

# RHB

## 中国乳制品工业行业规范

RHB 508—2015

---

### 耐高温再制干酪感官评鉴细则

Criterion for sensory evaluation of high melting process(ed) cheese

2015-08-01 发布

2015-08-01 实施

---

中国乳制品工业协会 发布

## 前 言

本规范由中国乳制品工业协会提出并归口。

本规范由光明乳业股份有限公司负责起草。

本规范主要起草人：刘振民、郑远荣、莫蓓红、张锋华、苏永红。

# 耐高温再制干酪感官评鉴细则

## 1 范围

本规范规定了耐高温再制干酪感官评鉴的术语和定义、实验室要求、人员要求、样品要求及评鉴程序。

本规范适用于耐高温再制干酪的感官评鉴。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本规范的应用是必不可少的，通过在本规范中引用而构成本规范的条文。注日期的引用文件，仅所注日期版本适用本规范。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本规范。

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

## 3 术语和定义

### 3.1 耐高温再制干酪

在超过100℃下不完全融化且具有良好保形性的再制干酪，产品应符合GB 25192的规定。

## 4 感官评鉴实验室要求

感官评鉴实验室的建立应符合GB/T 13868的规定，评鉴用水应符合GB 19298的规定。

## 5 感官评鉴人员要求

感官评鉴人员应满足下列要求：

- 人数不得少于7人；
- 必须是通过感官分析测试合格者，具有良好的视觉、嗅觉、味觉及触觉等感官分析能力；
- 对乳品不过敏，感官评鉴当天应具有良好的健康状况，不得吸烟；
- 必须具备乳制品加工、检验方面的专业知识，经过专门培训与考核，熟悉评鉴样品的色、香、味、质地、类型、特征、风格及检测所需要的方法；
- 具有良好的表达能力，在对样品的感官特性进行描述时，能够做到专业、准确、无误；
- 不应在饥饿、疲劳、饮酒或饮食后1小时内进行感官评鉴工作；
- 工作前不使用香水、化妆品，不用香皂洗手；
- 感官评鉴时应穿清洁、无异味的工作服；
- 感官评鉴时，评鉴人员应独自打分，禁止相互交换意见。

## 6 感官评鉴样品要求

- 6.1 所有供感官评鉴的样品应严格按照相同的处理方法和制备程序准备，样品之间不得存在差异。
- 6.2 在评鉴过程中应给每位评鉴人员相同体积、相同质量、相同形状的进行评鉴，提供样品的量应根据样品本身的情况、结合感官评鉴指标来确定。
- 6.3 供感官评鉴人员评鉴的样品温度适宜，并且分发给每位评鉴人员的样品温度一致。
- 6.4 供评鉴的样品应采用随机的三位数编码，避免使用喜爱、忌讳或容易记忆的数字。
- 6.5 评鉴中盛装样品的容器应采用统一规格、相同颜色的无味容器。
- 6.6 要确保提供给每位评鉴人员的加热后样品的特征部位一致。

## 7 感官评鉴程序

### 7.1 样品制备

评鉴前将样品从冷藏环境中取出（冷冻产品需在冷藏条件下提前解冻24h），室温放置一段时间使评鉴温度控制在15~20℃范围内。在包装评分结束后小心打开包装，进行干酪外型、色泽的评分。评分后进行加热测试（含保形性实验和烘焙实验）。

**保形性实验：**将内径为15mm的取样刀纵向插入样品，深度超过15mm，旋转180°以上，抽出取样刀，取下小样，截取15mm长度，得到底面直径15mm、高15mm的圆柱体样品，将样品置于高压灭菌釜中，121℃加热20min，测量残留样品的高度，计算得出保形率。

**烘焙实验：**用刀将干酪切成10mm×10mm×15mm的小长条，将小长条样品置于匹萨饼面坯边缘，用面坯将其包裹，用平板炉烤箱，选择上火200℃、下火180℃的温度烘焙12min，冷却20~60s后均匀切成8块，制备好的样品用以评鉴。

### 7.2 评鉴方法

#### 7.2.1 加热前评鉴方法

——包装：取干酪样品进行观察。

——外型：打开包装后对干酪样品进行观察。

——色泽：在灯光下观察干酪样品的色泽及均一度。

——滋味和气味：取50g样品，先闻气味，然后用温开水漱口后品尝其滋味。

——组织状态及特征结构：取50g样品，在灯光下观察其组织状态，可通过触觉或借助其它工具辅助判定。然后，用刀切割样品，观察其特征结构、切割的难易程度和粘刀情况。

#### 7.2.2 加热后评鉴方法

保形率以保形性实验结果计算得出；颜色、出油性、滋味和气味、质构等针对烘焙实验得到的样品进行评鉴。

——保形率：根据高压灭菌锅加热前后的干酪长度计算得到。计算公式如下：

$$\text{保形率} = \frac{\text{加热后高度}}{\text{加热前高度}} \times 100\%$$

——颜色：在灯光下观察干酪的色泽。

——出油性：在灯光下观察油斑，可以根据颜色辅助判断。

——滋味和气味：取1块样品，先闻气味，然后用温开水漱口后品尝其滋味。

——质构：取1块样品，用温开水漱口，再品尝感受其质构。

### 7.3 评分标准

#### 7.3.1 加热前评分

按百分制评鉴，耐高温再制干酪加热前评分见表1。

表1 加热前评分

项 目	特 征	得 分
包 装 (5分)	包装良好	5
	包装合格	3~4
	包装较差	0~2
外 型 (10分)	外形良好，具有该种产品正常的形状	9~10
	表皮均匀，细致，无损伤，无粗厚表皮层，塑料膜紧贴产品	7~8
	无损伤但外形稍差	5~6
	表层有损伤，轻度变形	0~4
色 泽	色泽呈该干酪特有颜色，均匀、有光泽	8~10

(10分)	色泽略有变化	5~7
	色泽有明显变化, 不均匀	0~4
滋味和气味 (40分)	具有该干酪特有的滋味和气味, 无异味	31~40
	滋味和气味良好, 但香味稍淡	21~30
	滋味和气味合格, 但香味淡	11~20
	异味	0~10
组织状态及 特征结构 (35分)	质地紧密、均匀、光滑、硬度适度, 容易切割, 切割成型性好	27~35
	质地基本均匀、稍软或稍硬, 组织较细腻, 表面轻微开裂, 切割时稍粘刀	18~26
	组织状态粗糙, 较硬或较软, 表面开裂, 切割粘刀	9~17
	组织状态疏松, 易碎或很软, 表面严重开裂, 切割时严重粘刀	0~8

### 7.3.2 加热后评分

按百分制评鉴, 耐高温再制干酪加热后评分见表2。

表2 加热后评分

项目	评鉴内容	得分
保形率 (40分)	≥80%	31~40
	≥60%, <80%	21~30
	≥40%, <60%	11~20
	<40%	0~10
颜色 (15分)	轻微, 面饼上几乎没有颜色	11~15
	较多, 干酪析出颜色较多	6~10
	严重, 干酪析出颜色严重	0~5
出油性 (15分)	轻微, 干酪周围出现很少油斑	11~15
	中等, 干酪周围较多油脂析出	6~10
	严重, 油脂析出严重	0~5
滋味和气味 (15分)	滋味和气味良好, 产品特有的滋味和气味	11~15
	滋味和气味不足, 无异味	6~10
	稍有异味	0~5
质构 (15分)	光滑、细腻咀嚼口感	11~15
	轻微粗糙口感	6~10
	严重粗糙口感, 有颗粒感	0~5

## 7.4 数据处理

### 7.4.1 得分

采用总分100分制; 单项最高得分不能超过单项规定的分数, 最低是0分。

#### 7.4.2 单项得分

在全部单项得分中去掉一个最高分和一个最低分，按下列公式计算，结果四舍五入取整数：

$$\text{单项得分} = \frac{\text{剩余的单项得分之和}}{\text{评鉴员数} - 2}$$

#### 7.4.3 总分

加热前（后）得分中分别去掉一个最高分和一个最低分，按下列公式计算（其中，总分权重为：加热前得分占总分20%，加热后得分占总分80%），结果四舍五入取整数：

$$\text{加热前(后)得分} = \frac{\text{剩余的总分之和}}{\text{评鉴员数} - 2}$$

$$\text{总分} = \text{加热前得分} \times 20\% + \text{加热后得分} \times 80\%$$

---