

RHB

中国乳制品工业行业规范

RHB 507—2015

匹萨用拉丝性干酪感官评鉴细则

Criterion for sensory evaluation of pasta filata cheese for pizza

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：郑远荣、莫蓓红、刘振民、张锋华、苏永红。

匹萨用拉丝性干酪感官评鉴细则

1 范围

本规范规定了匹萨用拉丝性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。

本规范适用于匹萨用拉丝性干酪的感官评鉴。

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 5420 食品安全国家标准 干酪

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 匹萨用拉丝性干酪

匹萨使用的具有拉丝特性的干酪、再制干酪或两者的混合物，包括块状或碎状产品；干酪应符合GB 5420的规定，再制干酪应符合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烘焙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干酪包装，进行干酪外型、色泽的评分。

7.1.1 烘焙前样品制备

块状产品：将干酪取样刀纵向插入至干酪高度的 3/4 处，旋转 180° 以上，抽出取样刀，取下小样，每个干酪小样 50g 左右，置于白色瓷碟中进行评鉴。

碎状产品：称取样品 50g，置于白色瓷碟中进行评鉴。

7.1.2 烘焙后样品制备

将块状产品切碎取 90g，或者直接取碎状产品 90g，均匀置于直径 9 寸匹萨饼上，使用履带式烤炉，在 270℃ 温度下烘焙 260s，冷却 20~60s 或样品温度达到 70~80℃ 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 烘焙前评鉴方法

——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 烘焙后评鉴方法

——拉丝性：取 1 块样品，观察其拉丝性。

——融化性：在灯光下观察干酪表面的融化性，拿起匹萨观察其流淌性。

——焦斑大小：在灯光下利用尺子对焦斑大小及均匀性进行测量。

——焦斑颜色：在灯光下观察干酪的色泽。

——焦斑面积：在灯光下观察干酪的焦斑面积，并进行估算。

——出油性：在灯光下使用刀叉压干酪表面或倾斜匹萨，并进行观察。

——滋味和气味：取 1 块样品，先闻气味，然后用温开水漱口，再品尝其滋味。

——质构：取 1 块样品，用温开水漱口，再品尝感受其质构。

——透明度：在灯光下观察冷却后干酪的透明度。

7.3 评分标准

7.3.1 烘焙前评分

按百分制评鉴，匹萨用拉丝性干酪烘焙前评分见表 1。

表 1 烘焙前评分

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，具有该产品正常的形状	9~10
	块状干酪表皮均匀，细致，无损伤，无粗厚表皮层，塑料膜紧贴产品；碎状干酪大小均匀，无变形或明显粘连	7~8
	块状干酪外型无损伤但外形稍差；碎状干酪有一定碎屑，轻微粘连	5~6

	块状干酪表层有损伤，轻度变形；碎状干酪外形均匀性差，有较多碎屑，中度变形或粘连	0~4
色 泽 (10分)	色泽呈该干酪特有颜色，均匀、有光泽	8~10
	色泽略有变化	4~7
	色泽有明显变化，不均匀	0~3
滋味和气味 (50分)	具有该干酪特有的滋味和气味，无异味	40~50
	滋味和气味良好，但香味稍淡	30~39
	滋味和气味合格，但香味淡	20~29
	滋味和气味平淡，无香味	10~19
	异味	0~10
组织状态及特征 结构 (25分)	质地紧密、均匀、光滑、硬度适度，有良好的弹性和纤维结构	20~25
	质地基本均匀、稍软或稍硬，组织较细腻，有一定弹性和纤维结构	14~19
	组织状态粗糙，较硬，弹性较差，轻微纤维结构	8~13
	组织状态疏松，易碎，无弹性，无纤维结构	0~7

7.3.2 烘焙后评分

按百分制评鉴，匹萨用拉丝性干酪烘焙后评分见表2。

表2 烘焙后评分

项目	特征	得分	
拉丝性 (25分)	拉丝优异，拉丝长 200~300 mm，拉丝数 \geq 4 根	20~25	
	拉丝长 100~200 mm，拉丝数 2~3 根	14~19	
	拉丝长 25~100 mm，拉丝数 1~2 根	8~13	
	无拉丝性	0~7	
融化性 (10分)	切丝全部融化	8~10	
	切丝轮廓依然明显，95%切丝融化或轻微流淌	6~7	
	干酪碎非常明显，90%融化或明显流淌	4~5	
	很少融化或不融化，或流淌极其明显	0~3	
焦斑 (20分)	焦斑大小 (10分)	轻微焦斑，分布均匀或者直径小于等于 5 mm	8~10
		焦斑直径小于等于 10 mm	6~7
		焦斑直径小于等于 15 mm	4~5
		煎蛋状，焦斑直径大于 15 mm	0~3
	焦斑颜色 (5分)	没有褐色或者轻微褐色	5
		褐色焦斑	4
		焦斑呈较深褐色	2~3
		焦斑暗褐色	0~1

	焦斑面积 (5分)	小于30%覆盖率	5
		31%~50%覆盖率	4
		51%~80%覆盖率	2~3
		大于80%覆盖率	0~1
出油性 (10分)		轻微, 表面出现很少油斑	8~10
		表面出现数个油斑	6~7
		有较多油斑, 但是不严重	4~5
		严重, 出现大油斑, 油在匹萨上流淌	0~3
滋味和气味 (15分)		具有该干酪特有的滋味和气味, 无异味	12~15
		滋味和气味良好, 但香味稍淡	8~11
		滋味和气味平淡, 无香味	4~7
		异味	0~3
质构 (15分)		光滑咀嚼口感	12~15
		轻微粗糙口感	8~11
		中等粗糙口感, 有颗粒感, 塑料感	4~7
		严重粗糙口感, 有颗粒感, 塑料感	0~3
透明度 (5分)		厚实不透明	5
		干酪轻微半透明或呈蜡状	4
		中度半透明或呈蜡状, 略有花白或暗淡	2~3
		过度半透明或呈蜡状, 具有明显的灰色	0~1

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

烘焙前(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: 烘焙前得分占总分20%, 烘焙后得分占总分80%), 结果四舍五入取整数:

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

$$\text{总分} = \text{烘焙前得分} \times 20\% + \text{烘焙后得分} \times 80\%$$