

感官检验在白酒行业中的应用

刘 蓉

(安徽口子酒业有限责任公司,安徽 淮北 235034)

摘 要: 产品质量检验,根据检验原理、条件、设备的不同特点,可分为感官检验法、物理检验法、化学检验法、微生物检验法和产品试验法,感官检验是其中运用最早、最经济,判断速度最快的方法。

关键词: 白酒; 产品质量; 感官检验;

中图分类号: TS261.7; TS971; TS262.3

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2010)09-0114-02

Application of Sensory Testing in Liquor-making Industry

LIU Rong

(Anhui Kouzi Liquor Industry Co.Ltd., Huaibei, Anhui 235034, China)

Abstract: Liquor quality testing is divided into sensory testing, physical testing, chemical testing, microbial testing and product testing according to the different characteristics of testing principles, testing conditions, and testing apparatus. Among them, sensory testing is the earliest and the most economical approach with the fastest judgement. (Tran. by YUE Yang)

Key words: product; sensory testing; liquor

产品质量检验,根据检验原理、条件、设备的不同特点,可分为感官检验法、物理检验法、化学检验法、微生物检验法和产品试验法。衡量产品质量的高低,是通过检验结果反映出来的,但是检验结果的正确性直接与检验方法相关。在理化检验、试验性使用鉴定方法和感官检验中,感官检验是其中运用最早、最经济,判断速度最快的方法。

1 感官检验

所谓感官检验,是指用感觉器官检查产品的感官特性的方法。即是感觉器官感知的产品特性刺激,通过神经中枢和各部神经的中和作用传递给大脑,再用大脑进行综合加工,然后以语言文字表现出来。所以,也有人把感官检验理解为不是科学的科学。

哪怕是在科学技术日新月异发展的今天,感官检验仍应用于各行各业许多产品的检验过程中。不仅在企业的生产过程中,应用感官检验随时控制产品的生产质量,就是在市场商品的销售中,消费者或经销商仍然是根据感官来评价选购商品,判断商品的质量特性。具体地讲,就是凭借眼、耳、鼻、口(包括唇和舌头)和手,对产品的质量状况作出客观的评价。也就是通过用眼睛看、鼻子嗅、耳朵听、用口品尝和用手触摸等方式,对外观形态等进行综合性的鉴别和评价。事实上,某些产品的质量特性,单纯用科学的先进数据型检验手段和仪器是很难实现的。

2 感官检验在食品行业中的应用

从应用范围的角度来说,感官检验应用极为广泛,如在重工业行业中,家用电器产品的标志、涂漆、成型、结构紧密程度、破裂、变形、包装等项目的检验都离不开感官检验;而在轻纺工业中,纺织品的色泽、条干、花型、风格、外观疵点的检验也是靠感官检验来完成的。在与百姓生活密切相关的食品行业,感官检验的应用更是触及到了方方面面。《中华人民共和国食品卫生法(试行)》第四条规定:“食品应当无毒、无害,符合应当有的营养要求,具有相应的色、香、味等感官性状”。第七条规定了禁止生产经营的食品,其中第一项有:“腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,可能对人体健康有害的食品”,这里所说的“感官性状异常”指食品失去了正常的感官性状,而出现的理化性质异常或者微生物污染等在感官方面的体现,或者说是食品发生不良改变或污染的外在警示。同样,“感官性状异常”不单是判定食品感官性状的专用术语,更是作为法律规定的內容和要求被严肃地提出来的。在日常生活中,感官鉴别不仅能直接发现食品感官性状在外观上出现的异常现象,而且当食品感官性状发生微观变化时也能很敏锐地察觉到。例如,食品中混有杂质、异物、发生霉变、沉淀等现象化时,人们通过感官鉴别能够直观地鉴别出来并作出相应的决策和处理,而不需要再进行其他的检验分析。尤其重要的是,当食品的感官性状只发生微小变化,甚至

收稿日期:2010-04-15

作者简介 刘蓉(1970-),女,安徽淮北人,专科,助理工程师,一直从事白酒分析检测工作。

这种变化轻微到有些仪器都难以准确发现时,通过人的感觉器官,如嗅觉等都能给予应有的鉴别。可见,食品的感官质量鉴别有着理化和微生物检验方法所不能替代的优越性。在食品的质量标准和卫生标准中,第一项内容一般都是感官指标,通过这些指标不仅能够直接对食品的感官性状做出判断,而且还能够据此提出必要的理化和微生物检验项目,以便进一步证实感官鉴别的准确性。

3 感官检验白酒行业中的应用

作为食品行业的一个分支,笔者所在的白酒行业而言,感官检验尤为重要,它贯穿于生产、包装、储运一系列的过程中。即使是高、精、尖的色谱检验仪器运用普及酿酒行业的今天,企业中内部生产的控制和包括国家级在内的各级评优活动,感官检验仍为不可缺少的检验手段。

在酿酒行业生产中大量使用的专业术语中,如识别出窖糟醅用的“老色”、“枣红色”、“不刺手”、“肉实”、“疏松不糙”、“见风不变色”等;识别入窖糟醅用的“熟而不腻”、“内无生心”、“绵而不板”;衡量糟醅理化指标感官方面的“壳大”、“壳小”、“水大”、“水小”等等便是感官检验的判定语,白酒行业以此来控制生产。凭借这样一些感官识别经验,也能酿出又香又美,质量较好的酒来,这是感官检验在酿酒行业应用的一个方面。

另一方面,感官检验是以人的感觉为主题的,虽然人的感觉时时刻刻都会有变化,很不稳定,但人毕竟是产品的创造者,同时,又是产品的使用者,感官检验即使不能为产品质量特性定量,但能为产品的质量定性,并且能给某些质量特性指标感官评价出量的程度,企业的基酒入库和成品酒的质量定级,就几乎依赖感官识别进行判断,比如在检验成品酒和基酒的色、香、味中,对色泽的检验采用了视觉检验法,常用无色透明、清亮透明、微黄透明、浑浊等术语对产品色泽进行识别判断,对酒中香气的鉴别则采用了嗅觉检验法,使用“香浓”、“香弱”、“香正”、“香杂”等术语来描述;对酒的味道运用了味觉检验法,常

使用“味涩”、“味甜”、“味辣”、“味杂”、“味淡”、“味长”、“味短”、“协调”等对成品质量进行分等定级。白酒行业通过以上这些感官检验方法来确定和检验产品的质量,从一个侧面反映了感官检验在行业生产实践中的重要程度。

感官检验虽然在酿酒行业中的运用占用较大的比重,但是在检验过程中仍有它的缺陷之处,如白酒中的理化卫生指标:总酸、总酯、杂醇油、甲醇、固形物、铅以及其他的芳香微量成分的检验,要给这些质量特性指标定量,应用感官检验不能完成。其次感官检验是以人的感觉为主体的,而人的感觉器官直接与环境、敏锐程度、心理(情绪)状况等因素密切相关,一旦受到这些因素的影响,就可能把合格品误判为不合格品,不仅使企业蒙受损失,更在极大的范围内影响企业的信誉。长期综合来看,对感官检验的依赖,还将导致企业的产品质量出现时高时低等不稳定的现象。由于鉴别者的客观条件不同和主观态度各异,尤其在对白酒感官性状的鉴别判断有争议时,往往难下结论。为了克服上述弱点,在需要借助感官鉴别方法来裁定产品质量的优劣时,常常要多个对产品的性状熟悉、感觉器官正常、无不良嗜好、有鉴别经验的人员同时进行,这样在一定程度上减少了个人的主观性和片面性。而在需要衡量白酒感官性状的具体变化程度时,则应该借助理化和微生物的检验方法来确定。

3 结束语

综上所述,感官检验作为产品质量特性检验手段中不可缺少的一种检验方法,不仅简便易行,而且灵敏度高,直观而实用。这种检验方法尤其在白酒行业的产品质量特性检验中得到较大程度的应用,从一定角度来看,其对成品质量的控制所起到的作用,在白酒行业各项检测方法中表现得尤为明显。进一步掌握好这一检测方法,兴利除弊,更好地为提高产品质量服务,将有利于促进整个白酒行业的健康有序发展。●

(上接第 113 页)

吸收等精密先进仪器的应用,白酒勾兑水平越来越高,随着计算机的勾兑技术的应用,勾调各种档次的青稞白酒,使青稞白酒的“色香味格”更加符合现代人的口感,更能使消费者能喝到放心、口感又好的青稞酒,原来乳酸乙酯与乙酸乙酯比例失调,乳酸乙酯与乙酸乙酯比为 0.8 以上,酒质发涩,酒体“呆滞”,后应用现代技术增乙降乳成效显著,将乳酸乙酯与乙酸乙酯比控制在 0.4~0.9 之间,酒体柔和、醇厚,形成了良好的青稞酒清香风味。

6 现代化的管理是质量保证的重要因素

白酒生产迈向数字信息化管理是提高酒质档次的又一个很重要原因,公司引进青稞酒酒库管理信息系统后,

建立数字化管理档案,为原酒的贮存查询信息及勾兑过程的管理提供了真实的数据资料,再经微机勾兑系统的运用以及建立专家鉴评系统使青稞酒质量提高锦上添花,更趋完美。

7 结束语

青稞酒通过几十年公司老前辈和同仁们的不懈努力,外部质量和内部质量得以不断提高,现已获得“互助牌”和“天佑德”两块驰名商标和原产地地理保护商标,同时也正在进行质量管理体系 ISO9000 2008 的换版以及环境管理体系 ISO14001 的认证工作,这一切对青稞酒进一步提高质量、提升青稞酒的知名度都是有很大的促进作用。●