

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 901—2024

南宁老友粉感官风味评价方法

Method for sensory evaluation of Nanning Laoyoufen

2024 - 12 - 11 发布

2024 - 12 - 17 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 方法原理 1

5 评价条件 1

6 评价步骤 2

7 结果分析与表达 2

8 评价报告 3

附录 A（资料性） 样品提供表的格式样..... 4

附录 B（资料性） 南宁老友粉感官风味评价评分规则..... 5

附录 C（资料性） 检验回答表的格式样..... 7

附录 D（资料性） 单样品检验结果汇总表的格式样..... 9

附录 E（资料性） 检验结果汇总表的格式样..... 10

参考文献 11

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由南宁市食品药品检验所提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：南宁市食品药品检验所、广西—东盟食品检验检测中心、南宁职业技术大学、广西标准化协会、广西复记食品科技有限公司、南宁市元盛商贸有限责任公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、南宁万国食品有限公司、南宁市老友粉协会、广西质量工程职业技术学院、南宁市第一职业技术学校、广西职业技术学院、南宁学院、广西工商职业技术学院、广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、广西悦味轩餐饮管理有限公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁市友春食品有限公司、南宁银河有限责任公司、广西开谷特食品科技有限公司。

本文件主要起草人：黄昊、刘国石、覃弘毅、李璐、杨磊、陶汝青、陆玉芹、王宇佳、黄红、梁卓妮、李琬婧、李河、黄明杰、李星亚、石敏、刘祁云、冯流莹、黄宇、徐铁纯、甘方泽、黄盈盈、赵茂桦、林跃华、董海龙、万涛、杨慧晶、匡建容、刘发富、林征、黄天玲、黎小霞、尹航、朱婧、张丽霞、马春植、黄宁、李影球、李梅、冯训盟、邓丽嘉、梁焱惠、王海军、宁娟。

南宁老友粉感官风味评价方法

1 范围

本文件给出了南宁老友粉感官风味评价的方法原理，规定了评价条件、评价报告的要求，描述了评价步骤、结果的分析与表达的方法。

本文件适用于南宁老友粉的感官风味评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 10221 感官分析 术语
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
GB/T 21172 感官分析 食品颜色评价的总则和检验方法
DBS45/ 053 食品安全地方标准 南宁老友粉

3 术语和定义

GB/T 10221、DBS45/ 053界定的术语和定义适用于本文件。

4 方法原理

取一定量的堂食南宁老友粉（或预包装南宁老友粉）试样，预包装南宁老友粉在产品说明规定条件下煮（泡）制成汤粉，评价人员感官鉴定米粉、配菜及汤底的气味、质地等，评价结果以参加评价人员的综合评分的平均值表示。南宁老友粉感官风味评价包括风味、外观、气味三方面的评价。评价的方法可采用标度（评分）法。评价的结果采用统计检验法处理异常值后进行分析统计。

注：堂食老友粉指现制现售的南宁老友粉。

5 评价条件

5.1 实验室基本条件

应符合GB/T 13868规定的基本条件。

5.2 评价器具

- 5.2.1 煮（泡）制样品的烹煮器具应无异味，大小颜色形状应相同，不会以任何方式影响评价结果。
- 5.2.2 盛放样品的容器应无异味，大小颜色形状应相同，颜色宜为白色，不会以任何方式影响评价结果。

5.3 评价员

- 5.3.1 评价员的选择应符合GB/T 10220的要求。评价员应接受南宁老友粉感官风味评价培训。
- 5.3.2 每次感官风味评价应由5位以上、数量为单数的评价员组成评价小组承担。评价小组的成员应具有相同的资格水平与检验能力。
- 5.3.3 评价员开始审评前更换工作服，使用无气味的洗手液清洗干净双手，并在整个操作过程中保持

洁净。

5.3.4 评价过程中不应使用影响感官评价的物品。

5.4 评价用水

应符合GB 19298的有关规定。

5.5 评价时间

宜安排在餐前2 h或餐后2 h。

6 评价步骤

6.1 样品提供

6.1.1 预包装样品

样品提供方式如下：

- 预包装老友粉样品按产品推荐的方式煮（泡）制并盛放在评价器具里；
- 每组样品提供的时间间隔应不少于 0.5 h，每组样品的数量不应超过 5 个，样品制备完成时间到感官评价实验时间宜在 10 min 之内完成；
- 提供的样品应保持完整性并用三位数字随机编码；
- 同一轮次评价中每个样品的编码应不同，评价员之间的编码也应不同，具体样品提供表格式见附录 A。

6.1.2 堂食样品

样品提供方式如下：

- 堂食老友粉样品按国家相关标准中规定的方式方法和要求进行，每件样品应贴上标签，明确表明来源、数量、采样地点、采样人及采样时间等内容；
- 每组样品提供的时间间隔应不少于 0.5 h，每组样品的数量不应超过 5 个，样品制备完成时间到感官评价实验时间宜在 10 min 之内完成；
- 提供的样品应保持完整性并用三位数字随机编码；
- 同一轮次评价中每个样品的编码应不同，评价员之间的编码也应不同，具体样品提供表格式见附录 A。

6.2 感官风味评价

按GB/T 21172规定的照明条件下，评价南宁老友粉风味、外观、气味三个方面。根据评价结果进行标度评价（打分），评分规则参见附录B，回答表格式参见附录C。

7 结果分析与表达

7.1 评价数据中异常值处理

对评价员的评分结果可参考狄克逊（Dixon）检验法、Q检验法或格鲁布（Grubbs）法等进行异常值的分析剔除。

7.2 单项得分计算

对剔除异常值处理后的南宁老友粉各感官特性的评价结果，按公式（1）计算感官特性单项平均得分，精确至小数点后两位。

$$\bar{X}_i = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$\bar{X}_i$ ——某单项平均得分；

$\sum_{i=1}^n X_i$ ——某单项得分加和；

n ——处理后的参加评价人数。

7.3 综合评价结果计算

根据7.2得出的各单项评分平均结果，按公式（2）依照单项结果的加权平均得出综合评价结果（在此，各评价项目权重均为1）。

$$Y = \sum_{i=1}^n \bar{X}_i \dots\dots\dots (2)$$

式中：

Y ——综合评价得分；

n ——感官指标项的个数；

$\bar{X}_i$ ——某单项平均得分。

7.4 评价结果表达

评价结果参照附录D进行某一样品不同评价员评价结果的汇总。参照附录E进行所有样评价结果的汇总。结果的表达根据实际需要以表格或者图式表示。如果分数相同时，按风味、外观、气味比较单一因子后排序。

8 评价报告

评价报告应包括以下内容：

- a) 评价目的；
- b) 有关样品的情况说明；
- c) 评价员人数及其资格水平；
- d) 评价结果及其统计解释；
- e) 注明根据本文件进行评价；
- f) 如果有与本文件不同的做法应予以说明；
- g) 评价负责人的姓名；
- h) 评价的日期与时间。

附 录 A
(资料性)
样品提供表的格式样

样品提供表的格式样见表A. 1。

表A. 1 样品提供表的格式样

评价员：		评价组数：			日期：	
评价员	提供顺序					
	1	2	3	4	5	
01	随机三位数 (样品编码)					
02						
03						
04						
...						

附 录 B
(资料性)

南宁老友粉感官风味评价评分规则

堂食南宁老友粉感官风味评价评分规则见表B. 1, 预包装南宁老友粉感官风味评价评分规则见表B. 2。

表B. 1 堂食南宁老友粉感官风味评价评分规则

感官特性		评价标度			
		高	中	低	
		单项分值×（0.7~1.0）	单项分值×（0.4~0.69）	单项分值×（0.1~0.39）	
整体（40分）	风味（20分）	酸辣香鲜综合口感协调，滋味爽口，汤鲜香味浓郁	酸辣香鲜综合口感较协调，滋味较爽口，汤较鲜香	酸辣香鲜综合口感协调度欠佳，滋味爽口度欠佳，汤鲜香味欠佳	
	外观（10分）	色泽正常，无焦黑现象，配菜丰富，色彩搭配协调自然	色泽正常，无焦黑现象，配菜较丰富，色彩搭配较协调自然	色泽正常，无焦黑现象，配菜尚丰富，色彩搭配尚协调自然	
	气味（10分）	豉香、蒜香、酸笋香等老友香味突出	豉香、蒜香、酸笋香等老友香味较突出	豉香、蒜香、肉香、酸笋香等老友香味欠佳	
米粉（20分）	鲜湿米粉	气味（5分）	米粉香味浓郁，无酸味、馊味、霉味及其他异味	米粉香味较浓郁，无酸味、馊味、霉味及其他异味	米粉香味欠佳，无酸味、馊味、霉味及其他异味
		外观（5分）	具有米粉特有的米白色，无断条/并条，色泽均匀，厚薄均匀	具有米粉特有的米白色，无断条/并条，色泽较均匀，厚薄较均匀	具有米粉特有的米白色，无断条/并条，色泽度欠佳，厚薄均匀度欠佳
		质地（10分）	口感滑爽、柔韧，不夹生，不粘牙	口感较滑爽、柔韧，不夹生，不粘牙	口感滑爽度欠佳、柔韧，不夹生，不粘牙
	干制米粉/冲泡型米粉	气味（5分）	米粉香味浓郁，无霉味及其他异味	米粉香味较浓郁，无霉味及其他异味	米粉香味欠佳，无霉味及其他异味
		外观（5分）	具有米粉特有的米黄色，色泽均匀，表面平滑，无霉斑	具有米粉特有的米黄色，色泽较均匀，表面较平滑，无霉斑	具有米粉特有的米黄色，色泽均匀度欠佳，表面平滑度欠佳，无霉斑
		质地（10分）	口感爽滑，不粘牙，无牙碜	口感较爽滑，不粘牙，无牙碜	口感爽滑度欠佳，不粘牙，无牙碜
	（根据实际情况增减名目）				
汤底（20分）	酸辣鲜味（15分）	酸辣鲜味合适	酸辣鲜味较合适	酸辣鲜味欠佳	
	色泽（5分）	汤色淡褐或微红或微黄，色泽均匀		汤色偏浅，色泽均匀度欠佳	
配菜（20分）	猪肉	色泽正常，口感嫩滑	色泽正常，口感较嫩滑	色泽正常，口感嫩滑度欠佳	
	牛肉	色泽正常，口感嫩滑	色泽正常，口感较嫩滑	色泽正常，口感嫩滑度欠佳	
	猪杂（猪肝、粉肠等）	色泽正常，口感爽滑	色泽正常，口感较爽滑	色泽正常，口感爽滑度欠佳	
	（根据实际情况增减名目）				
注1：评价结果保留到小数点后一位。 注2：增减本表内的名目参照此标准评价的单位可根据实际情况。 注3：参照此标准评价的单位可根据实际情况，使用辅助仪器（如辣度检测仪、盐度计和酸度计）测量汤底的酸度、咸度和辣度，总结出经验值范围。 注4：配菜评价项下的子项目可根据实际情况对每类配菜赋分。					

表B.2 预包装南宁老友粉感官风味评价评分规则

感官特性		评价标度		
		高	中	低
		单项分值×(0.7~1.0)	单项分值×(0.4~0.69)	单项分值×(0.1~0.39)
整体(60分)	风味(30分)	酸辣香鲜综合口感协调, 滋味爽口, 汤香浓郁	酸辣香鲜综合口感较协调, 滋味较爽口, 汤较香	酸辣香鲜综合口感协调度欠佳, 滋味爽口度欠佳, 汤鲜香味欠佳
	外观(15分)	色泽正常, 色彩搭配协调自然	色泽正常, 色彩搭配较协调自然	色泽正常, 色彩搭配欠佳
	气味(15分)	豉香、蒜香、酸笋香等老友香味突出	豉香、蒜香、酸笋香等老友香味较突出	豉香、蒜香、肉香、酸笋香等老友香味欠佳
干制米粉/冲泡型米粉(20分)	气味(5分)	米粉香味浓郁, 无霉味及其他异味	米粉香味较浓郁, 无霉味及其他异味	米粉香味欠佳, 无霉味及其他异味
	外观(5分)	具有米粉特有的米黄色, 色泽均匀, 表面平滑, 无霉斑	具有米粉特有的米黄色, 色泽较均匀, 表面较平滑, 无霉斑	具有米粉特有的米黄色, 色泽均匀度欠佳, 表面平滑度欠佳, 无霉斑
	质地(10分)	口感爽滑, 不粘牙, 无牙碜	口感较爽滑, 不粘牙, 无牙碜	口感爽滑度欠佳, 不粘牙, 无牙碜
汤底(20分)	酸辣鲜味(20分)	酸辣鲜味合适	酸辣鲜味较合适	酸辣鲜味欠佳
注1: 评价结果保留到小数点后一位。 注2: 增减本表内的名目参照此标准评价的单位可根据实际情况。 注3: 参照此标准评价的单位可根据实际情况, 使用辅助仪器(如辣度检测仪、盐度计和酸度计)测量汤底的酸度、咸度和辣度, 总结出经验值范围。 注4: 配菜评价项下的子项目可根据实际情况对每类配菜赋分。				

附录 C
(资料性)
检验回答表的格式样

堂食老友粉检验回答表的格式样见表C. 1，预包装老友粉检验回答表的格式样表C. 2。

表C. 1 检验回答表的格式样（堂食）

样品		评价员
		日期
提示语： 1.（根据事实情况列提示语） 2.		
	感官特性	标度(评分)值[单项分值×（0.1~1.0）]
整体（40分）	风味 (20分)	
	外观 (10分)	
	气味 (10分)	
	(根据实际情况增减名目)	
米粉（20分）	气味 (5分)	
	外观 (5分)	
	质地 (10分)	
	(根据实际情况增减名目)	
汤底（20分）	酸辣鲜味 (15分)	
	色泽 (5分)	
	(根据实际情况增减名目)	
配菜（20分）	(根据实际情况增减名目、赋分)	
.....		
总分		
感谢您的参与！		
注：根据附录B完善。		

表C.2 检验回答表的格式样（预包装）

样品		评价员
		日期
提示语： 1. （根据事实情况列提示语） 2.		
感官特性		标度(评分)值[单项分值×（0.1~1.0）]
整体（60分）	风味 （30分）	
	外观 （15分）	
	气味 （15分）	
	（根据实际情况增减名目）	
米粉（20分）	气味 （5分）	
	外观 （5分）	
	质地 （10分）	
	（根据实际情况增减名目）	
汤底（20分）	酸辣鲜味 （20分）	
	（根据实际情况增减名目）	
.....		
总分		
感谢您的参与！		
注：根据附录B完善。		

附 录 D
(资料性)

单样品检验结果汇总表的格式样

单样品检验结果汇总表的格式样见表D. 1。

表D. 1 单样品检验结果汇总表的格式样

样品			评价员					日期	
评价员	感官特性								整体 综合 评价
	单项标度（评分）值[单项分值×（0.1～1.0）]								
	整体		米粉		汤底				
	风味		气味		酸辣鲜味	色泽			
01									
02									
03									
04									
05									
.....									
异常值									
平均值									
均方差									
注1：评价结果保留到小数点后一位。									
注2：参照本文件评价的单位可根据实际情况增减本表内的名目。									
注3：根据附录B完善。									

附 录 E
(资料性)
检验结果汇总表的格式样

检验结果汇总表的格式样见表E. 1。

表E. 1 检验结果汇总表的格式样

评价员		日期					
感官特性 (各单项标度值: [单项分值× (0.1~1.0)])		样品					
		01	02	03	04	05	
整体 (40分)	风味						
	外观						
	气味						
							
米粉 (20分)	气味						
	外观						
	质地						
							
汤底 (20分)	酸辣鲜味						
	色泽						
							
配菜 (20分)	猪肉						
	牛肉						
	猪杂 (猪肝、 粉肠等)						
	酸笋						
	鹌鹑蛋						
							
整体综合评价							
注1: 评价结果保留到小数点后一位。 注2: 参照本文件评价的单位可根据实际情况增减本表内的名目。 注3: 根据附录B赋分。							

参 考 文 献

- [1] GB/T 10221—2021 感官分析 术语
 - [2] GB/T 25005—2010 感官分析 方便面感官评价方法
-



中华人民共和国团体标准
南宁老友粉感官风味评价方法
T/GXAS 901—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究