

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2792—2015

蜂产品感官评价方法

Sensory evaluation for bee products

2015-05-21 发布

2015-08-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品加工局提出。

本标准由农业部农产品加工标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国农业科学院蜜蜂研究所。

本标准起草人：董捷、张红城、孙丽萍、彭文君、徐响、韩胜明、田文礼。

蜂产品感官评价方法

1 范围

本标准规定了蜂产品感官评价的术语和定义、评价条件、参比样品的制备与保存、评价方法和依据以及结果计算与判定。

本标准适用于蜂蜜、蜂王浆、蜂花粉和蜂胶 4 种蜂产品的感官评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 9697—2008 蜂王浆

GB/T 10220—2012 感官分析 方法学 总论

GB/T 13868—2009 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 24283—2009 蜂胶

GB/T 25006—2010 感官分析 包装材料引起食品风味改变的评价方法

GB/T 30359—2013 蜂花粉

GH/T 18796—2012 蜂蜜

NY/T 637—2002 蜂花粉生产技术规范

NY/T 638 蜂王浆生产技术规范

NY/T 639 蜂蜜生产技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

流蜜期 **period of secreting-honey**

外界有一种或多种主要蜜源植物开花,蜂群能生产大量蜂蜜的时期。

3.2

参比样品 **control sample**

选择用做参照值的被检样品。所有其他样品都与其做比较。

4 评价条件

4.1 评审人员

按照 GB/T 10220—2012 中 4.4 的规定执行。

4.2 环境

按照 GB/T 13868—2009 中 6.1 的规定执行。

4.3 用水

用水按照 GB 5749 的规定执行。同一批蜂产品评价用水的水质应一致。

4.4 仪器和设备

4.4.1 容器

按照 GB/T 25006—2010 中 B.2 的规定执行。

4.4.2 称量用具

天平,感量 0.1 g。

4.4.3 其他

4.4.3.1 玻璃棒:直径 4 mm,长度 30 cm。

4.4.3.2 不锈钢药匙:容量为 10 mL。

5 参比样品的制备与保存

5.1 蜂蜜参比样品的制备与保存

5.1.1 制备

在流蜜期到来之前一天,将巢脾及时清底。花期较长的蜂蜜,在第二次摇蜜时制备参比样品。参比样品应选用 1/3 的储蜜巢房封盖的蜜脾摇蜜。其他生产要求按照 NY/T 639 的规定执行。

5.1.2 保存

蜂蜜的参比样品应储放在 -18°C 的条件下保存。蜂蜜的参比样品应标注品名、产地、蜜源种类、制作时间、制作人、数量。蜂蜜的参比样品有效时间为 12 个月。

5.2 蜂王浆参比样品的制备与保存

5.2.1 制备

要求群势达到 8 框蜂的健康蜂群生产蜂王浆。其他生产要求按照 NY/T 638 的规定执行。蜂王浆采收后,应在不超过 2 h 内 -18°C 储存。

5.2.2 保存

蜂王浆参比样品应储放在 -18°C 的条件下保存。蜂王浆的参比样品应标注品名、产地、制作时间、制作人、数量。蜂王浆的参比样品有效时间为 12 个月。

5.3 蜂花粉参比样品的制备与保存

5.3.1 制备

按照 NY/T 637—2002 的规定执行。蜂花粉的干燥方法按照 NY/T 637—2002 中 7.4 的规定执行,采用热风干燥法。

5.3.2 保存

蜂花粉的参比样品应储放在 -18°C 的条件下保存。蜂花粉的参比样品应标注品名、产地、粉源种类、制作时间、制作人、数量。蜂花粉的参比样品有效时间为 12 个月。

5.4 蜂胶参比样品的制备与保存

5.4.1 制备

应收集健康蜂群的蜂胶。蜂胶从采胶器、巢框上梁中刮取。去除杂质后,放入食品级带封口的塑料袋中密封。

5.4.2 保存

蜂胶的参比样品应储放在 -18°C 的条件下保存。蜂胶的参比样品应标注品名、产地、制作时间、制作人、数量。蜂胶的参比样品有效时间为 12 个月。

6 评价方法和依据

6.1 评价因子

以色泽、气味、滋味、状态 4 个指标作为蜂产品感官的评价因子。

6.2 评价方法

以蜂产品参比样品相应的色泽、气味、滋味、状态的品质要求为水平依据,按规定的评价因子,将蜂产品参比样品对比待测样品进行评价,按“七档制”(见表1)方法进行评分。

6.2.1 蜂蜜的评价方法

6.2.1.1 色泽

在24℃~26℃条件下,取50 g蜂蜜样品到100 mL透明玻璃烧杯中,从不同角度目测蜂蜜颜色。对照参比样品,按照GH/T 18796—2012中4.1和GH/T 18796—2012附录A中规定的内容评价蜂蜜色泽。

6.2.1.2 气味

在24℃~26℃条件下,取50 g蜂蜜样品到100 mL透明玻璃烧杯中,将杯口靠近鼻孔,吸入从杯中散发出来的香气,由口腔呼出。每次持续2 s~3 s,可反复3次。对照参比样品,按照GH/T 18796—2012中4.1和GH/T 18796—2012附录A中规定的内容评价蜂蜜气味。

6.2.1.3 滋味

在24℃~26℃条件下,取50 g蜂蜜样品到100 mL透明玻璃烧杯中。取一不锈钢药匙的蜂蜜于口内,用舌头让蜂蜜在口腔内循环打转,使蜂蜜与舌头各部位充分接触,并感受蜂蜜对味觉的刺激。随后将蜂蜜咽下,再缓缓向外呼气,仔细品味蜂蜜对喉咙和口腔的香味与甜味刺激。对照参比样品,按照GH/T 18796—2012中4.1和GH/T 18796—2012附录A中规定的内容评价蜂蜜滋味。如有必要,可重复2次~3次,每次滋味评价后及时用清凉水漱口3次。

6.2.1.4 状态

在24℃~26℃条件下,取50 g蜂蜜样品到100 mL透明玻璃烧杯中,在背光下观察烧杯中蜂蜜样品的透明度、混浊度、黏稠度或结晶状况、气泡。对照参比样品,按照GH/T 18796—2012中4.1和GH/T 18796—2012附录A中规定的内容评价蜂蜜状态。

6.2.2 蜂王浆的评价方法

6.2.2.1 色泽

在24℃~26℃条件下,取50 g蜂王浆样品到100 mL透明玻璃烧杯中,从不同角度目测蜂王浆的颜色、光泽和亮度。对照参比样品,按照GB 9697—2008中4.1规定的内容评价蜂王浆的色泽。

6.2.2.2 气味

在24℃~26℃条件下,取50 g蜂王浆样品到100 mL透明玻璃烧杯中,将杯口靠近鼻孔,吸入从杯中散发出来的香气,由口腔呼出。每次持续2 s~3 s。对照参比样品,按照GB 9697—2008中4.1的规定的内容评价蜂王浆的气味。

6.2.2.3 滋味

在24℃~26℃条件下,取50 g蜂王浆样品到100 mL透明玻璃烧杯中,取一不锈钢药匙的蜂王浆于口内,用舌头让蜂王浆在口腔内循环打转,使蜂王浆与舌头各部位充分接触。随后将蜂王浆咽下,并感受刺激。对照参比样品,按照GB 9697—2008中4.1规定的内容评价蜂王浆的滋味。

6.2.2.4 状态

在24℃~26℃条件下,取50 g蜂王浆样品到100 mL透明玻璃烧杯中,观察蜂王浆样品的流动性、黏度和稠度状况。可取少许样品用中指和拇指轻轻搓动,感觉黏度和稠度以及与质量相关的各种性状。参照参比样品,按照GB 9697—2008中4.1中规定的内容评价蜂王浆的状态。

6.2.3 蜂花粉的评价方法

6.2.3.1 色泽

在24℃~26℃条件下,取50 g蜂花粉样品到100 mL透明玻璃烧杯中,从不同角度目测蜂花粉的颜色、光泽和亮度,应注意光线对蜂花粉评价结果的影响。对照参比样品,按照GB/T 30359—2013中

4.1 和 5.1 中规定的内容评价蜂花粉的色泽。

6.2.3.2 气味

在 24℃~26℃ 条件下,取 50 g 蜂花粉样品到 100 mL 透明玻璃烧杯中。评价气味时,端起烧杯,将蜂花粉靠近鼻孔,嗅评蜂花粉散发出来的气味,每次持续 5 s~8 s,对照参比样品,按照 GB/T 30359—2013 中 4.1 和 5.1 中规定的内容评价蜂花粉的气味。

6.2.3.3 滋味

在 24℃~26℃ 条件下,取 50 g 蜂花粉样品到 100 mL 透明玻璃烧杯中。评价滋味时,取一不锈钢药匙的蜂花粉于口内,充分咀嚼,用舌头让蜂花粉在口腔内循环打转,使蜂花粉与舌头各部位充分接触、随后将蜂花粉吐出,并感受刺激。对照参比样品,按照 GB/T 30359—2013 中 4.1 和 5.1 中规定的内容评价蜂花粉的滋味。

6.2.3.4 状态

在 24℃~26℃ 条件下,取 50 g 蜂花粉样品到 100 mL 透明玻璃烧杯中。评价状态时,应注意蜂花粉团的形状、新鲜度和含水量。先观察蜂花粉形状和大小,再取少许蜂花粉用中指和拇指轻轻搓动,感觉蜂花粉含水量等与质量相关的各种性状。对照参比样品,按照 GB/T 30359—2013 中 4.1 和 5.1 中规定的内容评价蜂花粉的状态。

6.2.4 蜂胶的评价方法

6.2.4.1 色泽

在 24℃~26℃ 条件下,取 50 g 蜂胶样品到 100 mL 透明玻璃烧杯中,从不同角度目测蜂胶的颜色、光泽和亮度。对照参比样品,按照 GB/T 24283—2009 中表 1 和 5.2.1 中规定的内容评价蜂胶的色泽。

6.2.4.2 气味

在 24℃~26℃ 条件下,取 50 g 蜂胶样品到 100 mL 透明玻璃烧杯中。端起烧杯,靠近鼻孔,嗅评蜂胶中散发出来的气味,每次持续 2 s~3 s。可反复 1 次~3 次。参照参比样品,按照 GB/T 24283—2009 中表 1 和 5.2.1 中规定的内容评价蜂胶的气味。

6.2.4.3 滋味

在 24℃~26℃ 条件下,取 50 g 蜂胶样品到 100 mL 透明玻璃烧杯中。评价滋味时,取一不锈钢药匙的蜂胶于口内,充分咀嚼,随后将蜂胶吐出,并感受刺激。对照参比样品,按照 GB/T 24283—2009 中表 1 和 5.2.1 中规定的内容评价蜂胶的滋味。

6.2.4.4 状态

在 24℃~26℃ 条件下,取 50 g 蜂胶样品到 100 mL 透明玻璃烧杯中。取一不锈钢药匙的蜂胶于手中,握蜂胶块 5 min,观察蜂胶样品随着温度的提高,其软硬程度和黏度的变化情况。对照参比样品,按照 GB/T 24283—2009 中表 1 和 5.2.1 中规定的内容评价蜂胶的状态。

6.3 七档制评价方法

见表 1。

表 1 七档制评价方法

七档制	评分	说明排列
高	+3	差异大,明显好于参比样品
较高	+2	差异较大,好于参比样品
稍高	+1	仔细辨别才能区分,稍好于参比样品
相当	0	参比样品的水平
稍低	-1	仔细辨别才能区分,稍差于参比样品
较低	-2	差异较大,差于参比样品
低	-3	差异大,明显差于参比样品

7 结果计算与判定

7.1 结果计算

蜂产品评价结果按式(1)计算。

$$Y = A + B + C + D \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- Y——蜂产品评价总得分；
- A——色泽评价因子的得分；
- B——气味评价因子的得分；
- C——滋味评价因子的得分；
- D——状态评价因子的得分。

7.2 结果判定

根据计算结果评价的名次按表 1 评分,分数从高到低的次序排列。如遇到分数相同者,则按色泽、
气味、滋味、状态的次序比较单一因子得分的高低,高者居前。
