

UDC 620.1
B 04



中华人民共和国国家标准

GB 12314—90

感官分析方法 不能直接感官 分析的样品制备准则

Sensory analysis method—Guide lines for the
preparation of samples for which direct
sensory analysis is not feasible

1990-04-10 发布

1990-12-01 实施

国家技术监督局 发布

感官分析方法 不能直接感官 分析的样品制备准则

GB 12314—90

Sensory analysis method—Guide lines for the preparation of samples for which direct sensory analysis is not feasible

本标准等效采用国际标准ISO 5497—1982《感官分析方法学——不能直接感官分析的样品制备准则》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了因食品风味浓郁或物理状态（粘度、颜色、粉状度等）原因而不能直接进行感官分析的样品制备准则。

本标准尤其适用于具有浓郁气味产品（如香料和调味品）和特别浓的液体产品（糖浆和某些提取液）。

本标准不适用于传统以熬、煮、泡制的方式消费的饮料（如茶、咖啡、药用植物）。

2 引用标准

GB 10221.1~10221.4 感官分析术语

3 方法提要

根据检验的需要，通过处理制备，使样品的某一感官特性能直接评估。

3.1 为评估样品本身的性质

将样品与化学组分确定的物质混合，或将样品添加到中性的食品载体中。

3.2 为评估食物制品中样品的影响

将样品加到需要它的食物制品中。

4 制备方法

4.1 为评估样品本身的性质

4.1.1 与化学组分确定的物质混合

根据试验目的，确定稀释载体最适温度。

将均匀定量的样品用一种化学组分确定的物质（如水、乳糖、糊精等）稀释或在这些物质中分散样品。每一个试验系列的每个样品使用相同的稀释倍数或分散比例。

由于这种稀释可能改变样品的原始风味，因此配制时应避免改变其所测特性。

当确定风味剖面时，对于相同样品有时推荐使用增加稀释倍数和分散比例的方法。

4.1.2 添加到中性的食品载体中

在选择样品和载体混合的比例时，应避免二者之间的拮抗或协同效应。

将样品定量的混入选用的载体中或放在载体（如牛奶、油、面条、大米饭、馒头、菜泥、面包、乳化剂和奶油等）上面。