



中华人民共和国国家标准

GB/T 21172—2007/ISO 11037:1999

感官分析 食品颜色评价的总则和 检验方法

Sensory analysis—General guidance and test method
for assessment of the colour of foods

(ISO 11037:1999, IDT)

2007-10-29 发布

2008-06-01 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

前 言

本标准等同采用国际标准 ISO 11037:1999,在技术内容和文本结构上与原国际标准完全相同,仅作少量编辑性修改。

本标准的附录 B 为规范性附录,附录 A 为资料性附录。

本标准由中国标准化研究院提出并归口。

本标准主要起草单位:中国标准化研究院、北京理工大学颜色科学与工程国家专业实验室、中国农业大学、北京汇源食品有限公司等。

本标准主要起草人:刘文、赵镭、闫海洁、胡威捷、战吉宸、李绍振。

本标准首次制定。

引 言

规范的颜色感官评价,应由一名具有正常色觉的评价员在可重复的照明条件和评价条件下进行。通常样品与标准颜色的匹配在日光下进行,但日光的光谱组成变化较大。而人造日光光源尽管其光谱分布也很难精确控制,但在规定时间内却比日光更稳定,因此可保证颜色评价结果有更好的重复性。除非另有被认可的方法,本标准描述的方法是,采用漫射日光或人造日光光源来代表日光的一个时相,用于常规比较时,时相的相关色温为 6 504K(CIE 标准照明体 D65)。如存在争议时,颜色评价在特定的人造日光光源下进行。

为了国家标准实施的协调一致,光源和照明体数据应依据相关的国家标准。此外,需要指出的是,在与视觉评价相关的文件中,“观察者”一词在本标准中由“评价员”代替。

感官分析 食品颜色评价的总则和 检验方法

1 范围

本标准规定了通过与标准颜色视觉比较对食品颜色进行感官评价的总则和测试方法。

本标准适用于不透明的、半透明的、浑浊的、透明的、无光泽的和有光泽的固体、半固体、粉末和液态食品。

本标准给出了用于感官分析(如:由优选评价员组成的评价小组或者在特定情况下由独立专家进行的差异检验、剖面分析及分等方法)中各种情况的评价和照明条件要求。

本标准不涉及消费者测试或食品颜色的同色异谱评价,但有关同色异谱匹配的主要内容可参考附录 A。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 2900.65 电工术语 照明(GB/T 2900.65—2004,IEC 60050-845:1987,MOD)

GB/T 10220 感官分析方法总论(GB/T 10220:1988,neq ISO 6658:1985)

GB/T 10221 感官分析 术语(GB/T 10221—1998,idt ISO 5492:1992)

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(GB/T 13868—1992,eqv ISO 8589:1988)

GB/T 14195 感官分析 选拔与培训感官分析优选评价员导则

GB/T 15608 中国颜色体系

GB/T 16291 感官分析 专家的选拔、培训和管理导则(GB/T 16291—1996,idt ISO 8586-2)

3 术语和定义

为方便本标准的使用,对引用 GB/T 10221 和 GB/T 2900.65 的部分定义加以注释,但这些注释仅适用于本标准特定用途。

本标准还选择一部分术语进行了定义,详见附录 B。

4 检验条件

4.1 总则

颜色评价宜在一严格控制照明条件(如:照明类型、水平、方向)、周围环境和几何条件(如:光源、样品和眼睛的相对位置)的适宜场所中进行。理想的评价场所应为一个专为进行色匹配而设计的标准光源箱。当颜色评价精度要求不高,或无标准光源箱,或检验样品不适宜使用标准光源箱时,评价可在评价间或者开放的空间进行。

4.2 检验室

应符合 GB/T 13868 规定的感官分析实验室的设计要求。