

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

新会陈皮品鉴技术规范

Technical specifications for xinhui chenpi appraisal

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

江门市标准化协会 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。

本文件由江门市新会区新会陈皮行业协会提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市新会区新会陈皮行业协会、江门市新会区陈皮产业发展服务中心、广东省江门市质量技术监督标准与编码所、江门市新会区林业科学研究所。

本文件主要起草人：

新会陈皮品鉴技术规范

1 范围

本文件规定了新会陈皮品鉴的原则、条件、方法。
本文件适用于新会陈皮的品鉴控制。

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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
DB4407/T 70 地理标志产品 新会陈皮

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 品鉴方法

分为干评法（外观评定法）和湿评法（内质评定法）。

——干评法：又称外观评定法，是指以目观、鼻嗅、咀嚼等不湿水方式，对陈皮样品感观进行评价的方法。

——湿评法：又称内质评定法，是指对煮皮、泡皮等方式制作的陈皮汤水进行香气、滋味和汤色等内容进行评价的方法。

5 品鉴条件

5.1 环境

5.1.1 光线明亮柔和，无阳光直射，无杂色反射光，光度一致，可采用自然光或可调控的人造光源。

5.1.2 地板、墙壁天花板应选择色泽较淡的中性色，如白色、乳白色、浅灰色，不反光。

5.1.3 室内应清洁、干燥，无异常气味，建筑材料、装修材料、内部设施应易于清洁，不吸附和不散发气味，器具清洁不得留下气味。评定室周围应无污染气体排放。

5.1.4 室内应配备温度计、湿度计，空调机、去湿及通风装置，使室内温度、湿度得以控制。评茶时，室内温度宜保持在 15℃～27℃。室内相对湿度不高于 70%。

5.1.5 评定期间应控制噪声不超过 50 dB。

5.2 设备

5.2.1 标准杯碗

白色瓷质，大小、厚薄、色泽一致。

5.2.2 称量用具

天平，精度 0.1 g。

5.2.3 计时器

定时钟，精确到秒。

5.3 用水

品鉴用水的pH值5~7, 硬度<10, 其它卫生要求应符合GB 19298的要求, 推荐使用纯净水。同一批产品评定用水水质应一致。

5.4 人员

5.4.1 身体健康, 矫正视力 5.0 及以上, 持健康证明上岗。

5.4.2 品鉴人员宜取得《新会陈皮品鉴师》证书。

5.4.3 品鉴人员开始评定前更换工作服, 用无气味的洗手液把双手清洗干净, 并在整个操作过程中保持洁净。

5.4.4 评定过程中不能使用化妆品, 不得吸烟。

6 品鉴方法

6.1 取样

6.1.1 样品要求

应符合DB4407/T 70的规定。

6.1.2 取样

6.1.2.1 匀堆取样法: 将该批陈皮拌匀成堆, 然后从堆的各个部位分别扦取样陈皮, 扦样点不得少于 8 个点位;

6.1.2.2 就件取样法: 从每件上、中、下、左、右 5 个部位各扦取一把小样置于盘中, 并查看样品间品质是否一致。若单件的上、中、下、左、右五部分样品差异明显, 应将该件陈皮倒出, 充分拌匀后, 再抽取样品;

6.1.2.3 随机取样法: 随机抽件, 再就件随机取样。

6.1.2.4 上述各种方法均应将扦取的原始样品充分混匀后, 用分样器或对角四分法从拌匀的样品中取样 100 g~400 g, 分成二份作为审评用样, 其中一份直接用于审评, 另一份作留样用。

6.2 制样

根据品鉴规模要求, 在抽取的样本中随机抽取有代表性的, 片张完整的陈皮样品5~10个, 按品鉴要求处理好备用。

6.3 干皮外观评定法

6.3.1 观

在规定的光线下, 对样品进行观察:

——里外观: 颜色和皮纹, 橘络形态、片张完整性、状态和洁净度;

——透光观: 观察油胞的分布、大小、形态、疏密和显露程度;

——断口观: 观察皮层和油胞结构。

6.3.2 嗅

鼻闻其气息变化。指甲刮表皮后, 深呼气后, 将刮口贴近鼻子, 闭眼, 静心, 均匀吸气, 并感受过程气味, 深吸气, 并停留片刻, 嗅感其芳香气味类型, 感知浓与淡、厚与薄、醇与冲、纯与杂等气味品质, 感知其是否有新香, 是否持久等。

6.3.3 嚼

咀嚼陈皮全风味。清静口腔, 从样品中掰一小块(约5mm²), 放进口中充分咀嚼, 感知其苦、辛、辣、痺味轻重、类型和口感, 感知其回甜和回甘程度等。

6.4 湿评法

6.4.1 煮汤法

- 6.4.1.1 在样品中称取（5.0～10）g 陈皮样品，用沸水将样品洗浴两次至干净，每次洗浴（10～15）s。
- 6.4.1.2 按陈皮与水比例 1：（50～100）配冷水或热水，至约（250～500）ml，进行煮沸之后文火使其保持微沸状态，并采用以下方式决定出汤法时机：
- 时间法：一般每泡固定比如（60～180）s，或每泡比前泡递增 50%时间出汤；
 - 汤色法：青皮浅黄绿色，二红皮澄黄色，大红皮亮黄色或金黄色就可以出汤；
- 6.4.1.3 全出汤至无色透明玻璃器皿备用，不留积汤浸皮。每次出汤后让皮休养（1～3）min。
- 6.4.2 泡汤法
- 6.4.2.1 把经汤洗干净的陈皮与沸水按比（质量比）1：50 配水，置于相应的评定用具中，注入沸水，加盖浸泡 5 min，按冲泡次序依次将陈皮汤沥入评定用具中。
- 6.4.2.2 每次冲泡沥出汤后让其休养（1～3）min，按比注入沸水，冲泡 5 min 后等速将陈皮汤沥入评定用具中。
- 6.4.3 品汤（宜采用煮汤法的汤）
- 6.4.3.1 观汤色：观其颜色、深浅度、明暗度等。
- 6.4.3.2 观质感：观清浊度、油亮度。
- 6.4.3.3 嗅汤气：在温热状态下嗅汤气味。
- 6.4.3.4 品汤味：通过品饮，以口腔味蕾感觉陈皮汤的滋味，汤温保持在（45～55）℃为宜。
- 第一汤：品鉴负面清单兼顾正面清单的综合品评；
 - 第二汤：品鉴正面清单兼顾负面清单的综合品评；
 - 第三汤：品鉴饱满度，滋味类型与综合品质等；
- 6.4.3.5 对耐泡度指标，可以在前三汤的基础上，进行更多汤次品鉴，直到出现汤味寡淡，汤色浅为止，记录累计汤次。
- 6.4.3.6
- 6.5 正面清单和负面清单
- 品鉴正面清单和负面清单见表1。

表 1 感官品鉴评价清单

方法	项目因子		正面清单	负面清单
干评法 (24分)	观	色泽(4分)	自然颜色，自然深浅	暗哑阴沉、死板一色
		品种特征(5分)	油包饱满、排列均匀、聚光性好，猪鬃纹和火山口特征明显	柑皮太厚欠透光，或太薄，油胞细小或干瘪，猪鬃纹和火山口特征欠明显
		产地特征(5分)	果皮橘络絮状、云状，可透见油胞	果皮厚实不透光，条状橘络明显
	嗅	气味(5分)	清纯，醇和，药香、陈香	酸气、劣异味、刺鼻
	嚼	滋味(苦、辛、辣、痹)(5分)	轻微、可短暂活化、回甘	重、粘、死、久
湿评法		色泽(4分)	青黄、橙黄、金黄、深金黄	浅淡，红浓
		清浊度(4分)	透亮，清彻	暗哑、混浊
		明亮度(4分)	明亮、油亮	欠明亮、欠油亮
		香型(4分)	清香、蜜香、甜香、糯香、陈香、药香、薄荷香等	少香、杂味
		冲型(4分)	微辛	辛冲、刺冲
		滋味纯净度(4分)	纯正、较纯正	杂味、串味
		滋味浓郁度(4分)	丰富(年份短)，清纯(年份长)	淡薄
		滋味持久性(4分)	香味持久或较持久	香味低短
		汤感(18分)	清甜、鲜甜、醇厚、丰富饱满、醇和	寡淡
		苦涩度(4分)	无或轻微	重苦涩、粘苦涩、久苦涩
		痹型(4分)	轻痹微	刺痹、辣痹、久痹
		酸型(4分)	无或微酸	重酸、泛酸

方法	项目因子	正面清单	负面清单
	耐泡度（4分）	耐泡度强，维持稳定汤感汤次不少于 7 次	汤感汤次少于7次，且汤感快速快速递减
	皮底柔韧性（4分）	油润、橘络完整度好，保持一定弹性和韧性	暗哑、易断易烂
	表皮形态（2分）	表皮凹凸感仍明显	表皮较平滑
	橘络形态（2分）	纤维网状细小、几乎不可见、颜色黄白	粗大明显、分布面广、颜色暗褐红略带暗黄
	舒张度（2分）	舒张度明显	舒张度不明显
总分	100分		
解释	<p>注1：猪鬃纹——以果蒂为中心、果肩区域为主的表皮纹理，呈放射状分布，类似猪颈上部皮肤的自然皱缩形态；皮张大、果肉厚实的大红皮表现更显著。</p> <p>注2：火山口——陈皮表皮油胞点周边因皱缩形成的隆起结构，形态类似火山口，多分布于大红皮表皮，皮张大、肉厚的陈皮该特征更突出。</p> <p>注3：短暂活化——陈皮中的部分感官滋味具有动态转化特性，可在一定时间内转变为其他风味（如微苦转甘）。</p> <p>注4：油亮——光亮环境下透视陈皮茶汤，汤体通透明亮，特定角度可观察到光影流动或光泽带。</p> <p>注5：重——苦味强度高，感官感知明显。</p> <p>注6：粘——苦味伴随口腔黏腻感，类似胶质附着的口感。</p> <p>注7：死——苦味单一固化，长时间难以转化为甘甜，风味缺乏层次。</p> <p>注8：久——苦味持续时长久，感官残留明显。</p> <p>注9：糯香——温润柔和的香气，类似新鲜糯稻秆的自然清香。</p> <p>注10：药香——青皮及未完全转红的陈皮，经自然陈化3年左右产生的特有香气，类似松针油的清雅药感，无刺鼻感。</p> <p>注11：冲型——芸香科植物果实气味对 对鼻粘膜的刺激表现。</p> <p>注12：辛冲——自然辛香通透，感官感知明显且无刺激感。</p> <p>注13：刺冲——辛香浓烈，伴随辛辣刺鼻的感官表现。</p> <p>注14：痹型——陈皮风味带来的感官麻痹体验。</p> <p>注15：轻痹微——轻微麻痹感，无不适，感官接受度高。</p> <p>注16：刺痹——麻痹感中夹杂辛辣风味。</p> <p>注17：辣痹——麻痹感中夹杂辛辣风味。</p> <p>注18：久痹——麻痹感持续时间长，感官残留久。</p> <p>注19：酸型——陈皮茶汤中的酸味感官体验。</p> <p>注20：重酸——酸味强度高，有不舒适感。</p> <p>注21：泛酸——酸味弥漫于口腔，感官覆盖范围广，无局部集中刺激。</p>		

6.6 分数的确定

将单项因子的得分相加，即为该样品的品鉴总得分。

6.7 结果评定

按综合所得分值从高到低定为：满分为100分，90分及以上为一等品、75（含）～90为二等品、60（含）～74为三等品，60分以下为等外品。