

ICS 65.150

CCS X 20

# T/EJCCCSE

团 体 标 准

T/EJCCCSE XXXX-2025

## 预制海洋水产品感官品质评价指南

Guidelines for sensory grading evaluation of prefabricated marine  
aquatic products

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

中国商业股份制企业经济联合会 发布

## 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 基本要求.....	2
4.1 评价环境.....	2
4.2 评价人员.....	2
4.3 器皿要求.....	2
4.4 样品要求.....	2
5 评价指标.....	2
5.1 指标.....	2
5.2 标度.....	2
5.3 QDA 方法.....	3
5.4 评价打分.....	3
5.5 结果判定.....	3
附录 A （资料性）预制鱿鱼产品感官品质分级实例	
A 1 背景.....	5
A 2 基本要求.....	5
A 2.1 评价环境.....	5
A 2.2 评价人员.....	5
A 2.3 器皿要求.....	5
A 2.4 样品要求.....	5
A 3 评价指标.....	6
A 3.1 指标.....	6
A 3.2 标度.....	6
A 3.3 QDA 方法.....	6
A 3.4 评价打分.....	6
A 3.5 结果判定.....	6

## 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这些专利的责任。

本文件由山东海高共同体运营管理有限公司提出。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会归口。

本文件起草单位：山东海高共同体运营管理有限公司、北京工商大学、北京市食品检验研究院、山东蓝润水产有限公司。

本文件主要起草人：王蓓、王志祥、张牵、史娜、鞠佳。

# 预制海洋水产品感官品质评价指南

## 1 范围

本文件规定了预制海洋水产品感官品质评价的评价环境、评价人员、评价器皿、评价指标、评价方法等参考框架。给出了感官属性描述词。

本文件适用于预制海洋水产品中对感官评价品质分级评价。

## 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 10220 感官分析 方法学 总论

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

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第2部分：专家评价员

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 32146.3 检验检测实验室设计与建设技术要求 第3部分：食品实验室

GB/T 39625 感官分析 方法学 建立感官剖面的导则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**预制海洋水产品** prefabricated marine aquatic products

以活（鲜、冻、腌、干、水发等）鱼、虾、蟹、贝、藻、海参、海蜇、鱿鱼等海洋水产品为主要原料，经预处理、配以或不配以辅料、调味或不调味，经标准化生产工艺加工制成，包装后在一定条件下储存和运输的食品。

### 3.2

**标度** scale

属性（如，感知的强度）与用于表示其属性值的数字（如，评价员标记的数字或从评价员的响应中转化的数字）之间的关系（如顺序的、等距的或比例的）。

### 3.3

**预制海洋水产品感官分析** prefabricated marine aquatic products sensory analysis

将预制海洋水产品样品按照其标签标示的食用方法加工后，由评价人员通过眼观、鼻闻、

口尝等方法对所测样品的外观、气味、滋味、口感、余味等感官特性进行综合评价的过程。

## 4 基本要求

### 4.1 评价环境

4.1.1 感官品质评价应在专用实验室中进行。

4.1.2 感官品质评价专用实验室符合 GB/T 32146.3 的相关规定，感官分析实验室的建立应符合 GB/T 13868 的相关规定，评价用水应符合 GB 19298 中饮用纯净水的规定。

### 4.2 评价人员

4.2.1 评价人员应符合 GB/T 10220、GB/T 16291.1 或 GB/T 16291.2 的相关规定。

4.2.2 评价人员的选择应考虑性别、年龄、健康状况等。

4.2.3 评价人员应具有从事感官分析的一般能力，包括对被检刺激的特殊敏感性等。

4.2.4 评价人员应经过感官评价培训，包括感官评价基本培训和特定产品的感官评价培训等。

### 4.3 器皿要求

对于实验所用器皿宜采用白色净版无破损的盘子或碟子，大小根据产品规格而定，也可采用没有异味的一次性碟子作为感官分析实验用器皿。样品的摆放顺序应注意让样品在每个位置上出现的几率相同或采用圆型摆放法。

### 4.4 样品要求

每个样品都编上不同的三位数随机编码，不应带有任何不适当的信息；对有完整商业包装的样品，应在评价前对样品包装进行预处理，去除相应的包装信息。根据样品对感官的刺激程度，设置每组样品提供的适宜时间间隔，每组样品数量不应超过 6 个。

## 5 评价指标

### 5.1 指标

预制海洋水产品应根据具体产品特性从色泽、气味、质地、口感等方面建立对应的感官评价指标和要求，见表1。

表 1 感官要求

评价指标	评价要求
色泽	具有该产品应有的色泽
气味	具有该产品应有的气味，无异味
质地	具有该产品应有的质感，如弹性、咀嚼感、汁水感等
口感	具有该产品应有的口感

### 5.2 标度

预制海洋水产品应根据具体产品的特定评价指标设定相应的感官属性描述词进行评价，其定义与参比样见表 2。

表 2 预制海洋水产品官描述词汇表

感官属性描述词	定义	参比样
鲜甜味	由特定种类的氨基酸如谷氨酸钠的水溶液产生的味道	味精
腥味	常在淡水鱼中出现的土味素等产生的味道	鱼腥草
弹性	与使产品达到形变所需力有关的机械质地特性	棉花糖
咀嚼性	与咀嚼固体至被吞咽所需的能量有关的质地	果汁软糖
咸味	由氯化钠等物质的稀释水溶液产生的一种基本味道	盐

### 5.3 QDA 方法

评价采用 QDA 定量描述分析法，按照 GB/T 39625 附录中的相关规定执行。

### 5.4 评价打分

应按照表 3 规定的评分规则对样品评价打分。

表 3 评分规则

评价内容	具体特性描述（分值）
色泽 (1-23分)	具有该产品应有的色泽，色泽均匀，表面光泽度高（20分-23分）
	具有该产品应有的色泽，色泽比较均匀，表面有光泽（15分-20分）
	具有该产品应有的色泽，色泽不均匀，表面暗淡无光泽（8分-15分）
	与该产品应有色泽不符（1分-8分）
气味 (1-23分)	具有该产品应有的气味，无异味，有明显该产品气味（20分-23分）
	具有该产品应有的气味，无异味，有较淡该产品气味（15分-20分）
	无异味（8分-15分）
	有异味（1分-8分）
质地 (1-31分)	具有该产品应有的质感、如弹性、咀嚼感、汁水感等（26分-31分）
	比较具有该产品应有的质感、如弹性、咀嚼感、汁水感等（20分-26分）
	缺少该产品应有的质感、较易咀嚼（13分-20分）
	缺少该产品应有的质感、咀嚼性差（1分-13分）
口感 (1-23分)	具有该产品应有的口感、风味如鲜甜味、鲜香味等（20分-23分）
	比较具有该产品应有的口感、风味（15分-20分）
	缺少该产品应有的口感、风味（8分-15分）
	不符合该产品应有的口感、风味（1分-8分）

### 5.5 结果判定

应根据感官品质评价综合得分情况，按照表 4 规定的分级要求判定评价结果，评价结果以综合评分为最终分级依据。

表 4 感官品质分级要求

品名	等级	综合评分
预制海洋水产品	优质	$\geq 85$ 分
	良好	70 分及以上且不高于 84 分

**附录 A**  
**(资料性)**  
**预制鱿鱼产品感官品质分级实例**

### A.1 背景

对市面上的 2 种预制鱿鱼产品进行感官品质分级，可进一步了解消费者偏好性相关预制海洋水产品的风味特征，探究鱿鱼产品未来研发趋势。

### A2 基本要求

#### A 2.1 评价环境

感官品质评价应在专用实验室中进行。感官品质评价专用实验室符合 GB/T 32146.3 的相关规定，感官评价实验室的建立应符合 GB/T 13868 的相关规定，评价用水应符合 GB 19298 中饮用纯净水的规定。

#### A 2.2 评价人员

评价员符合 GB/T 10220、GB/T 16291.1 或 GB/T 16291.2 的相关规定，评价员由 10 人组成（男性和女性各 5 人），年龄处于 22-28 岁之间，评价员具有从事感官分析任务的一般能力，包括对被检刺激的特殊敏感性，且身体健康(无特殊过敏或药物治疗史)。评价人员应经过感官评价培训，培训所用评分参考见表 A.1。

表 A.1 预制鱿鱼产品描述性感官属性评分参考

感官属性描述词	定义	参比样
鲜甜味	由特定种类的氨基酸如谷氨酸钠的水溶液产生的味道	味精
腥味	常在淡水鱼中出现的土味素等产生的味道	鱼腥草
弹性	与使产品达到形变所需力有关的机械质地特性	棉花糖
咀嚼性	与咀嚼固体至被吞咽所需的能量有关的质地	果汁软糖
咸味	由氯化钠等物质的稀水溶液产生的一种基本味道	盐

#### A 2.3 器皿要求

对于实验所用器皿为直径 15 cm 白色盘子。样品的摆放顺序应注意让样品在每个位置上出现的几率相同或采用圆型摆放法。

#### A 2.4 样品要求

预制鱿鱼产品样品在常温下放置 4 小时恒温后，拆去包装，按照食用说明进行烹饪后制成 2×2×2 cm<sup>3</sup> 的小块，每个样品都编上不同的三位数随机编码，放入器皿中提供给评价员，供其品尝识别各类鱿鱼产品的风味等，两个样品的品尝时间间隔不少于 10 秒。

### A3 评价指标

#### A 3.1 指标

预制鱿鱼产品应根据具体产品特性从色泽、气味、质地、口感等方面建立对应的感官评价指标和要求，见表A.2。

表 A.2 感官要求

评价指标	评价要求
色泽	具有该产品应有的色泽
气味	具有该产品应有的气味，无异味
质地	具有该产品应有的质感，如弹性、咀嚼感、汁水感等
口感	具有该产品应有的口感

#### A 3.2 标度

预制鱿鱼产品应根据具体产品的特定评价指标设定相应的感官属性描述词进行评价，其定义与参比样见表 A1。

#### A 3.3 QDA 方法

评价采用 QDA 定量描述分析法，按照 GB/T 39625 附录中的相关规定执行。

#### A 3.4 评价打分

应按照表 3 规定的评分规则对样品（编号分别为 364 和 571）评价打分，评价打分问卷见表 A.3

表 A.3 两种预制鱿鱼产品描述性感官分析测试问卷表

性别：                      年龄：                      日期：

样品编号	色泽 1-23 分	气味 1-23 分	质地 1-31 分	口感 1-23 分
364				
571				

属性强度：最小分值 1=怀疑该属性的存在；最大分值 23/31=属性感知清晰且及其强烈

#### A 3.5 结果判定

应根据感官品质评价综合得分情况，按照表 4 规定的分级要求判定评价结果，评价结果见表 A.4。

表 A.4 预制鱿鱼产品感官品质评价分级记录表

样品编号	364, 571	
评价内容	评分值 (平均分)	
	样品364	样品571
色泽 (1分-23分)	22	20
气味 (1-23分)	21	19
质地 (1-31分)	29	26
口感 (1-23分)	20	19
综合评分	92	84
等级	优质	良好