



中华人民共和国国家标准

GB/T 22210—2008

肉与肉制品感官评定规范

Criterion for sensory evaluation of meat and meat products

2008-07-31 发布

2009-02-01 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

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 感官评定实验室要求	1
5 感官评定人员的要求	2
6 感官评定样品的要求	2
7 感官评定程序	2

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会归口。

本标准由农业部畜禽产品质量监督检验测试中心、北京国农工贸发展中心负责起草。

本标准主要起草人：刘素英、尤华、刘勇军、蔡英华。

肉与肉制品感官评定规范

1 范围

本标准规定了肉与肉制品感官评定实验室、评定人员、样品的要求以及感官评定程序。
本标准适用于肉与肉制品的感官评定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2730 腌腊肉制品卫生标准
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉
- GB 18357 宣威火腿
- GB 19088 原产地域产品 金华火腿
- GB/T 20711 熏煮火腿
- GB/T 20712 火腿肠
- SB/T 10003 广式腊肠
- SB/T 10278 中式香肠
- SB/T 10279 熏煮香肠
- SB/T 10281 肉松
- SB/T 10282 肉干
- SB/T 10283 肉脯
- SB/T 10294 腌猪肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

感官评定 sensory evaluation

凭借人体的自身感觉器官,包括:眼、鼻、口(包括唇和舌)和手等对食品的品质进行评价。

4 感官评定实验室要求

感官评定实验室的建立应符合 GB/T 13868 的规定。感官评定实验室的用水应为双蒸水、去离子水或经过过滤处理除去异味的水。

5 感官评定人员的要求

- 5.1 感官评定人员应经体格检查合格,其视觉、嗅觉、味觉以及触觉等符合感官评定要求,且在文化上、种族上、宗教上或其他方面对所评定的肉与肉制品没有禁忌。
- 5.2 感官评定人员应经过专门培训与考核,取得职业资格证书,符合感官分析要求,熟悉评定样品的色、香、味、质地、类型、风格、特征及检测所需要的方法,掌握有关的感官评定术语。
- 5.3 感官评定的当天,评定人员不得使用有气味的化妆品,不得吸烟,患病人员不得参加。
- 5.4 感官评定时,感官评定人员应穿着清洁、无异味的工作服。
- 5.5 感官评定不应在评定人员饥饿、疲劳、饮酒后的情况下进行。
- 5.6 感官评定人员应在评定开始前 1 h 漱口、刷牙,并在此后至检测开始前,除了饮水,不吃任何东西。
- 5.7 每个品种感官评定时应先用优质干红葡萄酒、后用清茶漱口,再用清水漱口。
- 5.8 在感官评定的过程中,品评人员应独自打分,禁止相互交换意见。

6 感官评定样品的要求

- 6.1 供感官评定的样品,样品的处理方法及程序应完全一致。
- 6.2 在品评过程中应给每个评定人员相同体积、质量、形状、部位的样品评定,提供样品的量应根据样品本身的情况,以及感官评定时研究的特性来定。
- 6.3 供感官评定人员品评的样品温度适宜,并且分发到每个品评人员手中的样品温度一致。
- 6.4 供评定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。
- 6.5 评定中盛装样品的容器应采用同一规格、相同颜色的无味容器。

7 感官评定程序

7.1 样品采集及运输

- 7.1.1 样品采集时,不得破坏样品的感官品质,需要包装的样品应采用食品级聚乙烯薄膜及时包装。
- 7.1.2 运输工具应清洁、卫生,使用前应进行清洗、消毒。样品不得与有异味、有毒、有害的物品混装运输。
- 7.1.3 样品运输途中应防止产品变质。
- 7.1.4 样品送达感官分析实验室后,不能立即进行检验的样品应以恰当的方式及时贮藏。
- 7.1.5 热鲜肉、冷却肉应在样品到达的当天立即进行评定。

7.2 样品的制备

7.2.1 冷冻状态样品的制备要求

冷冻状态的样品应先在冻结状态下进行检查,然后采用室温自然解冻方式进行解冻,待样品中心温度达到 2℃~3℃时制样。

7.2.2 需加热样品的制备要求

需加热样品制备时应先经实验确定样品的加热时间及条件。样品制备中采用的不同加热方式应按下列要求进行:

- a) 烤:将样品用铝箔包裹好,平放于平底煎锅中,将样品中心温度加热至 65℃~70℃。
- b) 蒸:将样品用铝箔包好,放入蒸锅中,将样品中心温度加热至 65℃~70℃。
- c) 隔水煮:将样品密封入耐热、不透水的薄膜袋中,于沸水中将样品中心温度加热至 65℃~70℃。
- d) 微波加热:将样品放入适合微波加热、无异味的容器中,用微波将样品中心温度加热至 65℃~70℃。
- e) 煮沸后肉汤的制备:按 GB/T 5009.44 操作。

7.3 样品的评定

7.3.1 冷冻肉的评定

在冻结状态下观察冷冻肉表面的变色脱水程度、有无霉斑、光泽等。

7.3.2 热鲜肉、冷却肉及解冻肉的评定

分割鲜、冻猪瘦肉按 GB 9959.2 的要求,鲜、冻分割牛肉按 GB/T 17238 的要求,鲜、冻胴体羊肉按 GB 9961 的要求,鲜、冻兔肉按 GB/T 17239 的要求,鲜、冻禽肉按 GB 16869 的要求,对照评分标准打分或做好详细记录。

7.3.3 肉制品的评定

7.3.3.1 咸肉类、腊肉类、风干肉类、生培根类、生香肠类、中国腊肠类和中国火腿类腌腊肉制品按 GB 2730 评定产品有无粘液、有无霉斑、有无异味、有无酸败味,并做好记录。咸肉类感官等级按 SB/T 10294 要求评定分级。中式香肠按 SB/T 10278、广式腊肠按 SB/T 10003、宣威火腿按 GB 18357、金华火腿按 GB 19088 的要求,进行综合评定或评分。

7.3.3.2 白煮肉类、酱卤肉类、肉松类、肉干类、油炸肉类、肉糕类、肉冻类酱卤肉制品按 GB 2726 评定产品有无异味、有无酸败味、有无异物、熟肉干制品中是否有焦斑和霉斑,并做好记录。肉松按 SB/T 10281、肉干按 SB/T 10282 要求,进行综合评定或评分。

7.3.3.3 熏烤肉类、烧烤肉类、肉脯类、熟培根类熏烧烤肉制品按 GB 2726 评定产品有无异味、有无酸败味、有无异物、熟肉干制品中是否有焦斑和霉斑,并做好记录。肉脯类按 SB/T 10283 要求,进行综合评定或评分。

7.3.3.4 熏煮香肠火腿类制品按 GB 2726 评定产品有无异味、有无酸败味、有无异物、熟肉干制品中是否有焦斑和霉斑,并做好记录。熏煮香肠按 SB/T 10279、火腿肠按 GB/T 20712、熏煮火腿按 GB/T 20711 的要求,进行综合评定或评分。
