ICS 67.240
CCS X14

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T /ZNZ 334—2025

油茶籽油感官评价

Sensory evaluation of camellia seed oil

浙江省农产品质量安全学会

2025-05-30 发布　　2025-06-30 实施

浙江省农产品质量安全学会　　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。

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所、常山县油茶产业发展中心、浙江清华长三角研究院、浙江省林业技术推广总站、浙江省森林资源监测中心、常山县天马街道办事处。

本文件主要起草人：王昆喜、朱作艺、戴芬、俞春莲、康记珍、徐翠霞、诸寅、方国景、王宇宸、王欣如、李余新、姚佳蓉、李真、孙秋敏、杨帅、金佳颖、陈帅贝、曹杨浪。

浙江省农产品质量安全学会

油茶籽油感官评价

1 范围

本文件规定了油茶籽油感官评价相关的术语和定义、评价指标、评价方法和等级判定。
本文件适用于压榨成品油茶籽油的感官评价。

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 11765 油茶籽油
GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油茶籽油 camellia seed oil

以油茶（*Camellia oleifera* A.）及其相应近缘种的籽实或仁为原料制取的油脂。
注：油茶籽油又称为山茶油（或山柚油）。
[来源：GB/T 11765-2018，3.1]

3.2

压榨成品油茶籽油 pressed finished product camellia seed oil

采用机械压力挤压油茶籽制取的可供人食用的油脂成品。

4 评价指标

油茶籽油感官评价指标及评分规则见表1。

表1 油茶籽油感官评价指标

感官评价指标	说明	属性类别	评分规则
土腥味	潮湿的土壤散发的气味，主要来自于未经炒籽的油茶籽	负面	根据感知强度评分，重度（强烈）：
橡胶味	类似橡胶、塑料的气味，由油茶籽运输过程中不良、包装污染导致		

哈喇/辛辣味	因油脂氧化酸败产生的麻、辣、沂等呛人的气味和滋味		>6分；中度（中等）：>3～6分；轻度（柔和）：0～3分；未感知到强度：0分。
焦糊味	因油茶籽过度烘焙或烤焦发黑产生的气味，闻起来略苦		
烟熏味	油茶籽烘焙过程中，因烟气熏制产生的一类特殊风味		
霉味	发霉的不新鲜感，类似霉菌和潮湿的土散发的气味		
陈味	储藏时间过久的不新鲜气味		
苦味	因虫蛀或炒籽过程中产生的某些美拉德产物所具有的苦的基本味觉		
涩味	口腔中表面收缩、拉紧、起皱的复合触觉		
粗粝	油脂长期存放后产生的浓稠的、糊状口感		
炒油茶籽味	炒熟油茶籽的香气	正面	
烤坚果味	经过烤制的坚果气味，表现为轻微的木质味		
焦香味	油茶籽经适度烘焙产生的气味		
甜香	类似焦糖的、令人舒适的气味		
留香	形容油茶籽油吞咽后，其香气在口鼻腔停留时间长		

5 评价方法

5.1 评价环境

5.1.1 感官实验室应符合 GB/T 13868 的规定。

5.1.2 实验室应具有评价室、讨论室和样品准备区。

5.1.3 评价室应安静、隔音、通风良好、灯光明亮，墙壁和内部设施颜色应为中性浅色（白色或米色），环境温度控制在 20℃～25℃，相对湿度保持在 40%～70%。

5.1.4 评价室采光照明应可调控、均匀、无影，并有足够的亮度。

5.1.5 根据评价室的空间大小建立数个独立的评价工作间。

5.2 评价器具

品油杯应符合以下要求：

a）不具有任何气味和滋味；

b）采用耐腐蚀的玻璃材质，颜色为透明棕色；

c）具有易嵌入加热单元的杯底，其杯口应比杯体小，具体按附录 A 中图 A.1 所示；品油杯尺寸应符合表 2 的要求。

表2 品油杯尺寸要求

参数	尺寸
规格	130±10 mL
总高度	60±1 mm
杯口直径	50±1 mm
杯体最大直径	70±1 mm
杯底直径	35±1 mm
杯体1/2高度处两侧玻璃厚度	1.5±0.2 mm
杯底厚度	5±1 mm
颜色	透明棕色

5.3 评价小组

5.3.1 基本要求

评价员的选拔、培训和管理程序应符合GB/T 16291.1的规定。评价小组由8～12名评价员构成，评价员身体健康，嗅觉及味觉感知正常，评审前1 h不得进食、吸烟、喝酒、喝浓茶或喝咖啡等，评审时身上不能有香水、化妆品和肥皂等的气味。评价员应具有一致的、稳定的和正常的敏感性；具有从事感官分析的兴趣和意愿，情绪平和，心理状态稳定；具有食用油感官评价的专业知识。

5.3.2 评价小组组长

5.3.2.1 要求：接受过专业感官评价培训，具有食用油感官评价专业知识结构和评价经历，客观、公正，有良好的沟通和管理能力。

5.3.2.2 职责：负责评价活动的设计、准备、组织、实施和结果分析；利用油茶籽油质控样品开展评前培训，解释评价规则，控制评价过程，发布评价结论，并对评价结果负责。

5.4 准备工作

评价前准备工作如下：

a）检查水、电及设备（可控温加热杯垫等）是否正常，检查品油杯洁净度；

b）将品油杯进行编号，编号由数字、字母或数字与字母组合组成，配套表面皿；

c）油样质量指标应符合GB/T 11765中对压榨成品油茶籽油的要求。油样置于品油杯内，体积约为14 mL～16 mL，保持杯内样品温度在28℃±2℃；

d）准备数量充足的评价表（见附录B）；

e）使用无毒、无异味的记号笔标记；

f）每人一杯常温水或苏打水；

g）食品盘盛装青苹果片或原味干面包片；

h）放置漱口杯、纸巾等用品。

5.5 评价时间、数量及间隔

避免评价员在过度饥饿或饱腹状态下进行感官评价，评价时间宜为上午9:00～11:00。宜每轮最多评价4个样品，每天最多评价3轮。每轮样品品评时间相隔不应少于15 min，宜每轮评价后食用一小片苹果或干面包咀嚼清口，吐入痰盂中，然后用温水漱口。

5.6 外观评价

拿起品油杯，在灯光下观察油体是否澄清或浑浊。

5.7 气味评价

评价员用手心握住品油杯，将品油杯倾斜30°，轻轻地旋转品油杯，使油样最大程度地润湿品油杯内壁，然后移开表面皿，将品油杯从胸前开始缓慢上移，直至鼻子靠近品油杯口 0.5 cm 以内，缓慢均匀地吸取油样的气味，分辨闻到的种类及浓淡程度，并确定相应的分值。嗅闻时间不应超过 30 s，如果 30 s 内没有确定的结论，应休息 2 min～3 min 后，再次嗅闻。当嗅闻油样时，评价员明显感知到强烈负面属性，可停止品尝此样品，并在评分表上记录原因。

5.8 滋味评价

吸取一小口油（约 3 mL），滑动舌头让油从舌尖分布到舌根，从上颚分布到喉咙，充满整个口腔，并确保油量足够分布在整个口腔的各个感知区域，按顺序感知其中的苦味、涩味和辛辣味。随后评价员进行短促、连续的吸气，同时咬合上下牙，让空气从齿缝中快速进入口腔，使样品充满整个口腔，并使挥发性化合物进入后鼻根中。品尝结束后，可将样品吞咽或吐入痰盂中，微张口腔吸气，评价油茶籽油的留香和余味。

5.9 评分方法

5.9.1 油茶籽油感官评分表见附录 B。

5.9.2 评价员对每个样品进行外观、气味和滋味评价，并在 0～10 标度上对感知到的感官属性强度进行打分。

5.9.3 如果评价员感知到任何评分表上没有的属性，可以将属性记录在备注中，并用合适的词汇描述。

5.9.4 评价结束后，评价小组组长应及时统计评价表中的结果，有任何异常和错误，应及时与评价员沟通，必要时进行重复评价。

5.9.5 评价小组组长统计评分数据，计算中位值（一组评分值升序排列后位于中间位置的数值。如果评分值的个数为奇数，则中间数的数值为中位值；如果评分值的个数为偶数，则中间两个数的数值平均值为中位值，结果保留一位小数），并保存原始数据和结果。

6 等级判定

分别选取负面属性指标和正面属性指标中评分最高的指标，按表 3 要求判定油茶籽油感官品质等级。

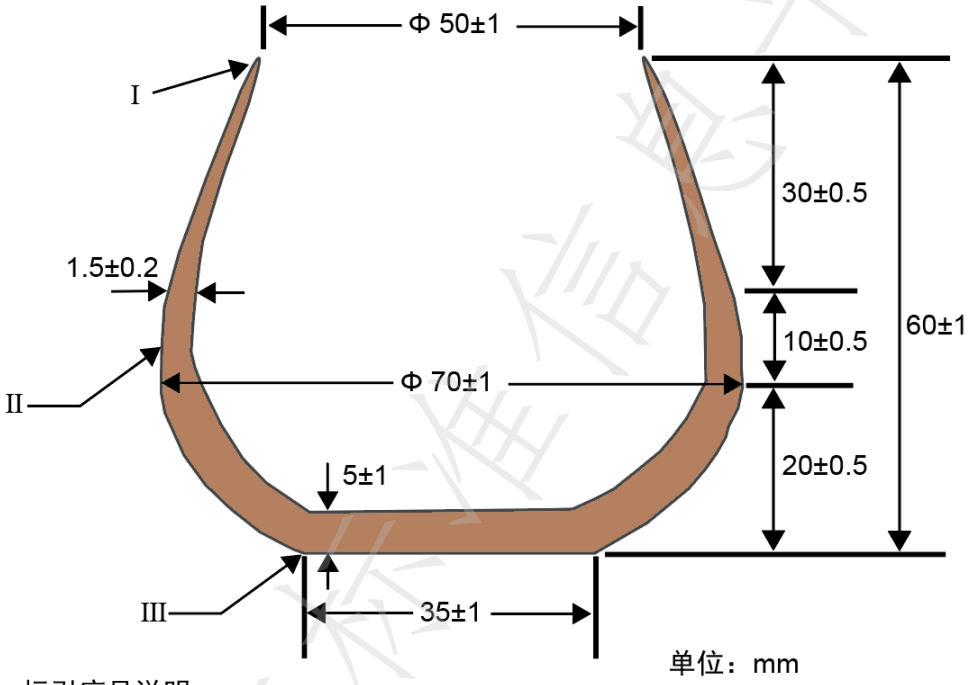
表3 油茶籽油感官品质分级要求

等级	要求		
	外观	负面属性中位值	正面属性中位值
压榨一级	澄清	0	＞0
压榨二级	微浊	0～3	＞0

浙江省标准化研究院 浙江省食品安全学会

附　录　A
（规范性）
品油杯尺寸及设计图

品油杯尺寸及设计图按图 A.1。



标引序号说明：
I ——杯口；
II ——杯体；
III——杯底。

图A.1 品油杯尺寸及设计图

附 录 B
（资料性）
油茶籽油感官评分表

油茶籽油感官评分表见表B.1。

表B.1 油茶籽油感官评分表

油茶籽油感官评分表

样品编号：（ ）

外观 **□澄清** **□浑浊**

负面感官属性强度

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
土腥味											
橡胶味											
哈喇味											
焦糊味											
烟熏味											
霉味											
陈味											
苦味											
涩味											
粗粝											

备注（其他负面属性）：

正面感官属性强度

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
炒油茶籽味											
烤坚果味											
焦香味											
甜香											
留香											

备注（其他正面属性）：

评分规则：重度（强烈）：＞6 分；中度（中等）：3～6 分；轻度（柔和）：0～3 分；未感知到强度：0 分。

评价员编号：

日期：