

附件 6:

ICS 号 67.180

中国标准文献分类号 X31

# 团 体 标 准

T/GDBIHQDA XXXX-2026

---

## 红糖感官评定指南

**Guidelines for sensory evaluation of brown sugar**

(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。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省生物医药产业高质量发展协会 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。

本文件由广东省生物医药产业高质量发展协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 红糖感官评定指南

## 1 范围

本文件规定了红糖样品制备、实验室要求，人员要求，操作步骤、评价要求以及数据处理。  
本文件适用于红糖的感官评定。

## 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 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

## 3 样品制备

### 3.1 备样

从包装完好的红糖产品中取适量（50~100g）的样品放于洁净的白色瓷盆中，不得与有毒、有害、有异味或是影响样品风味的物品放在一起。

### 3.2 仪器

透明洁净的200 ml烧杯一只、蒸馏水若干

## 4 实验室要求

4.1 实验室的建立宜符合 GB/T 13868 的要求，包括实验室位置的选择、功能区的设置、温湿度的控制、噪声、照明、装饰、气味、安全措施及其他设施与要求，其中检测区需对其主要环境参数（如温湿度）进行监控并记录。

4.1.1 检测区的温度和湿度可调节、能控制。除有特殊要求，优先以评价员体感舒适为宜。

4.1.2 噪声宜控制在 40dB 及以下，可采用降噪、防震等处理。

4.1.3 控制外来气味，检测区内可采用带过滤（如可更换的活性炭）的换气装置来净化空气，防止其他区域气味对检测区干扰。

4.1.4 检测区环境设施需符合红糖标准要求，应有自然光。

4.1.5 根据样品的贮存要求，准备区要有足够的贮存空间，防止样品之间的相互污染。准备用具要清洁，易于清洗。要求使用无味清洗剂洗涤。准备过程中应避免外界因素对样品的色香味产生影响。

## 5 人员要求

感官评鉴人员是以红糖专业知识为基础，经过感官分析培训，能够运用自己的视觉、触觉、味觉和嗅觉等器官对红糖的色、香、味和质地等诸多感官特性作出正确评价的人员。作为红糖感官评价人员必须满足下列要求。

- 必须具备红糖加工、检验方面的专业知识；
- 必须是通过感官分析测试合格者，具有良好的感官分析能力；
- 应具有良好的健康状况，不应患有色盲、鼻炎、龋齿、口腔炎等疾病；
- 具有良好的表达能力，在对样品的感官特性进行描述性时，能够做到准确、无误，恰到好处；
- 具有集中精力和不受外界影响的能力，热爱评鉴工作；
- 对样品无偏见、无厌恶感，能够客观、公证地评价样品；
- 工作前不使用香水、化妆品，不用香皂洗手；
- 不在饮食后一小时内进行评鉴工作；
- 不在评价开始前 30 分钟内吸烟。

## 6 操作步骤

### 6.1 色泽、组织状态的评价

在充足的自然光下，将待检红糖取（50~100g）分别放在白色瓷盆上，观察红糖的色泽和组织状态。

### 6.2 气味和滋味

首先用温开水漱口，然后用鼻子闻红糖气味，仔细品味再咽下或配制 10°Bx 糖液品味。

## 7 评价要求

### 7.1 感官指标按百分制评定，其中各项分数如下见表 1

表 1

项目	分数
色泽	10
组织状态	30
气味	30
滋味	30

### 6.2 感官评分见表 2

表 2

项目	特征	得分
色泽（10 分）	色泽均一，自然、呈金黄色至红褐色。	10
	色泽均一，略不自然、呈金黄色至红褐色。	9-8
	色泽呈黄色特殊至深黑色，不自然。	7-6
	色泽不正常。	5-4
组织状态（30 分）	呈粉状，疏松，可有少量糖粒（直径小于 $\phi 10\text{mm}$ ）； 呈块状，表面干燥。	30
	呈粉状，不疏松，有大颗粒的糖粒；呈块状，块状有粘连。	29-25
	呈粉状，有结块，有少量肉眼可见焦糖粒；呈块状松散。	24-20

	糖粉粘连，块状潮湿，有较多肉眼可见焦糖粒。	19-16
气味（30分）	具有浓郁的红糖的芳香和焦糖的芳香味	30
	芳香味不浓，无异味	29-25
	夹杂其他异味。	24-20
滋味（30分）	糖样或其水溶液味甜，甜味柔和，蔗香浓郁。	30
	糖样或其水溶液味甜，甜味稍柔和，蔗香味低。	29-25
	糖样或其水溶液味齁甜或带酸，无蔗香。	24-20

## 8 数据处理

8.1 得分：采用总分100分制，既最高100分；单项最高得分不能超过单项规定的分数，最低是0分。

8.2 总分：在全部总得分中去掉一个最高分和一个最低分，按下列公式计算，结果取整：

$$\text{总分} = \frac{\text{剩余总得分之和}}{\text{全部评价员} - 2}$$

8.3 单项得分：在全部单项得分中去掉一个最高分和一个最低分，按下列公式计算，结果取整：

$$\text{单项得分} = \frac{\text{剩余单项得分之和}}{\text{全部评价员} - 2}$$


---