

团体标准

T/CITS 149—2024

空气炸锅健康烹饪性能评价规范

Specification for healthy cooking performance evaluation of air fryers

2024 - 09 - 25 发布

2024 - 09 - 25 实施

中国检验检测学会（英文名称：China Inspection and Testing Society，缩写为 CITS），是由全国检验检测科技工作者、相关科研院所、高等院校学者、企业和社会相关代表人士自愿发起成立的全国性、学术型、非盈利的社会组织，是党和政府联系检验检测科技工作者的桥梁和纽带，是促进市场监管工作发展的重要力量。

为了推动检验检测行业自主创新，满足行业发展需要，促进相关企业发展标准化工作，制定中国检验检测学会团体标准（以下简称：“学会团标”），是中国检验检测学会的工作内容之一。

学会团标项目提案申报单位应为学会会员单位，并需要联合 3 家及以上有关单位共同提出并由学会组织开展学会团标制（修）订工作。

学会团标按《中国检验检测学会团体标准管理办法》及《中国检验检测学会团体标准制修订细则》进行制（修）定和管理。

学会团标制（修）订工作严格遵守公开、公平、透明、协商一致的基本原则。向社会公开征求意见，并获得参与审定会议审查委员人数 60% 以上同意后，经秘书处审查符合出版要求，由秘书长同意后正式发文或公告予以发布。

在本标准实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国检验检测学会，以便修订时参考。

重要声明：

本标准版权为中国检验检测学会所有，除了用于国家法律或事先得到中国检验检测学会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

该标准不能作为商品、刊物等任何形式进行销售，只做内部交流使用。

以上如有违反，后果自行承担，与中国检验检测学会无关。

目 次

前言 II

1 范围 1

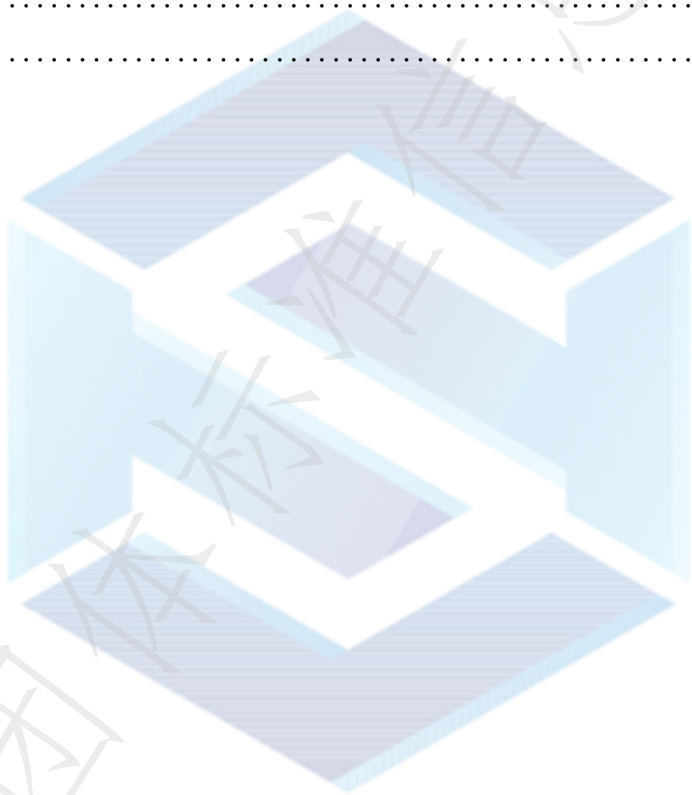
2 规范性引用文件 1

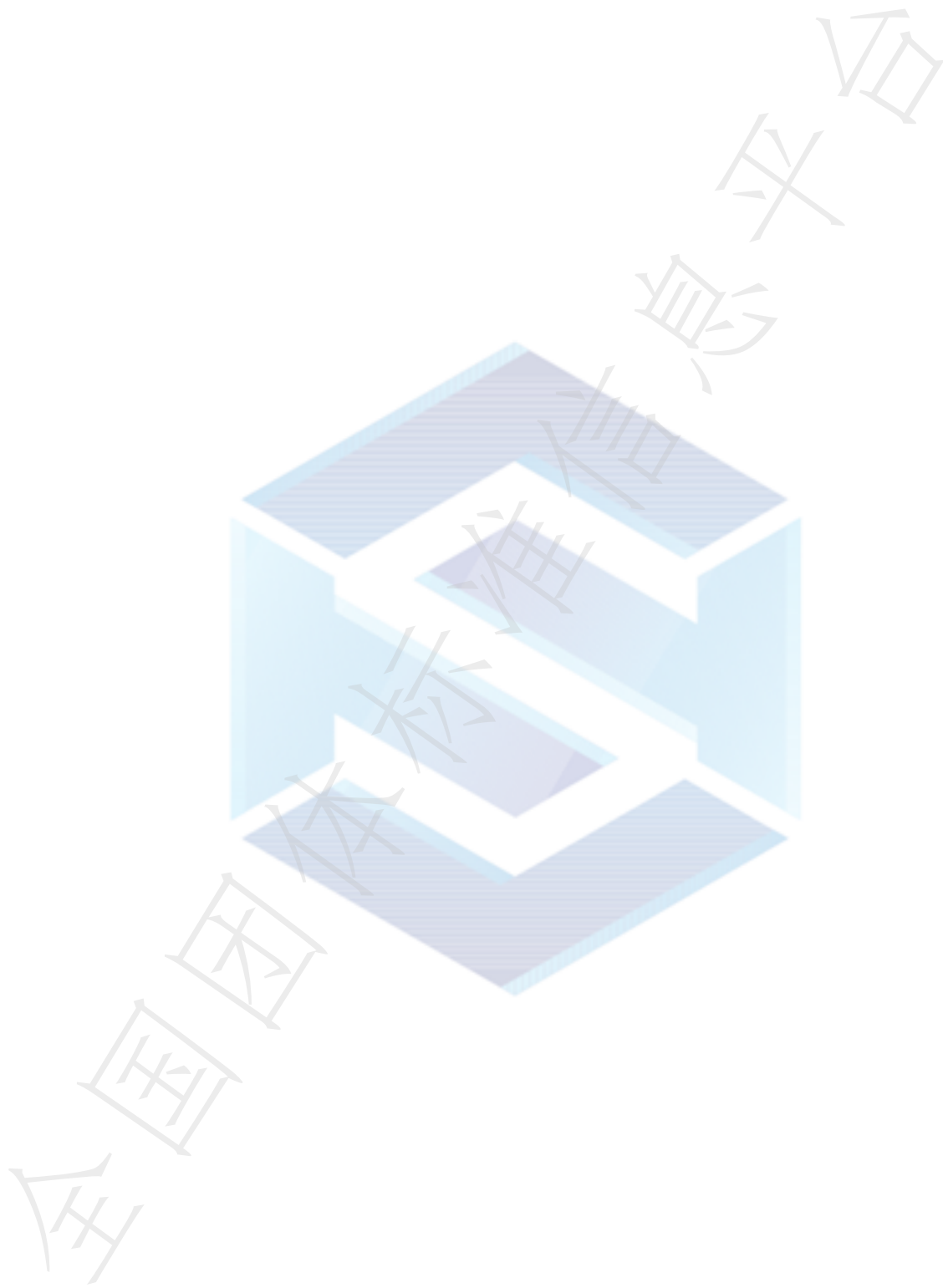
3 术语和定义 1

4 技术要求 1

5 试验方法 2

6 评价规则 8





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。

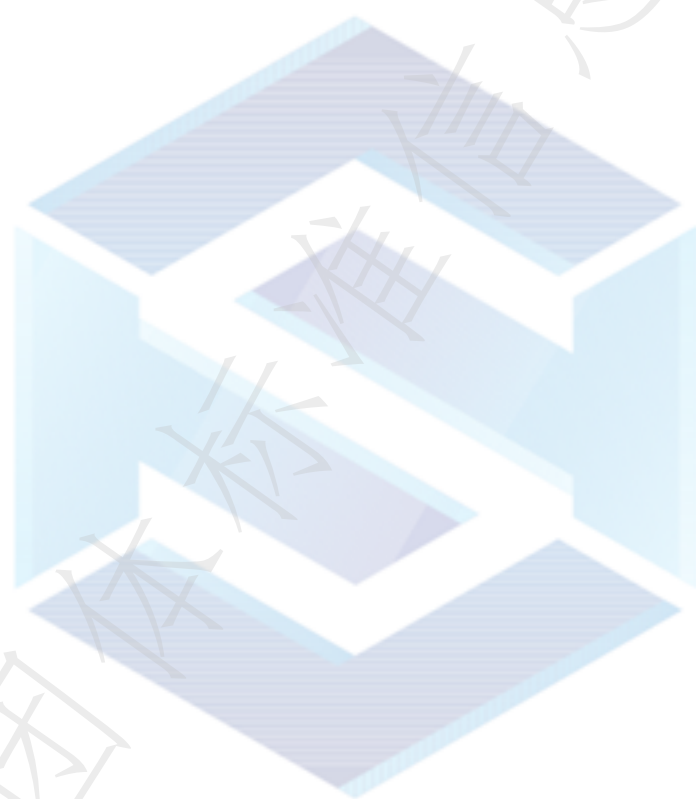
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

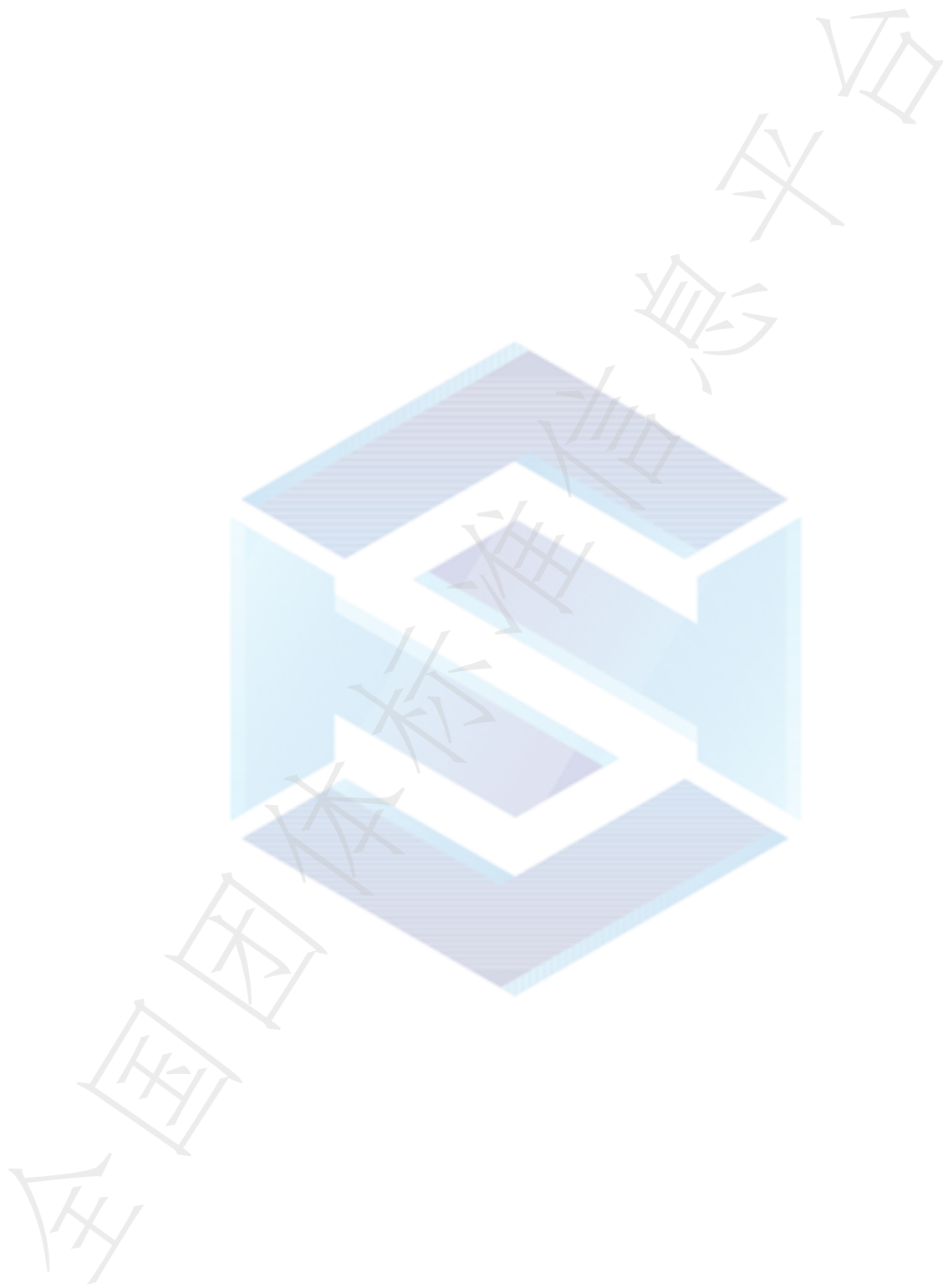
本文件由广东美的生活电器制造有限公司提出。

本文件由中国检验检测学会归口。

本文件起草单位：广东美的生活电器制造有限公司、佳合（浙江）检验检测有限公司、江南大学、佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司、中国家用电器研究院。

本文件主要起草人：李晶、鲍涛、张豪、赵念思、周雯虹、江豪杰、杨帆、贺瑶、苏莹、许智波、夏书芹、王静、周彤、段忠亭、赵毅力、雷梦、张钰清。





空气炸锅健康烹饪性能评价规范

1 范围

本文件界定了空气炸锅健康烹饪性能的术语和定义，规定了电器安全、感官质量、有害物质限量等技术要求，描述了相应的试验方法，并给出了评价规则。

本文件适用于在家庭和类似场合使用的明示具有健康烹饪性能的空气炸锅的评价。

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 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求

GB 4706.14 家用和类似用途电器的安全 烤架、面包片烘烤器及类似用途便携式烹饪器具的特殊要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.204 食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺的测定

GB 5009.243 食品安全国家标准 高温烹调食品中杂环胺类物质的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

QB/T 5960—2023 空气炸锅

SB/T 10631—2011 马铃薯冷冻薯条

3 术语和定义

QB/T 5960—2023 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

健康烹饪 healthy cooking

在满足感官和口感要求基础上，保留食物原有的营养素，以及减少有害物质生成的烹饪方式。

3.2

硬度 hardness

与使被穿刺物质变形或穿透所需的力有关的质地特性。

注：采用质构穿刺模式测试时，以最大力值表示。

3.3

酥脆度 crispness

衡量被穿刺物质在受到质构仪穿刺作用时，表现出的既容易破碎成小块又具有酥脆口感特性的指标。

注：采用质构穿刺模式测试时，以穿刺薯条过程中的峰数表示。

3.4

嫩度 tenderness

肉在切割时所需的最大剪切力。

3.5

脆度 fracturability

反映被穿刺物质在受到质构仪穿刺力作用下迅速断裂、破碎的特性指标。

注：采用质构穿刺模式测试时，以穿刺鸡皮的第一个破裂距离表示。

4 技术要求