



团 体 标 准

T/CCOA 67—2023

芝麻酱感官评价

Sensory evaluation of sesame paste

2023-12-29 发布

2024-05-01 实施

中国粮油学会 发布
中国标准出版社 出版

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的研究、工业生产的高中级科技人员和企业家为主体的跨行业、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。

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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位:河南工业大学、瑞福油脂股份有限公司、丰益(上海)生物技术研发中心有限公司、驻马店顶志食品有限公司、河北思盼食品股份有限公司、上海富味乡油脂食品有限公司、保定市冠香居食品有限公司、四川成都建华食品有限公司、合肥燕庄食用油有限责任公司。

本文件主要起草人:侯利霞、许飞、刘玉兰、汪学德、崔瑞福、姜元荣、洪敏书、陈文广、陈昶宏、马宇翔、卢长永、庞景生、陈培凯、冯学平、尹文婷、薛义博、陈振伟、王动民、蔡小双、刘克清。

芝麻酱感官评价

1 范围

本文件规定了芝麻酱感官评价感官分析实验室、感官评价员、感官评价方法、数据处理和测试报告。本文件适用于芝麻酱的感官评价。

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 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/T 16291.1 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第2部分:专家评价员

T/CCOA 17 粮油食品感官检验规范

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。

3.1

芝麻酱 **sesame paste**

以芝麻为原料,经除杂清理、清洗和焙炒后,采用研磨等工序制成的产品。

注:黑芝麻为原料制成的产品又称为黑芝麻酱。

3.2

气味 **odor**

嗅闻某些挥发性物质时,嗅觉器官所感受到的感官特性。

[来源:GB/T 10221—2021,5.18]

3.3

基本味 **basic taste**

任何一种具有明显特征的味感,包括酸味、甜味、苦味、咸味和鲜味。

[来源:GB/T 10221—2021,5.2]

3.4

风味 **flavour**

品尝过程中感知到的嗅觉、味觉和三叉神经感觉的复合感觉。

[来源:GB/T 10221—2021,5.20]

3.5

质地 **texture**

(在口中)从咬第一口到最后吞咽的过程中,由动觉和体觉感受器,以及在适当条件下视觉及听觉感