲:0分~6分						
食味 25分	味道 25分	咀嚼时有较浓郁的米香味:22分~25分						
		咀嚼时有淡淡的米香味:18分~21分						
		咀嚼时无米香味,但无异味:15分~17分						
		咀嚼时无米香味,且有异味:0分~14分						
综合评分								
备注								

附 录 B
(资料性附录)

米粉条感官试验结果统计表

米粉条感官试验结果统计表见表 B.1。

表 B.1 米粉条感官试验结果统计表

品评人员 编号	姓名	年龄	性别	综合评分				
				No.2	No.3	No.4	No.5	No.6
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
.....								
<i>n</i>								
\bar{X} (值平均)								

—————

行业标准信息服务平台