



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 16861—1997  
idt ISO 11035:1994

---

## 感官分析 通过多元分析方法鉴定和 选择用于建立感官剖面的描述词

**Sensory analysis—Identification and selection of  
descriptors for establishing a sensory profile by a  
multidimensional approach**

1997-06-16 发布

1998-01-01 实施

---

**国家技术监督局 发布**

## 目 次

前言 .....	I
ISO 前言 .....	Ⅱ
ISO 引言 .....	Ⅲ
1 范围 .....	1
2 引用标准 .....	1
3 定义 .....	1
4 方法提要 .....	2
5 检验的一般条件 .....	2
6 方法 .....	2
7 建立剖面 .....	6
附录 A(提示的附录) 创造最大数量描述词的问答表 .....	8
附录 B(提示的附录) 首次删除描述词方法的应用举例 .....	8
附录 C(提示的附录) 方形面包应用实例 .....	10

## 前 言

本标准等同采用 ISO 11035:1994,在技术内容上无修改,在一些次要环节上按 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元:标准的起草与表述规则 第1部分:标准编写的基本规定》的要求及按编辑需要做了一些改动,主要有:

一、由于我国已有感官检验实验室国家标准,故将 ISO 11035 第5章 5.1 中的参照 ISO 8589 改为参照 GB 13868。

由于我国已有 GB 10220《感官分析方法总论》,故对感官分析一般要求均要求参考 GB 10220,而不再作具体规定。

二、将 ISO 11035 第6章 6.6 条中的注变成了本标准正文中的一句话,有利于理解,并将举例放入附录中作为附录 B(提示的附录)《首次删除描述词方法的应用举例》,将相应表格放入附录 B 中。

三、将 ISO 11035 第6章 6.7.2 条的例子变成本标准的正文。

本标准由中国标准化与信息分类编码研究所和全国农业分析标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国标准化与信息分类编码研究所、中国人民解放军总后勤部军需装备研究所、山东省农业科学院。

本标准主要起草人:周苏玉、钱平、陈琦、刘琼、顾迎建。

## ISO 前言

ISO(国际标准化组织)是一个由各国家标准化团体(ISO 成员团体)组成的一个世界范围的联合组织,它的国际标准的制定工作是由 ISO 各技术委员会完成。凡对某个已建立技术委员会的学科感兴趣的成员团体,都有权参加该技术委员会。与 ISO 有联络的官方的和非官方的国际组织也参与这项工作。ISO 在电工技术标准化方向与国际电工委员会(IEC)紧密合作。

技术委员会所采纳的国际标准草案需分发给各成员团体投票表决,作为国际标准出版时要求至少 75%的成员团体投票批准。

ISO 11035 是由 ISO/TC 34 农产食品技术委员会第 12 分会——SC12 感官分析制定的。

附录 A、附录 B 和附录 C 仅供参考。

## ISO 引言

一个完整的感官剖面描述了产品的感官特性。

一个“产品”是由许多参数来刻划的。这些参数可能仅是单一的(例如球的直径,一香袋的重量等),也可能是多元的(例如产品的形状、肉的质地等);一个感官剖面要求通过单一的量去测量强度。

因而,一个综合感官量的评价需要建立适宜的描述词的方法。这项工作可由培训后的评价小组来完成。由评价小组描述他们质的感觉(刺激的性质)和量的感觉(每一刺激的量)。

如果目标是评价所有特性,则可建立一“综合感官剖面”,如果评价只与风味、气味、质地或外貌有关,则可建立“部分感官剖面”。

在这两种情况下,选择描述词是查明感官剖面质的初步阶段。

描述词表有多种途径,例如:

- a) 让每个评价员自由选择和使用用于最终剖面的描述词(自由选择剖面);
- b) 让评价小组每一评价员使用相同描述词,即
  - 1) 使用现有的术语,前提是检查现有术语之间的关联,并且评价员被培训如何使用这些描述词(一般使用参照样品),或;
  - 2) 通过评价小组每一成员单独收集起并建立一描述词表。

完成上述步骤,可通过一致性方法(例如 ISO 6564)或通过本标准给出的方法去如何方便地建立产品描述词表,并保证当描述词表不够用时可在单一条件下允许使用其他相关词。

注:刻划出产品的一个感官剖面是一个综合过程,本标准的使用者需要知道尽管本方法给出了较满意的结果,但仍需要一个较长的准备时间培训评价员和计算。

# 中华人民共和国国家标准

## 感官分析 通过多元分析方法鉴定和 选择用于建立感官剖面的描述词

GB/T 16861—1997  
idt ISO 11035:1994

Sensory analysis—Identification and selection of  
descriptors for establishing a sensory profile by a  
multidimensional approach

### 1 范围

本标准规定了鉴定和选择用于制定产品感官剖面的描述词的方法；也规定了建立检验过程的不同阶段，通过各阶段的检验可获得对产品感官特性的完整描述：

- 从定性的观点看，指用描述词规定所有区分某一产品和其他同类产品的知觉；
- 从定量的观点看，产品以数值表示每一描述词的强度（评价员分析综合知觉中某一组分得出的较强或较弱印象）。

本标准适用于：

- 规定产品标准，鉴定差别的性质；
- 研究产品老化、贮存和保藏条件的影响，从而可确定起变化的特性及其变化程度；
- 比较一产品和已上市的同类产品，因而可用感官知觉的术语说明差别的性质。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有版本都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 10220—88 感官分析方法总论(neq ISO 6658:1985)
- GB 10221.1~10221.4—88 感官分析术语(neq ISO 5492/1~5492/6:1988)
- GB 12313—90 感官分析方法 风味剖面检验(eqv ISO 6564:1985)
- GB 13868—92 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(eqv ISO 8589:1988)
- GB/T 14195—93 感官分析 选拔与培训感官分析优选评价员导则(eqv ISO 8586-1:1993)
- GB/T 16291—1996 感官分析 专家的选拔 培训和管理导则(idt ISO 8586-2:1993)

### 3 定义

本标准采用了 GB 10221.1~10221.4 中的有关定义及下列定义。

#### 3.1 描述词

评价员描述对产品的知觉中某一组分的术语。描述词应具备这样的性质：可产生一个强度等级的评价（例如，蔗糖的甜味）。

#### 3.2 综合感官剖面

使用描述词评价样品的感官特性及每一特性的强度。

#### 3.3 部分感官剖面