

《山西（老）陈醋感官品评术语》团体标准 编制说明

一、任务来源

本项目属于山西省检验检测中心“国家市场监督管理总局技术创新中心（陈醋智造技术）”研究课题计划。

二、编制背景

2025年3月初，陈醋智造技术创新中心项目负责人根据项目实施计划，组织团队相关人员着手食醋相关标准的制定工作（附件：技术创新中心任务书、标准研制计划书）。

根据课题组负责人安排，由宋泽伟为本标准起草组牵头人，负责本标准的制定。为保证标准编制质量，充分吸收食醋研究相关成果，增加标准技术含量，牵头人宋泽伟结合工作实际，组织刘玉玲、孙丽萍等本单位人员作为起草组团队成员，同时邀请行业内知名专家田莉、郑宇等作为主要起草人，共同参与本标准的起草制定。标准起草组牵头人及主要成员均为所在单位省检中心专业技术人员，同时也是陈醋智造技术中心团队成员，在食品领域具有丰富的质检与标准化工作经验，对食醋产品质量和品质了解较为全面，具有可靠的研究基础，具备有利的标准化工作条件。受邀参与标准编制的其他成员，是当前行业内在食醋领域具有丰富专业建树和学术成果的专家。起草组以资深专家为核心，团队中青年专业人员为骨干，兼顾老中青梯队人才培养，为顺利开展标准制定工作奠定了较好基础，具备了有利条件（附件：团队成员情况介绍）。

2025年3月，根据山西省食品工业协会《关于征集2025年度团体标准立项的通知》（晋食协〔2025〕2号），标准研制组对山西陈醋相关标准研制任务进行了立项申报。

三、前期工作

1. 资料收集。2025年3月初接到任务安排后，起草组宋泽伟、刘玉玲、孙丽萍等3人着手进行食醋及食品感官分析等相关资料文献的收集。刘玉玲收集汇总食品感官分析相关的国内标准26项、国际标准11项。宋泽伟收集食醋感官分析论文5篇。弓耀忠提供和推荐相关资料5件。宋泽伟、孙丽萍、张瑶分别整理文献资料，摘要汇总形成参考材料。在后续起草过程中，起草组也不断补充收集新的相关标准作为参考（附件：标准及文献资料汇总目录）。

2. 标准检索。在收集资料的基础上，对其中涉及食醋、陈醋、老陈醋、山西老陈醋各类别产品的感官分析标准文本进行了查新检索。整理了查新情况及相关统计数据（附件：查询标准列表）。

3. 立项研讨。2025 年 3 月 7 日，中心副主任、陈醋智造技术创新中心主任郭东主持召开陈醋智造技术中心工作推进会，对食醋团体标准制定作了布置安排。省食协黄永健副会长兼秘书长介绍协会参会专家和工作人员分工安排，成立的标准制定工作组由王勇亮为组长，田莉为副组长，彭晋航为总协调。会上，省食协专家介绍拟开展的课题（标准）名称及标准开展背景、必要性及意义，各标准起草小组牵头人对各自承担起草的标准查询检索情况及初步打算依次发言进行了陈述。省食协王勇亮、彭晋航、田莉、黄永健，山西农大教授许女、食检所副所长弓耀忠等就拟制定标准有关事项发言进行交流讨论，强调了一些重要的注意事项，给予了建议意见。郭东主任对标准起草工作提出要求，指出应加强前期调研，可以通过座谈会形式，充分征求和吸收食醋加工企业等各方意见，把标准制定工作做充分做扎实，理清必要性，阐明合理性，提高科学性，做到立项符合发展规划，制定切合产业实际，慎重开题、成熟立项、科学制定（附件：会议纪要）。

4. 立项申请。按照《关于征集 2025 年度团体标准立项的通知》（晋食协〔2025〕2 号）要求，宋泽伟于 2025 年 3 月 28 日向省食协秘书处报送了本批 5 项团体标准的立项申请书。其中对起草制定《山西（老）陈醋感官品评术语》的目的、必要性和可行性等作了论证（附：立项申请书）。具体如下：

【制定目的】完善食醋标准体系，为食醋感官分析建立基础标准，满足标准应用需求，助力食醋品质的科学分析评价。

【必要性】现行的食醋（含山西陈醋）感官检验相关标准引用了大量食醋感官分析术语。这些术语是感官分析的重要基础支撑。经检索查新相关标准，目前尚缺少关于食醋感官分析术语的标准。术语标准作为基础、通用标准，是标准体系不可或缺的一部分，理应具备。为此，在梳理现行食醋感官检验相关标准的基础上，拟提出制定《食醋感官品评术语》标准（研讨会后改为《山西陈醋感官品评术语》）。该标准对于完善标准体系、填补现有标准空白、有效支撑感官检验的应用具有重要意义，制定该标准十分必要。

【可行性】本标准起草组成员具有长期从事食醋检验的专业技术和工作经验，拥有较多的感官检验数据资料，充分了解相关标准，与国内和我省各大醋企有较多业务联系，便于专题调研和意见建议的征集反馈。此外，本项目得到山西省食品工业协会的有力支持，黄永健副会长（兼秘书长）专门就标准制定组建了工作组，并由王勇亮为组长、田莉为副组长、彭晋航为总协调，组织资深专家团队为标准制定提供协调和支持，使得本标准制定更加成熟可行。

5. 参会研学。2025 年 5 月 28 日-29 日，本起草组牵头人宋泽伟参加了中国粮油学

会粮油质检研究分会在大连市组织举办的“粮油感官分析技术研讨会”。参会期间，学习探讨了各嘉宾专家关于食品感官分析的主题演讲内容，并就本标准研制相关问题同食品感官分析领域资深专家作了请教咨询。2025年9月19日-21日，弓耀忠、宋泽伟去武汉参加了由武汉轻工大学组织举办的“第二届国际食品风味感知科学与创新发展论坛”，对包括食醋在内的食品风味相关学术和资讯得到更多了解（附参会报告）。

6. 初稿起草。2025年6月15日，经由本标准起草组主要成员就文本内容讨论达成一致，由宋泽伟完成文本初稿的起草。（附文本初稿）

7. 初稿研讨。2025年7月25日，省检中心食检所副所长弓耀忠带领课题组成员一行6人到山西省食品工业协会参加陈醋团体标准制定研讨会，就前期立项的《山西食醋用大曲》《山西陈醋感官品评导则》等5项陈醋团体标准初稿进行研讨，各标准起草人分别介绍标准起草情况和进展，省食品工业协会副会长兼秘书长黄永健、标准专项组长王勇亮、副组长田莉和总协调彭晋航等与会专家就标准文本逐一作了点评，提出修改建议和意见。通过本次研讨细化完善了标准起草的内容，进一步理清了研制思路。（附件：会议纪要）

8. 行业调研。2025年8月5日，山西省食品工业协会与山西省检验检测中心陈醋智造技术创新中心十余位专家组成调研团队，深入省内重点醋企开展专题调研。此次调研旨在推动《山西酿醋用大曲》《山西老陈醋生产工艺规程》《山西陈醋感官品评术语》等团体标准的起草工作，进一步规范山西食醋产业的技术创新与品质提升。调研团队成员及起草组牵头人参观了生产流程，围绕本批团体标准制定中具体技术要求和相关指标，同醋企管理和技术人员进行了深入座谈交流，获得生产企业对标准执行方面等有益意见建议（附件：调研总结）。

9. 起草组研讨修改

从2025年3月立项以来至2025年11月中旬，整个起草阶段，起草组对编写标准文本进行不断修改完善，通过召开内部研讨会、请教专家等方式，对各阶段文本做了深入细致讨论和合理改进。

2025年8月18日，本起草组结合前期工作，着手对初稿进行修改。8月28日，形成初稿（第2稿）。本次编制修改基于2025年7月25日起草组在山西省食品工业协会举行的团体标准研讨会上有关专家对上一版本的研讨意见，同时也参考吸收了2025年8月5日由编制组成员、协会负责人及专家对灯山井、东湖、紫林和水塔等4家知名醋企进行实地联合调研所得到的企业意见（附件：研讨会纪要、调研报告）。9月30日根

据 2025 年 9 月 28 日汇集的反馈意见所作修改，主要是补全了资料性附录中关于的山西老陈醋 的风味轮的内容，同时对文本编写格式作了规范。10 月至 11 月中旬，在省食协指导帮助下，组织专家对牵头人整理形成的文本作了多次小范围研讨和阅审，结合最新研究成果，重点对标准中涉及的基本概念、基础术语等作了厘清、界定、完善。

四、内容说明

（一）标准文本结构说明

遵循 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的的结构和起草规则》规定，在正文之前列有“前言”，正文中依次包括了：范围、规范性引用文件、术语和定义。正文后根据需要放置了“资料性附录”。以上形成了标准文本的基本结构。

（二）标准文本内容说明

0 关于标题

在 7 月 25 日对初稿进行研讨时。根据省食协专家的意见，将标题由“山西老陈醋感官品评术语”调整确定为“山西陈醋感官品评术语”。2025 年 10 月初结合业内学者意见，定为“山西（老）陈醋感官品评术语”。

1. 关于适用范围

与标题及标准化对象相对应，本章对标准文本的内容进行了表述，对标准的适用范围作了规定。

2. 关于规范性引用文件

该部分列出了在本文件中有规范性引用的现行标准或文件，它们中的一些术语对本文件构成引用关系。这些文件包括：

GB 2719 《食品安全国家标准 食醋》

GB/T 10221 《感官分析 术语》

GB/T 18187 《酿造食醋》

GB/T 19777 《地理标志产品 山西老陈醋》

SB/T 10174 《食醋的分类》

SB/T 10300 《调味品名词术语 食醋》

按照编写规则，删除了初稿中所列的团体标准 T/CNFIA 214，将其以及其他对本标准文本有所参照但不适宜作为规范性引用文件的参考资料，列入标准末尾部分的“参考文献”。

3. 关于术语和定义的说明

3. a 关于术语范围的界定

关于食醋的感官分析术语，既有食醋的，也有陈醋、山西陈醋的，还有山西老陈醋的等等，既有通用的、共有的术语，也有山西陈醋、山西老陈醋的专有术语。本标准以山西陈醋和山西老陈醋为标准化范围，一是与相关产品标准中的感官质量要求中的术语相对应，二是与相关评分标准中所用术语相对应，三是结合山西老陈醋风味轮中术语相对应。以上述三方面作为术语来源和定义依据，界定本标准所包括的术语。

对于通用的，依据标准编写规则，只列出其规范性引用文件，术语名称本身不再列出。对于专有的术语，从中选择与现行食醋、山西陈醋、山西老陈醋等产品标准中感官特性要求涉及的术语相对应一致的部分，作为本标准的标准化对象，在“术语和定义”一章作出定义。

3. b 关于术语名称的取舍与修正

起草人注意到一些术语在其产品质量标准和感官分析标准中存在名称的差异，例如，GB2719 的感官要求中，规定为“色泽、气味、滋味”，而在其他方法标准或文献中是“颜色、香气”等，实际中存在差异。文献、论文中关于感官的术语所作表述的词汇，作为学术研究尚可，但并不符合标准的规范性、科学性、统一性要求。针对此情况，本标准对这些术语其含义，结合其适用范围进行了修改或重新定义。标准编写总体上采取了“取其所长、舍其不足”的处理原则，加以合理改进和科学创新。

3. c 关于术语的分组与编写结构

按照以上 3. a 所述术语来源，本标准中共收纳术语 40 余个，为了条理有序，层次清晰，将其归纳为两大类，分不同条款编写。一类是“与感官分析方法有关的术语”，另一类是“与感官特征有关的术语”，各类中又分不同层次和序列加以编排。

3. d 关于术语及其定义的说明

3. 1. 1 感官品评

参考 T/CNFIA 214《调味品（食醋）感官品评导则》，将该术语纳入本标准，同时对其定义略作修改，成为本标准中的规范术语。对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	用感觉器官对食醋感官特性进行评价的科学
本标准	通过人体感觉器官对食醋的感官特性进行分析和评价的过程。

定义中加入“分析”，是对应于“品”，保留“评价”，是对应于“评”，如此则品评俱全，使定义全面完善，符合术语本身内涵。

将“科学”改为“过程”，并非对原术语定义的否定，而是因该术语既可是名词，

又可是动词。作为名词，归为“科学”是正确的；作为动词，归为“过程”以陈述动作过程，也正确。标准重在指导实施应用，本标准侧重强调“品评”这个专业活动的作业过程，故以“过程”定义之。

3.1.2 明品

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	品评时告知来源、类型等信息的食醋
本标准	品评时告知来源、类型等信息的食醋 样品 。

该术语为名词，是被品评的食醋样品。在 T/CNFIA 214 定义基础上，补充加上“样品”，定义的范围进一步缩小，指向更加精确，更加切合本义。

3.1.3 暗品

T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	品评时不被告知来源、类型等信息的食醋
本标准	品评时不被告知来源、类型等信息的食醋 样品 。

同 3.2 所述原因。

3.1.4 明评

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	集体讨论形成评价结果的食醋品评方式。
本标准	集体 公开 讨论形成评价结果的食醋品评方式。

“明评”重点在于“明”，即公开。原定义虽有“集中”，但非明评的核心含义。

3.1.5 暗评

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	对未知信息的食醋进行品评，各品评人员分别形成独立评价结果的食醋品评方式。
本标准	对未知信息的样品进行品评，形成独立评价结果的食醋品评方式。

表述更详细明确。

3.1.6 明品明评

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	对已知信息的食醋品评，讨论形成集体评价结果的食醋品评方式。
本标准	对已知信息的食醋进行明评，形成评价结果的食醋品评方式。

一是该术语中直接使用已经被定义了的“明评”更简洁明确；二是“集体讨论”与经讨论“形成集体评价结果”是两回事，含义不同。“集体”和“公开”也是两回事。如前 3.4 中所述，明评含义的核心在于公开不公开，而非集体不集体。

本标准对 T/CNFIA 214 相关术语定义有所借鉴，同时也作了细致区别，本标准中关于该术语的定义相较现有其他标准更精确到位。

3.1.7 暗品明评

与 T/CNFIA 214 中定义对照如下：

标准	术语的定义
T/CNFIA 214	对未知信息的食醋品评，讨论形成集体评价结果的食醋品评方式。
本标准	对未知信息的食醋样品进行明评，形成评价结果的食醋品评方式。

相关说明同 3.6。

3.2.1 色泽

本标准定义为“食醋具有的颜色和光泽。”色泽包括颜色和光泽。定义与 GB 2719 《食品安全国家标准 食醋》和 GB/T 18187 《酿造食醋》等标准中的术语保持了一致。

3.2.1.1 颜色

参照 GB/T 33405 《白酒感官品评术语》对“颜色”的定义，采用其“XX 引起品评者色彩感觉的外观特性。”句式结构，本标准定义为“食醋引起品评者色彩感觉的外观特性。”

3.2.1.2 光泽

结合起草组专家提供的参考文献，本标准定义为“醋液在光线照射下呈现晶亮的外观特性。”

3.2.1.3 失光

参考起草组专家意见，本标准定义为“醋液失去光泽”。

3.2.2 气味（香气）

本标准定义为“食醋中挥发性风味物质被嗅觉器官或科学测量设备所感知的嗅觉特性。”需说明：

- (1) 同一醋样，同时包含有可分辨的多种不同气味，是综合气味；
- (2) 气味具有多种感知维度，如心理愉悦程度（香、清香、浓香、微香；臭、微臭、浓臭）和嗅觉感官（鼻子）受刺激强度（轻微、轻柔、轻缓、强烈、浓郁、绵柔、醇厚、细腻等）。对于设备（如电子鼻），还包括与感官描述所对应的气味名词。它们与山西陈醋的风味轮中表述词保持一致；
- (3) 有的标准中术语不是“气味”，而是“香气”。本起草组认为不应是香气。举

例，如因质量问题导致醋样变味、发臭，该样品不存在香气。在此情况下仍有感官检验需求，也需用到标准，则标准中关于气味的指标，应以“气味”为术语的名称，客观中性，用“香气”显然片面。但考虑到实际中仍有一定范围和场合的应用，本标准以括号形式对“香气”作了保留，视作与“气味”同义。

(4) GB/T 33405《白酒感官品评术语》对“香气”定义为“正常工艺产生白酒呈现的气味”，如依照此句式将食醋的香气定义为“正常工艺产生食醋呈现的气味”，起草组认为将终端产品的气味特性完全归因于前端的工艺过程，无法排除后期其他因素对食醋产品香气的成因，这种归因逻辑不严密，故定义为“食醋中的挥发性物质经嗅觉或仪器设备感知的令人愉悦的多种特征气味。”

3.2.2.1-3.2.2.4

分别对“醋香”“酯香”“熏香”“陈香”作了定义。这几个名词是山西陈醋和山西老陈醋的常用且核心的术语。部分参考借鉴了GB 10221-2021《感官分析 术语》的定义规则，如对各种香气，表述为“...令人愉悦的气味”，也参考GB/T 33405-2016《白酒感官品评术语》中同类名词的定义表述。“酯香”参考了《黄酒品评技术》(书籍)中对“酯香”的阐述解释内容。在没有更多参考的情况下，起草组综合以上多方考虑作出本标准自主定义。后经专家指出，食醋并不具有“清香”的特征气味，故舍去。

3.2.2.5-3.2.2.16

分别对“焙烤香”“坚果香”等12个术语作了定义。这一组词主要是与山西老陈醋风味轮相对应。定义的句式结构采用“食醋呈现的类似xxx的特征香气”，较好地描述了各种香气特征。

参考GB/T 33405《白酒感官品评术语》4.2.1.13中对“焙烤香”的定义，采用其句式结构，以“食醋呈现的类似焙烤粮食谷物的香气特征”为基础，定义为“食醋呈现的类似焙烤粮食谷物产生的特征香气。”

参考GB/T 33405《白酒感官品评术语》中对有关酒香的定义，“发酵香”定义为“食醋在发酵过程中产生的特征香气。”

参考GB/T 33405《白酒感官品评术语》4.2.2.5“硫味”定义，定义为“食醋呈现的类似硫化物的特征气味。”

其余均相同处理。

3.2.3 滋味

本标准定义为“食醋中不挥发性风味物质被味觉器官或科学测量设备所感知的味觉

特性。”需说明：

(1) 同一醋样，同时包含有可分辨的多种不同滋味，是综合滋味；

(2) 滋味具有多种感知维度，如心理愉悦程度（香、清香、浓香、微香；臭、微臭、浓臭）、味觉感官（舌头）受刺激强度（轻微、轻柔、轻缓、强烈、浓烈等）。

对于设备（电子舌）还包括与感官描述所对应的滋味参数名词，它们与山西陈醋的滋味轮中表述词保持一致。

3.2.3.1-3.2.3.5

分别对“酸味”“苦味”“咸味”和“鲜味”4种滋味作了定义。统一表述为“食醋中某些物质呈现的类似xxx的味觉特征”。参考GB/T 33405《白酒感官品评术语》中对“酸味”“甜味”“苦味”“咸味”“苦味”“鲜味”的定义，采用其“...中某些物质呈现的类似...的味觉特征”句式结构。

3.2.4 口感

根据食醋感官品评实践和风味轮构建研究情况，口感一词属常用术语。参考GB/T 10221《感官分析 术语》、GB/T 33405《白酒感官品评术语》，定义为“舌头与口腔粘膜感受风味物质的刺激二产生的综合感觉”。

3.2.4.1-3.2.4.9

分别对“后味”“余味”“余香”“持久”“落口”“柔和”“悠长（绵长）”“绵软”“丰富度”等9个口感类术语作了定义。这些术语在选择上对应于感官品评实践和风味轮，在定义上参考了多方面文献和感官分析基础标准。

参照GB/T 10221-2021《感官分析 术语》和《黄酒品评技术》（书籍）“后味”含义解释，本标准定义为“醋液入口下咽后，持续时间较长的味觉。”

参照GB/T 10221-2021《感官分析 术语》和《黄酒品评技术》（书籍）“余味”含义解释，本标准定义为“尝醋后口腔中余留的味感。”

参照《黄酒品评技术》（书籍）相关描述，本标准定义为“食醋下咽后余味感受的持续时间较长。”

参照GB/T 10221-2021《感官分析 术语》和《黄酒品评技术》（书籍）对“沉淀物”的解释阐述，本标准定义为“食醋中出现沉积到醋液底部物质的外观特征。”

参照《黄酒品评技术》（书籍）对“落口”的阐述解释，本标准定义为“醋液咽下时，舌根、软腭、喉头等部位的感觉。”

参照《黄酒品评技术》（书籍）对“柔和”的阐述解释，将“柔和”定义为“醋液

绵柔，无刺喉、辛辣、粗糙的口感。”

参考 GB/T 33405《白酒感官品评术语》，将“悠长/绵长”定义为“食醋下咽后轻缓而持久的口感。”

参考 GB/T 33405《白酒感官品评术语》，将“绵软”定义为“食醋具有的刺激性极低、柔和、圆润的口感。”

参考 GB/T 33405《白酒感官品评术语》，将“丰富度”定义为“食醋口感的丰富、饱满程度。”

3.2.5 体态

该术语目前未见于食醋感官术语相关标准，本标准新增该术语，对应于 GB 2719-2018《食品安全标准 食醋》、GB 18187-2000《酿造食醋》和 GB/T 19777-2013《地理标志产品 山西老陈醋》中感官特性要求中的“体态”指标。这样一方面使得感官品评术语在本标准中得到统一和完善，另一方面与其他产品标准形成配套，更好满足相关标准的实施与应用。

本标准对“体态”的定义即“醋体（液态）在浓度（稀稠）、纯度（纯杂）、外观（清浊等）及流变学（爽滑、涩滞等）方面具有的形态特性。”参考相关标准的惯例和专家意见，将“形态”作为“体态”的同义词，在标准中予以并列。

3.2.5.1-3.2.5.3

分别对“体态”范畴内的“混浊”“沉淀”和“悬浮物”作了定义。定义描述参考听取了起草组内专家意见确定。“悬浮物”参考了《黄酒品评技术》（书籍），定义为“悬浮于醋液中的肉眼可见的颗粒状固体物质”应能准确全面表达其含义。

3.2.5.4-3.2.5.6

分别对“不透明”范畴内的“连贯性”和“挂壁”作了定义。这三个术语的定义描述参考引用了郑宇教授关于山西老陈醋风味轮的术语定义。

3.2.6 风格

引用山西食醋专家提供资料关于“风格”的论述：“食醋的品评，历来以色香味体为主，不太讲究风格。但风格是客观存在，不等于没有风格，所谓一看、二闻、三尝，综合起来看风格，是任何视频的共同感官特征。所谓风格，又称体，即色香味体。体就是风格，但不是体态，风格也称风味，各种名优食醋都有自己的风格特征，品评者必须细心体会。”

同上，“山西老陈醋的风格特征是，以美拉德反应产生的焙烤香气熏香为主体，芳

香浓郁，熏香、陈香、酯香复合、和谐，留香持久，空杯留香；滋味柔和，食而绵酸，味醇厚，因琥珀酸、氨基酸含量较高，突出微鲜，回味悠长。”

参考 GB/T 33405《白酒感官品评术语》4.5“风格”定义，本标准可初步表述为“食醋整体风味综合呈现的特点。”，又参考食品感官学领域对风格的定义和研究，如感官学专家赵镭在相关学术报告和研究中所持有的定义意见，以及食醋风味学领域专家郑宇的山西老陈醋风味轮研究等，定义为“食醋由其风味特点及外观特性综合形成的具有明显区分度的感官特性类型。”后经专家选定为前者。

参考 GB 10221-2021《感官分析 术语》5.20对“风味”的定义，结合食醋品评实际，以及山西老陈醋风味轮，定义为“食醋具有的气味（香气）、滋味（口味/口感）等的综合感官特征。”后经起草组专家意见，本标准取消“风味”术语及其定义。

3.2.6.1 风味轮

风味轮是一种工具，它通过收集、整理和分类特定的感官描述词汇，将食品的风味特征进行层级化展示，帮助人们更准确地感知、描述和交流食品的风味。结合当前研究文献对“风味轮”的通常表述，本标准初步表述为“将表示食醋感官特征的术语按照类别排序形成轮盘状，以方便认识和表达食醋风味的术语集合。”在此基础上综合考虑和优化完善，定义为“将表示食醋感官特征的术语按照不同层级和序列排列组成圆盘轮状用于系统化描述和划分食醋风味类别的平面图形。”

3.2.6.2 气味轮

结合当前研究文献对“风味轮”的通常表述及气味轮相关介绍，本标准定义为“风味轮中用于系统化描述并划分食醋气味类型的一种轮状图形。”

3.2.6.3 滋味轮

结合当前研究文献对“风味轮”的通常表述及气味轮相关介绍，本标准定义为“风味轮中用于系统化描述并划分食醋滋味类型的一种轮状图形。”

5 术语的其他说明

针对起草组内不同专家对同一术语在定义上存在不同表述意见，属见仁见智，各有侧重，都是有价值的意见，值得重视，不宜轻易取舍。为集思广益，在起草阶段的中间标准文本暂时保留了同一术语的两种不同的定义表述，以供征求各方反馈意见。这些术语有：醋香、酯香、熏香、焙烤香、风格、风味轮。在11月份经起草组与省食协专家研讨后确定为现版本中的定义。

6. 参考文献

本标准引用的参考文献主要有：

[1]郑宇，赵翠梅，吴亚楠，等. 山西老陈醋风味物质组成特征及风味轮分析[J]. 食品科学技术学报，2019，37(4)：24—34.

[2]GB/T 33405 《白酒感官品评术语》

[3]T/SXFIA 003 《山西食醋分类》

7. 关于附录

将专家学者对山西老陈醋的风味轮（含气味轮、滋味轮）的相关研究课题内容作为资料性附录，供标准使用者应用参考。风味轮、气味轮和滋味轮中描述用词，与本标准的术语基本对应一致。

五、本标准与其他现行标准关系

本标准与其他现行各类标准无冲突与矛盾。

《山西（老）陈醋感官品评术语》标准起草组

2025 年 11 月 16 日