



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 12312—2012  
代替 GB/T 12312—1990

---

## 感官分析 味觉敏感度的测定方法

**Sensory analysis—Method of investigating sensitivity of taste**

(ISO 3972:1991, Sensory analysis—Methodology—Method of investigating sensitivity of taste, MOD)

2012-06-29 发布

2012-11-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 12312—1990《感官分析 味觉敏感度的测定》。

本标准与 GB/T 12312—1990 相比主要变化如下：

- 将标准名称修改为《感官分析 味觉敏感度的测定方法》；
- 增加了标准“前言”；
- 修改了标准“范围”；
- 增加了“术语和定义”(见第 3 章)；
- 修改了“方法提要”；
- 增加了鲜味和金属味的内容(见表 1、表 2)；
- 修改了稀释液的配制(由两步配制改为一步配制)(见 5.3)；
- 删除了对恒温水浴的要求(原标准第 6 章)；
- 删除了“试验步骤”(原标准第 7 章)；
- 增加了味道识别、阈值识别和结果表示等内容(见第 8 章、第 9 章、第 10 章)；
- 修改了标准的附录部分。

本标准使用重新起草法修改采用 ISO 3972:1991《感官分析 味觉敏感度测定》。

本标准与 ISO 3972:1991 的主要差异如下：

- 用等同采用国际标准的 GB/T 10220 代替 ISO 6658:2005；
- 用修改采用国际标准的 GB/T 10221 代替 ISO 5492:2008；
- 用与国际标准一致性程度为非等效的 GB/T 12805 代替 ISO 385:1984；
- 用与国际标准一致性程度为等效的 GB/T 12806 代替 ISO 1042:1983；
- 用等同采用国际标准的 GB/T 13868 代替 ISO 8589:2007。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：中国农业科学院质量标准与检测技术研究所、农业部蔬菜水果质量监督检验测试中心(广州)。

本标准主要起草人：王富华、万凯、杨慧、钱永忠、王敏、王旭、何舞、李丽、毛雪飞。

本标准于 1990 年首次发布，本次为第一次修订。

# 感官分析 味觉敏感度的测定方法

## 1 范围

本标准规定了使评价员熟悉感官分析的一系列客观评价测试方法。

本标准适用于：

- a) 培训评价员识别和区分不同味道；
- b) 培训评价员了解和区别不同类型的阈值；
- c) 使每位评价员了解自己的味觉敏感性；
- d) 使评价组织者对评价员进行初步分类。

本标准也适用于对感官分析小组的评价员进行味觉敏感性的定期监督和检验。

## 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 10220 感官分析 方法学 总论(GB/T 10220—2012,ISO 6658:2005,IDT)

GB/T 10221 感官分析 术语(GB/T 10221—2012,ISO 5492:2008,MOD)

GB/T 12805 实验室玻璃仪器 滴定管(GB/T 12805—2011,ISO 385:2005,NEQ)

GB/T 12806 实验室玻璃仪器 单标线容量瓶(GB/T 12806—2011,ISO 1042:1998,NEQ)

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(GB/T 13868—2009,ISO 8589:2007, IDT)

## 3 术语和定义

GB/T 10221 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了 GB/T 10221 中的某些术语和定义。

### 3.1

**刺激阈 stimulus threshold**

**觉察阈 detection threshold**

引起感觉所需要的感官刺激的最小值。

注 1：术语“阈”常与限制性术语一起使用。

注 2：不需要对感觉加以识别。

### 3.2

**识别阈 recognition threshold**

感知到的可以对感觉加以识别的感官刺激的最小值。

注：术语“阈”常与限制性术语一起使用。

### 3.3

**差别阈 difference threshold**

可感知到的刺激强度差别的最小值。