

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T XXXXX—XXXX

粮油检验 小米 粥用品质感官评价方法

Inspection of grain and oils—Foxtail millet—Method for sensory evaluation of
porridge quality

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家粮食和物资储备局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、安徽燕之坊食品有限公司、山西东方亮生命科技股份有限公司、山东省粮油检测中心、河北省粮油质量检测和信息服务中心、吉林省粮油卫生检验监测站、河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所、德州市粮食安全和保障中心（德州粮食质量检验（中心）站）、东营市发展改革服务中心、张家口市农业科学院、山西农业大学谷子研究所、山西省检验检测中心（山西省标准计量技术研究院）、陕西省粮油科学研究院、山西省粮油科学研究所有限公司、山西小米运营中心有限公司。

本文件主要起草人：刘建垒、洪宇、刘井山、王瑞杰、牛雁、常柳、段晓亮、孙辉、王静、吴岩、刘敬科、陆汉双、商长江、王峰、刘永忠、王丽娟、张雪苍、朱志昂、宋泽伟、邢钢、朱鹏、商博、邢晓婷、周桂英、刘辉、陈园。

粮油检验 小米 粥用品质感官评价方法

1 范围

本文件规定了小米粥用品质感官评价方法的术语及定义、原理、材料与器具、小米粥的制作方法 & 食味品质评定方法。

本文件适用于小米粥用品质的感官评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10221 感官分析 术语

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 22505 粮油检验 感官检验环境照明

3 术语及定义

GB/T 10221界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粥用品质评分 *evaluated value of porridge quality*

将小米在规定条件下制作成小米粥后，其色泽、均匀性、滋味及适口性等各项因素感官评分值的总和。

3.2

品评员 *assessor*

经挑选、培训，具有较高感观分析能力且有一定的感官分析经验的品评人员。

4 原理

取一定量的试样，在规定条件下煮成小米粥，由品评员对小米粥的色泽、均匀性、滋味及适口性等分别进行感官鉴定，并予综合评分。评价结果以参加品评人员的综合评分的平均值表示。

5 材料与器具

- 5.1 带盖平底锅：不锈钢材质，上下直径均为 22 cm。
- 5.2 电磁炉：最大功率 2100 W，可调节电热功率至 1400 W。
- 5.3 天平：感量 0.1 g。
- 5.4 烧杯：100 mL。
- 5.5 生活饮用水：符合 GB 5749 的要求。

6 小米粥的制作方法

6.1 试样准备

试样的扦样、分样按GB/T 5491执行。

6.2 参照样品的选择

选取小米样品3份~5份，按本文件方法制作成小米粥，由品评员按照7的规定，进行2~3次品评，选出综合评分在80分左右的样品1份，作为每次品评的参照样品。

6.3 小米粥制作方法

用天平（5.3）称取100 g小米，放入带盖平底锅（5.1）中，用自来水快速淘洗2次，沥尽水分。按米水质量比1:20加入预先烧开的生活饮用水（5.5），盖上锅盖，在电磁炉（5.2）2100 W下煮沸；取下锅盖，将电磁炉功率调至1400 W，继续煮至25 min。期间间歇搅拌几次，防止粥沸腾溢出。

将锅从电磁炉上取下，室温下放置，待温度降至65℃~70℃（约20 min）时，搅匀并分装到100 mL烧杯（5.4）中，每杯80 mL，供品尝评定。

7 食味品质评定方法

7.1 品评内容

按照表1中的评分项目及标准对小米粥试样进行感官鉴定和品尝评分。

表1 小米粥食味品质评分表

样品组编号：		品评员姓名：		品评时间：		年	月	日
项目	评分标准	样品编号						
		参照	1	2			
色泽 (20 分)	颜色纯正，无杂色，光泽度好，颜色明亮，16~20 分							
	略有杂色，有光泽，颜色较明亮，11~15 分							
	杂色较多，无光泽，0~10 分							
均匀性 (20 分)	米粒与汤不分层，均匀分布，16~20 分							
	米粒与汤略显分层，汤浑浊，11~15 分							
	米粒与汤分层明显，汤较清澈，0~10 分							
滋味 (30 分)	有较浓郁的香味，25~30 分							
	有清淡的香味，18~24 分							
	无香味，6~17 分							

	有异味或令人不愉快的味道，0~5 分				
适口性 (30 分)	口感细腻，绵柔，顺滑，25~30 分				
	略有粗糙感，绵柔程度一般，18~24 分				
	口感粗糙，0~17 分				
综合评分					

7.2 品评顺序

先观察小米粥的色泽和均匀性，用勺子搅匀后，再通过咀嚼品尝其滋味及适口性，对比参照样品对 7.1 中表 1 各评分项目进行评分。

7.3 品评要求

- 7.3.1 感官评价工作的检验区应符合 GB/T 13868 的要求，环境照明应符合 GB/T 22505 的要求。
- 7.3.2 品评员应不少于 5 人。
- 7.3.3 品评时间最好在饭前 1 h 或饭后 2 h 进行，品评前 1 h 不得吸烟或吃任何食物饮品。
- 7.3.4 品评前和品尝样品之间品评员应用温开水漱口，把口中残留物去净。
- 7.3.5 独立品评，每人一份。
- 7.3.6 制成的粥样应在 5 min 内完成品尝评分，以免粥样温度下降影响品尝评分。

7.4 评分

根据小米粥食味品尝的实际情况，对比7.1中表1的评分标准对各项目进行打分评定，将各项得分相加即为综合评分。

7.5 结果表示

根据每个品评员的综合评分结果计算平均值，个别人员品评误差大者（误差超过平均分5分以上）应舍弃，舍弃后重新计算平均值，最后以综合评分的平均值作为小米粥用品质感官评定的结果，计算结果取整数。