



中华人民共和国国家标准

GB/T 33406—2016

白酒风味物质阈值测定指南

Guidelines for threshold determination of Baijiu flavor substances

2016-12-30 发布

2017-07-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 测定条件	2
5 样品配制	3
6 感官评价	4
7 数据处理	6
8 结果报告	7
附录 A (资料性附录) 部分风味物质的嗅觉识别阈值参考值	8

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、中国酒业协会、泸州老窖股份有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、宜宾五粮液股份有限公司、四川剑南春集团有限责任公司、贵州茅台酒股份有限公司、江南大学、江苏洋河酒厂股份有限公司、桂林三花股份有限公司、四川省古蔺郎酒厂有限公司、新疆伊力特实业股份有限公司、古贝春集团有限公司、湖北稻花香酒业股份有限公司、宿迁市产品质量监督检验所、湖北枝江酒业股份有限公司、江西四特酒有限责任公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、广东石湾酒厂集团有限公司、安徽口子酒业股份有限公司。

本标准主要起草人:熊正河、宋书玉、范国琼、王莉、何斌、钟其顶、徐岩、张国强、王耀、郭波、吕志远、李学琴、史静霞、吴生文、谭崇尧、仓义鹏、谢永文、吴兆征、刘新宇、沈毅、崔维东、刘明、范文来、雷良波。

引 言

本标准参考了国际材料试验协会标准 ASTM E679-04《系列浓度递增必选法测定嗅觉与味觉阈值的标准操作规程》(Standard practice for determination of odor and taste thresholds by a forced-choice ascending concentration series method of limits), ASTM E1432-04《必选法计算个人感官阈值及组感官阈值的标准操作规程》(Standard practice for defining and calculating individual and group sensory thresholds from forced-choice data sets of intermediate size)。

白酒风味物质的阈值测定过程主要包含感官评价和数据处理两个部分。

感官评价部分中给出了 GB/T 22366—2008/ISO 13301: 2002 中推荐的三点选配法(3-AFC),但由于采用基质酒精溶液刺激性较大,且 3-AFC 方法评价工作量较大,易导致评价人员疲劳而降低方法的准确性和实用性,因此本标准增加十杯法(TST)作为改进方法,减少了评价样品数量,降低人员的工作量,保证结果的准确性。

数据处理部分提供了最优估计阈值法(BET)和曲线拟合法(CF)两种参考方法。前者作为快速计算时推荐采用的估计方法;后者作为精确计算时推荐采用的统计原理方法。

资料性附录 A 为白酒行业专业品酒人员的风味物质的嗅觉识别阈值参考值,供人员品评培训、风味物质研究等参考使用。

白酒风味物质阈值测定指南

1 范围

本标准规定了白酒风味物质阈值测定方法中的品评测定条件、感官评价、数据处理、结果报告等基本要求。

本标准适用于白酒中风味物质阈值的测定和评价人员感官敏感性的评价等相关领域。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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—2012 感官分析 术语

GB 10343 食用酒精

GB/T 10345—2007 白酒分析方法

GB/T 22366—2008 感官分析 方法学 采用三点选配法(3-AFC)测定嗅觉、味觉和风味觉察阈值的一般导则(ISO 13301:2002, IDT)

3 术语和定义

GB/T 10221—2012、GB/T 22366—2008 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

觉察阈值 **detection threshold**

引起感觉所需要的感官刺激的最小值。即测定中评价人员能够判断出待测样品与空白样品存在特征差别的最低浓度,不需要对其感官特征加以识别。

注: 改写 GB/T 10221—2012, 定义 3.25。

3.2

识别阈值 **recognition threshold**

引起感觉并能加以识别的感官刺激的最小值。即测定中评价人员能够判断并描述出待测样品存在特征的最低浓度。

注: 改写 GB/T 10221—2012, 定义 3.26。

3.3

风味物质 **flavor substances**

能够刺激人的嗅觉或味觉器官而引起感觉的物质。

3.4

介质 **medium**

用于溶解、分散或者吸收刺激物的物质。本阈值测定标准中指作为风味物质溶剂的乙醇溶液。

注: 改写 GB/T 22366—2008, 定义 3.2。

3.5

三点选配法 **three-alternative forced-choice; 3-AFC**

阈值测定中的一种感官评价方法。同时提供给评价人员每组三个样品, 其中一个是待测样品, 另外