



中华人民共和国国家标准

GB/T 46555—2025/ISO 8586:2023

代替 GB/T 16291.2—2010

感官分析 感官评价员的选拔和培训

Sensory analysis—Selection and training of sensory assessors

(ISO 8586: 2023, IDT)

2025-10-05 发布

2026-05-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 招募和初选	3
4.1 总则	3
4.2 招募	4
4.3 背景资料和预选	6
5 感官筛选	7
5.1 总则	7
5.2 筛选测试的类型	7
5.3 色觉分辨	7
5.4 味觉和嗅觉缺失	8
5.5 质地	9
5.6 听觉	10
5.7 描述能力	11
5.8 受训评价员的选拔	11
6 感官评价员的培训	11
6.1 原则	11
6.2 一般要求	11
6.3 评价步骤	12
6.4 训练	13
6.5 特定产品的培训	19
6.6 特定方法的培训	20
6.7 实践	21
7 评价小组表现和培训有效性的验证	21
8 小组的管理和维护	22
8.1 激励	22
8.2 技能的保持	22
8.3 评价员的补充	22
8.4 再培训	22
8.5 附加培训	22
附录 A (资料性) 色觉筛选参考程序	24

A.1 试剂和物质	24
A.2 储备溶液和混合溶液的制备	24
A.3 测试溶液的制备	24
A.4 测试程序	25
A.5 最低要求	25
附录 B (资料性) 质地差别测试	26
附录 C (资料性) 清除剂和味感清除剂	27
附录 D (资料性) 常见标度示例	28
附录 E (资料性) 标度练习示例	29
附录 F (资料性) 先排序后使用标度评级的示例	31
附录 G (资料性) 使用两个标准样品的标度测试示例	32
参考文献	33

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。

本文件代替 GB/T 16291.2—2010《感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第 2 部分:专家评价员》,与 GB/T 16291.2—2010 相比,除结构调整和编辑性改动外,主要技术变化如下:

- a) 更改了范围(见第 1 章,2010 年版的第 1 章);
- b) 增加了术语“初级感官评价员”“专家”“感官评价小组”“感官评价小组培训”“均匀性”和“轮次”(见 3.2、3.4、3.6、3.7、3.10 和 3.11);
- c) 删除了术语“再现性条件”和“重复性条件”(见 2010 年版的 3.5 和 3.7);
- d) 增加了感官评价员的招募、背景资料和预选(见 4.2、4.3);
- e) 增加了感官筛选(见第 5 章);
- f) 删除了专家评价员的选拔(见 2010 年版的 4.1、4.2);
- g) 更改了感官评价员的培训内容(见第 6 章,2010 年版的第 5 章);
- h) 删除了评价员表现的监督与测试(见 2010 年版的第 6 章);
- i) 增加了评价小组表现和培训有效性的验证(见第 7 章);
- j) 更改了小组的管理和维护的内容,增加了附加培训模块(见 8.1~8.5,2010 年版的 7.1~7.4);
- k) 删除了评价员和评价小组的重复性和再现性资料性附录(见 2010 年版的附录 A);
- l) 增加了色觉筛选参考程序、质地差别测试、清除剂和味感清除剂、常见标度示例、标度练习示例、先排序后使用标度评级的示例和使用两个标准样品的标度测试示例资料性附录(见附录 A~附录 G)。

本文件等同采用 ISO 8586:2023《感官分析 感官评价员的选拔和培训》。

本文件做了下列最小限度的编辑性改动:

- a) 增加了术语的附加信息(见 3.1、3.4~3.11);
- b) 将表 10 中的“表 3”更改为“表 2”,纠正原文错误;
- c) 删除了 6.5.1 中与 6.5.3 中重复的内容,纠正原文错误;
- d) 将附录 F 中的“评级 1”更改为“评级”,纠正原文错误。

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。

本文件由全国感官分析标准化技术委员会(SAC/TC 566)提出并归口。

本文件起草单位:中国标准化研究院、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、黑龙江飞鹤乳业有限公司、安利(上海)科技发展有限公司、舍得酒业股份有限公司、百特威(上海)化妆品有限公司、江苏大学、广东健力宝股份有限公司、广东博然堂生物科技有限公司、深圳市新荣阳食品科技有限公司、江苏创健医疗科技股份有限公司、中国烟草总公司郑州烟草研究院、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、上海妙可蓝多食品科技股份有限公司、烟台欣和企业食品有限公司、灏图科技(上海)有限公司、河北中烟工业有限责任公司、河北凤来仪酒业有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司、中国烟叶公司、广东铭康香精香料有限公司、浙江养生堂天然药物研究所有限公司、佳格食品(中国)有限公司、宁波御坊堂生物科技有限公司、浙江山山家食品产业发展有限公司、曼秀雷敦(中国)药业有限公司、爱普香料集团股份有限公司、浙江绿晶生物科技股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、泛亚香料(武汉)科技股份有限公司、广东嘉丹婷日用品有限公司、雅迪香料(广州)有限公司、上海嘉佑高标检测技术有限公司、杭州味全食品有限公司、杭州老爸评测科技股份有限公司、内蒙古国家乳业技术创新中心有限责任公司、利和

味道(青岛)食品产业股份有限公司、烟台新时代健康产业有限公司。

本文件主要起草人:赵镭、史波林、邹小波、钟葵、李洪亮、温烃、汪厚银、张迪、安志丛、石吉勇、项雅科、费雅君、刘桂荣、李懿霖、侯姣靓、赵菲菲、蒲吉洲、庄宝霞、郑群、周梅、孙延琳、陈聚印、乔学义、朱丹晔、徐波、苏玉芳、李梅、侯庆云、伊宇锋、冯文宁、马辉峰、朱立宁、罗强祖、廖欣、李锐、黄红艳、黄志明、李思、晏永球、章傲、曹政皓、金学迎、沈洁、张之涤、李勇、谷云、张毅、李俊杰、黄晨、朱琳、魏文锋、张永昌、尹雷。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

——1996年首次发布为GB/T 16291—1996,2010年第一次修订;

——本次为第二次修订。

感官分析 感官评价员的选拔和培训

1 范围

本文件确立了开展食品和饮料以及家用和个人护理产品感官评价的优选评价员和专家评价员的选拔准则和培训程序。

本文件适用于通过感觉器官对产品进行评价相关的所有行业。

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。

ISO 5492 感官分析 术语(Sensory analysis—Vocabulary)

注: GB/T 10221—2021 感官分析 术语(ISO 5492:2008, IDT)

ISO 6658 感官分析 方法学 总论(Sensory analysis—Methodology—General guidance)

注: GB/T 10220—2012 感官分析 方法学 总论(ISO 6658:2005, IDT)

ISO 8589 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(Sensory analysis—General guidance for the design of test rooms)

注: GB/T 13868—2009 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(ISO 8589:2007, IDT)

3 术语和定义

ISO 5492 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

ISO 和 IEC 维护的用于标准化的术语数据库网址如下:

——ISO 在线浏览平台:<https://www.iso.org/obp>;

——IEC 电工百科:<https://www.electropedia.org/>。

3.1

感官评价员 **sensory assessor**

参加感官测试的人员。

注 1: 准感官评价员(native sensory assessor)是尚不符合特定准则的人员,又称候选感官评价员。

注 2: 初选感官评价员(initiated sensory assessor)是已参加过感官测试的人员。

[来源:GB/T 10221—2021,3.5,有修改]

3.2

初级感官评价员 **screened sensory assessor**

已通过感官能力筛选的感官评价员(3.1)。

3.3

优选评价员 **trained sensory assessor**

接受过一种或多种感官方法培训的感官评价员(3.1)。