

团 体 标 准

T/CCOA 29—2020

芝麻油感官评价

Sensory evaluation of sesame oil

2020-12-21 发布

2021-03-01 实施

中国粮油学会 发 布

本标准由中国粮油学会制定,其著作权为中国粮油学会所有。除了用于国家法律许可范围或事先得到中国粮油学会的许可外,不允许以任何形式再复制本标准。如果关于本标准有任何著作权/版权或相关咨询,请联系中国粮油学会或本标准出版社!

中国粮油学会(Chinese Cereals and Oils Association)简称 CCOA,是中国科学技术协会领导下的全国性一级学会,挂靠国家粮食和物资储备局,是以从事粮食和油脂科学研究、工业生产的高中级科技人员和企业为主体的跨行业、跨地区、跨部门的群众性学术团体。

地址:北京市西城区百万庄大街 11 号

邮编:100037

电话:010-68357511

传真:010-68357511

网址:www.ccoaonline.com

前 言

本文件按照 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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：河南工业大学、武汉轻工大学、瑞福油脂股份有限公司、四川成都建华食品有限公司、驻马店顶志食品有限公司、丰益(上海)生物技术研发中心有限公司、上海富味乡油脂食品有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、合肥燕庄食用油有限责任公司、费县中粮油脂工业有限公司、保定市冠香居食品有限公司。

本文件主要起草人：尹文婷、汪学德、刘玉兰、马宇翔、薛义博、王翔宇、高盼、苏晓霞、惠菊、初柏君、崔瑞福、冯学平、洪敏书、姜元荣、徐彦辉、陈昶宏、张刚、于森、卞祺、卢长永、刘克清。

芝麻油感官评价

1 范围

本文件规定了芝麻油的感官评价术语和定义、感官分析实验室、品油杯及样品恒温装置、感官评价方法、芝麻油品油师的选拔、培训和监管程序等内容。

本文件适用于芝麻香油、小磨芝麻香油和低温压榨芝麻油。

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 8233 芝麻油

GB/T 10221 感官分析 术语

GB/T 12313 感官分析方法 风味剖面检验

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 16291(所有部分) 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则

GB/T 22505 粮油检验感官检验环境照明

GB/T 23470.2 感官分析 感官分析实验室人员一般导则 第2部分：评价组组长的聘用和培训

3 术语和定义

GB/T 8233 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

芝麻香油 pressed fragrant sesame seed oil

芝麻籽经过焙炒，采用压榨或压滤工艺制取的具有浓郁香味的成品芝麻油。

[来源：GB/T 8233—2018,3.3]

3.2

小磨芝麻香油 ground fragrant sesame seed oil

芝麻籽经过焙炒和石磨磨浆，采用水代法制取的成品芝麻油。

[来源：GB/T 8233—2018,3.4]

3.3

低温压榨芝麻油 cold pressed sesame oil

以优质芝麻为原料，经清理、调质、低温压榨、过滤、脱蜡等工艺精制而成的成品芝麻油。

[来源：NY/T 2307—2013,有修改]

3.4

芝麻油品油师 sesame oil taster

利用标准的感官评价方法对芝麻油的感官品质进行客观评价的人员。