



中华人民共和国国家标准

GB 12314—90

感官分析方法 不能直接感官 分析的样品制备准则

Sensory analysis method—Guide lines for the
preparation of samples for which direct
sensory analysis is not feasible

1990-04-10 发布

1990-12-01 实施



国家技术监督局发布

中华人民共和国国家标准

感官分析方法 不能直接感官 分析的样品制备准则

GB 12314—90

Sensory analysis method—Guide lines for the
preparation of samples for which direct
sensory analysis is not feasible

本标准等效采用国际标准ISO 5497—1982《感官分析方法学——不能直接感官分析的样品制备准则》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了因食品风味浓郁或物理状态（粘度、颜色、粉状度等）原因而不能直接进行感官分析的样品制备准则。

本标准尤其适用于具有浓郁气味产品（如香料和调味品）和特别浓的液体产品（糖浆和某些提取液）。

本标准不适用于传统以熬、煮、泡制的方式消费的饮料（如茶、咖啡、药用植物）。

2 引用标准

GB 10221.1～10221.4 感官分析术语

3 方法提要

根据检验的需要，通过处理制备，使样品的某一感官特性能直接评估。

3.1 为评估样品本身的性质

将样品与化学组分确定的物质混合，或将样品添加到中性的食品载体中。

3.2 为评估食物制品中样品的影响

将样品加到需要它的食物制品中。

4 制备方法

4.1 为评估样品本身的性质

4.1.1 与化学组分确定的物质混合

根据试验目的，确定稀释载体最适温度。

将均匀定量的样品用一种化学组分确定的物质（如水、乳糖、糊精等）稀释或在这些物质中分散样品。每一个试验系列的每个样品使用相同的稀释倍数或分散比例。

由于这种稀释可能改变样品的原始风味，因此配制时应避免改变其所测特性。

当确定风味剖面时，对于相同样品有时推荐使用增加稀释倍数和分散比例的方法。

4.1.2 添加到中性的食品载体中

在选择样品和载体混合的比例时，应避免二者之间的拮抗或协同效应。

将样品定量的混入选用的载体中或放在载体（如牛奶、油、面条、大米饭、馒头、菜泥、面包、乳化剂和奶油等）上面。

在检验系列中，被评估的每种样品应使用相同的样品/载体比例。

根据分析的样品种类和试验目的选择制备样品的温度，但评估时，同一检验系列的温度应与制备样品的温度相同。

4.2 为评估食物制品中样品的影响

一般情况下，使用的是一个较复杂的制品，样品混于其中。在这种情况下，样品将与其他风味竞争。

在同一检验系列中评估的每个样品使用相同的样品/载体比例。

制备样品的温度应与评估时的正常温度相同（例如冰淇淋处于冰冻状态）同一检验系列的样品温度也应相同。

5 制备实例

按产品制备需要，对香草精可：

- 用水溶液稀释，参见4.1.1。
- 用热的或冷的牛奶稀释，参见4.1.2。
- 混合在冰淇淋中或巧克力味牛奶中，参见4.2。

6 样品评估

6.1 感官分析方法

按4.1或4.2制备好样品后，使用适当的方法进行检验。

6.2 清洗口腔

每次进行新的评估之前，应该用一种辅助剂，见6.2.1，清洗口腔。

6.2.1 适于清洗口腔的辅助剂

应根据检验样品来选择冲洗或清洗口腔有效的辅助剂。

推荐使用的辅助剂有：

- 水（无味、不起泡、无嗅、不影响结果）。
- 无盐饼干。
- 米饭。
- 新鲜馒头或淡面包。
- 稀释的柠檬汁。
- 苹果或不加糖的浓缩果汁等。

对具有浓郁味道或余味较大的样品应用e.f两种辅助剂。

6.2.2 余味

评价员在做新的评估之前应充分清洗口腔，直到余味全部消失。

7 检验报告

制备样品的所有条件都应写入感官分析方法的检验报告中。

附加说明：

本标准由中华人民共和国农业部提出。
本标准由中国农科院分析测试中心起草。
本标准主要起草人李伟格、崔淑文。



中华人民共和国
国家标 准
感官分析方法 不能直接感官
分析的样品制备准则

GB 12314—90

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码：100045

网址 www.bzcb.com

电话：68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 4 千字
1991 年 3 月第一版 2005 年 8 月第二次印刷

*

书号：155066·1-23600 定价 8.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话：(010)68533533



GB 12314-1990