

企业标准化尝评制度的建立与完善

唐胜春 谢义贵 赵 奎

(四川剑南春集团有限责任公司,四川 绵竹 618200)

摘 要: 企业标准化尝评制度是规范尝评、稳定产品质量的有力保障。从企业的角度出发,对如何正确建立标准化尝评制度,该制度具体包含哪些内容,该制度哪些方面需要进一步完善等方面进行了系统性的描述。对企业建立标准化尝评制度应具备的条件,尝评的基本程序,以及尝评队伍的建设等核心内容进行了较为全面的介绍。

关键词: 标准化; 尝评制度; 稳定

中图分类号:F27;TS262.3;TS971;TS261.4;TS261.7 文献标识码:B 文章编号:1001-9286(2013)01-0124-04

Discussion on the Establishment and the Perfect of Standardized Appraisal System in Distilleries

TANG Shengchun, XIE Yigui and ZHAO Kui

(Jiannanchun Group Co.Ltd., Mianzhu, Sichuan 618200, China)

Abstract: The standardized appraisal system in distilleries could ensure standardized appraisal process and stable product quality. In this paper, the establishment of standardized appraisal system in distilleries, the contents of such system, and how to perfect such system were elaborated from the angle of distilleries. Besides, the conditions for the establishment of standardized appraisal system, the basic procedures of such system, and the construction of an excellent appraisal team were introduced in details.

Key words: standardization; appraisal system; stability

尝评自古以来就是中国酒质量鉴定的主要手段,古诗有云:“兰陵美酒郁金香,玉碗盛来琥珀光”;“三日开翁香满城,快泻银瓶不须拨”;“醉来忘却巴陵道,梦中疑是洛阳城”,这些诗句皆通过色、香、味或感受来赞颂酒之美。不难看出,过去人们对酒质量的判定,都是通过尝评来实现的。随着科学技术的发展和人们物质生活水平的不断提高,如今的中国酒业正面临着巨大的机遇和挑战,对白酒品质的追求也达到了极致。正因如此,仅依靠感官品评和简单的理化数据分析来判定白酒质量,是远远不够的。同时,由于白酒风格的多样化,相关国家标准和行业标准,作为一种通行标准,只是对企业的通用要求,这就需要企业根据自身的风格特点,建立标准化的尝评制度,以极为严谨的研究态度确保企业产品的优良品质,迎接市场的新一轮挑战。

1 建立标准化尝评制度应具备的条件

1.1 了解企业的生产工艺模式,明确尝评的作用

每个优秀的白酒企业都拥有自己独特的生产工艺模式,而不同的生产工艺模式却决定着企业产品的风格特征与质量等级。因此,建立企业标准化尝评制度是与精湛

的历史技艺传承密不可分的。

首先,建立标准化的尝评制度要明确企业的生产规模。只有了解生产规模才能掌握企业各类酒的情况,这对尝评工作的统筹安排具有重要作用;其次,要明确企业特有生产工艺模式下产品的内控标准,即产品需要达到的质量等级。只有明确质量等级,才能通过尝评手段划分基础酒、成品酒质量的优劣;最后,通过尝评反馈勾调酒的信息,并指导生产。尝评重要作用之一就是指导生产,按企业所定产品质量要求进行调节。只有如此,才能保证企业产品质量的长期稳定。

1.2 统一的感官质量标准 and 理化、卫生检测标准

白酒酿造是传统型行业,人们对“美酒”的印象,往往反映在产品的感官特性和悠久的白酒文化上。因此,感官质量标准是白酒尝评的重要参数。但在科技迅速发展的今天,仅仅依靠感官质量标准来判定白酒的品质是完全不够的。随着分析设备性能的不提高和检测手段的多元化发展,理化标准的建立也逐步被行业内大多数白酒企业所认可。由此可见,企业各等级基础酒、成品酒的分级,一定要根据企业生产的实际情况,在企业内部建立统一的基础酒、成品酒的感官质量标准和理化标准。值得

收稿日期:2012-12-03

注意的是,成品酒的感官质量标准 and 理化标准一定要符合国家、行业或地方的相关质量标准,并按照不同等级严格执行,做到企业标准高于国家、行业或地域的通行标准。这不仅是对企业产品质量规范化的要求,也是名优白酒企业应该承担的社会责任。

1.3 规范化的白酒品评方法

众所周知,作为一个优秀的白酒企业,更应具备高等级的专业尝评技术水平。然而传统的尝评方法受个人喜好的影响,使得尝评技艺出现了个性化的差异,这为产品质量等级的划分增添了难度。由此可见,建立统一的规范化白酒品评方法就显得尤为重要。例如基础酒的评定方法:组织专业评委统一尝评,样品统一密码编号,按每天50个样品,每轮5杯法,按基础酒评定标准,以暗评方式评定,确定质量等级;对成品酒实行统一的鉴定,组织成品酒鉴定委员会对样品色、香、味、格和产品固有特征进行鉴定,从而确保产品质量。

1.4 专业化的尝评队伍

白酒尝评委员是尝评工作的主体,尝评人员技术能力的高低,往往决定着该企业尝评水平的高低。因此,任何一个白酒企业,都应建立一支高水平专业化老、中、青结合的尝评队伍。确保企业产品质量的稳定和产品技术创新的能力。

1.5 统一的尝评管理制度

一个标准化的技术体系同优秀的管理模式是密不可分的。对专业评委实行统一的管理,其中包括日常工作管理、技能考核和奖惩制度。一个行之有效的管理模式,不仅能使尝评制度分工更加细致明确,效率更高,而且能促使尝评工作公正、公平、严谨地开展下去。

2 标准化尝评制度的内容

建立标准化的尝评制度,首先要学习尝评的国家标准,按照相关标准开展尝评工作。除了国家标准外,还有不同香型白酒有关的国家推荐性标准或行业标准、企业标准,应结合企业实际情况,建立高于国家标准和地方标准的企业内部尝评标准。

2.1 对尝评基本程序的要求

2.1.1 建立标准化的尝评室

尝评室是保证尝评环境的重要工作场所,标准化的尝评室能减少尝评人在尝评工作中受到外界环境的影响,提高其工作效率。因此,各企业应根据自身的生产规模,建立相应的尝评室和与之配套的样品操作间。

2.1.2 尝评时间的安排

尝评时间在上午8:30~11:30,下午2:30~5:00这2个时间段为宜。

2.1.3 对评酒酒杯的要求

白酒品评使用的评酒杯和普通的酒杯不同,按国家相关标准要求,使用标准尺寸的“郁金香型”玻璃酒杯。

2.1.4 尝评的准备条件

包括样品的前处理、评酒器具的准备、对尝评委员的分组安排及要求等。

样品的前处理:根据各企业的要求,将待样品按相关管理程序统一定度、编码,提前送到标准化评酒室配套的操作间待评。

评酒器具的准备:评酒前应先将评酒杯洗净,倒置烘干,放入消毒柜中备用。清洗要求为无气味,酒杯内壁无雾状水珠。痰盂要清洗干净,不能有异味带入评酒室。

对评酒委员的分组安排及要求:根据各企业产基础酒产量,合理安排评酒委员的尝评工作。对于评酒委员分组,一般采用以专家与国家评委、省评委和公司评委相结合的原则,组成一个尝评小组。每组人数可根据企业实际情况确定,并对评酒委员提出以下要求:

①评酒员一定要休息好,充分保证睡眠时间。要做到精力充沛,感觉器官灵敏,有效参加评酒活动。

②评酒期间,评委和工作人员不得擦用香水、香粉和使用香味浓的香皂。在评酒室内不得带如有芳香性的食品、化妆品和用具。

③评酒前半小时不准吸烟。

④评酒期间不能饮食过饱,不吃刺激性强的影响评酒效果的食物。

⑤评酒时要注意安静。要独立思考,暗评时不许互相交谈和互看评酒结果。

⑥评酒期间和休息时不准饮酒。

⑦评酒员要注意防止品评效应的影响。

⑧评酒工作人员不准向评委暗示有关酒样情况,严守保密制度。

2.1.5 标准化品评的具体方法

统一品评方法是建立标准化尝评制度的核心内容。白酒的品评主要包括色泽、香气、口味和风格4个方面。具体评酒步骤如下。

2.1.5.1 眼观色

白酒色泽的评定是通过人的眼睛来确定的。观察酒样有无色泽和色泽深浅,同时做好记录。在观察透明度、有无悬浮物和沉淀物时,要把酒杯拿起来,然后轻轻摇动,根据观察,对照标准,打分并做出色泽的鉴评结论。

2.1.5.2 鼻闻香

白酒的香气是通过鼻子判断确定的。在嗅闻时要注意:

①鼻子和酒杯的距离要一致,一般在1~3 cm。

②吸气量不要忽大忽小,吸气不要过猛。

③嗅闻时,只能对酒吸气,不要呼气。在嗅闻时按1、2、3、4、5顺次进行,辨别酒的香气和异香,做好记录;再按反顺次进行嗅闻,排出质量顺位;再嗅闻时,对香气突出的排列在前,香气小的、气味不正的排列在后。初步排出顺位后,嗅闻的重点是对香气相近似的酒样进行对比,最后确定质量优劣的顺位。

2.1.5.3 口尝味

白酒的口味是通过味觉确定的。先将盛酒样的酒杯端起,吸取少量酒样于口腔内,品尝其味,在品尝时要注意:

①每次入口量要保持一致,以0.5~2.0 mL为宜。

②酒样布满舌面,仔细辨别其味道。

③酒样下咽后,立即张口吸气,闭口呼气,辨别酒的后味。

④品尝次数不宜过多,一般不超过3次。每次品尝后茶水漱口,防止味觉疲劳。

⑤品尝要按闻香的顺序进行,先从香气小的酒样开始,逐个进行品评。

⑥在品尝时把异杂味大的异香和暴香的酒样放到最后尝评,以防味觉刺激过大而影响品评结果。

2.1.5.4 综合起来看风格

根据色、香、味的鉴评情况,综合判定白酒的典型风格、特殊风格、酒体状况,是否有个性。

2.1.5.5 打分、写评语、确定感官质量等级

①打分:根据尝评酒样的情况,对其色、香、味、格进行打分评定。

②写评语:评语描述要全面(色、香、味、格)选用香型、标准中的常用语,并尽量保持一致性;评语中应明确表示出该酒样的质量特点,风格特征及明显缺陷;评语对企业改进提高酒质有帮助。

2.1.6 结合理化分析数据划分产品质量等级

感官尝评必须同理化分析数据及卫生指标相结合,最终确定其产品质量等级;所有感官质量达不到高等级产品要求的均不进入高一级理化标准的判定流程,直接划为低一级产品的范畴之中;理化分析和卫生标准往往需要根据各企业的实际情况,在国家、行业标准的框架内,制定出适合自身产品的企业标准;根据不同等级要求区分产品质量的优劣。

2.1.7 尝评结果对生产的指导

尝评制度不仅仅是划分产品质量等级的手段,将感官尝评与理化分析、卫生指标相结合的评定结果反馈到生产中去。勾兑只是手段,生产才是基础,只有通过尝评工作对实际生产进行指导,及时按企业所需产品要求进

行技术性调整,才能从根本上保证产品质量的稳定性。

2.1.8 营销信息反馈

生产、尝评和勾兑是为销售服务的。因此,进行尝评工作,必须统一建立与营销系统的合作体系。根据营销人员从消费市场反馈的信息,不定期将市场创新及畅销产品进行尝评与理化相结合的分析方式。了解这些产品的优点,结合企业自身的特点,保证产品质量并及时开发出适销对路的新产品。

2.2 对企业尝评委员队伍的建设

尝评委员是尝评工作的主体,尝评队伍的建设归根到底就是对尝评员的培养。尝评人员专业程度的高低,直接决定着企业尝评水平的高低。一个优秀的白酒企业,具备了一支高水平的专业尝评队伍,还应具备不断培养和选拔尝评人才的能力,才能保证企业的技术核心能长期有效的生存下去。要建立一支规范化的尝评队伍,必须从思想素质、理论知识以及实践能力等多方面进行综合培训。

2.2.1 尝评人员思想建设

对尝评人员进行思想教育,不但有利于提高尝评人员自身素质,还能保证尝评的公平性,保障尝评工作的稳定进行。要求尝评人员做到爱岗敬业,以公平、公正、公开的尝评态度评定每一个酒样。评酒时要“以酒论酒”,不能情绪化,不能依靠个人喜好进行评定。要以对酒质负责的高度责任感,严谨对待每一个样品。

2.2.2 尝评能力的培养

一个尝评员的尝评能力和尝评经验主要来自于刻苦学习和经验的不断积累。特别是要在基本功上下功夫,培养并提高其检出力、识别力、记忆力和表现力,同时进行选拔和考核。

①检出力的培养:让尝评员具有灵敏的视觉、嗅觉和味觉的功能,因而对色、香、味有很强的辨别能力,这也是尝评员应具备的基本条件。

②识别力的培养:要培养尝评员能识别各种香型白酒及其缺点的能力。

③记忆力的培养:通过不断地训练和实践,广泛接触酒,让尝评员在品酒的过程中记忆力得到提高,如重复性和再现性等。这也是评酒员必备的条件之一。

④表现力的培养:在不断训练的同时,培养尝评员在识别和记忆中找出问题所在的能力。不仅要培养通过合理打分来表现色、香、味和风格的正确性的能力,而且要培养尝评员把抽象的东西,用简练的语言描述出来的能力。

当然,作为一个评酒员,除具备以上的基本功外,还要有相当的文化程度和刻苦钻研、不断进取的精神。

2.2.3 “一专多能”式培养

尝评工作不仅要依靠尝评员的基本功,还要求尝评员掌握酿酒相关的多方面知识和能力,才能有效的运用尝评技能为企业服务。

首先,尝评员应熟悉生产工艺,只懂技巧而不懂工艺的尝评员不是规范化尝评队伍建设的对象。名优白酒企业所选拔的尝评委,几乎都有生产或技术一线工作的经历,对白酒的生产工艺有一定的了解。让尝评员了解生产,他们才知道不同白酒样品的差异是由哪些工艺条件引起的,才能判断出酒的优缺点从何而来,才能根据尝评结果对生产进行调整;其次,要结合色谱分析,提高尝评员的理论知识水平,了解白酒组成及各风味物质的特征。有条件的可以通过闻香仪等设备,体会白酒中各单体组分的香气特征,培养其分析白酒的能力。让尝评员不但能尝酒,而且懂酒;再次,要培养尝评员适应市场变化的能力。消费市场对不同时期白酒的偏爱是不同的,尝评员不能墨守成规,要根据市场变化,在标准化框架内,从企业出发,对白酒产品的质量重新进行判定。这就要求企业对尝评员的培训不能闭门造车,要时刻同行业内其他白酒企业和消费群体进行交流学习,总结经验,取长补短。要与时俱进,时刻保持尝评队伍的创新性活力。

2.2.4 生产现场教学

尝评队伍建设不能只停留在尝评室内,培养尝评委

员,特别是年轻的尝评委,生产现场教学是提高尝评员水平的有效途径。

尝评员在生产现场,可以更为直观的了解和品尝到不同质量等级的产品,进一步熟悉生产工艺。通过贮存现场,还可以了解到白酒的库存情况以及不同贮存时间下,各种等级基础酒的风味特征和变化规律。由于亲生体验并有经验丰富的专家级尝评委现场指导,更能快速提高年轻评委的尝评水平。

3 标准化尝评制度的完善和发展

3.1 尝评技术的发展

包括新尝评技能的研究和运用,新检测方法的使用,以及新产品的开发等。

3.2 尝评风格特征的变化与发展

产品风格要与时俱进,适应市场变化,适应消费者需求,结合企业特点,提高企业核心竞争力。

参考文献:

- [1] 沈怡方.白酒生产技术全书[M].北京:中国轻工业出版社,1999.
- [2] 周恒刚,徐占成.白酒生产指南[M].北京:中国轻工业出版社,2000.
- [3] 周恒刚,徐占成.白酒品评与勾兑[M].北京:中国轻工业出版社,2004.
- [4] 曾祖训.谈白酒感官质量品评[J].酿酒,2004(7):1-2.

白云边上交国税占荆州国税总额比例超过 8 %

本刊讯 2012 年 1~11 月,荆州市国税累计完成各项税收收入 386735 万元。其中:白云边入库国税 31791 万元,占荆州国税总额的 8.22 %,首次突破 8%。

白云边自 2005 年民营化改制以来,践行“以人为本,科学发展,回报社会”的企业核心价值观,坚持以质取胜,走质量效益型发展道路,企业发展步入历史最好时期。2012 年,白云边抢抓机遇,乘势而上,进一步提升产品品质和产品结构,中高端产品市场份额增势强劲。白云边 12 年陈酿及以上产品平均增幅超过 50 %,实现了有品质、有效益的增长。2012 年企业主要经济指标均保持了 20 % 以上的快速增长。2012 年 1~11 月,白云边入库国税比上年同期增加 7057 万元,同比增加额首次突破 7000 万元,增幅超过 28 %。

经过 5 年多的建设,白云边工业园项目现已全面建成投产,企业规模与 2007 年比扩大了 2 倍,企业后劲显著增强。2012 年 10 月,松滋市政府与湖北白云边集团签订《白云边酒业跨越发展战略协议》。政企双方将在未来 5 年内联手打造湖北白云边生态科技产业园,力争在 2017 年实现酒业销售收入过百亿元,在松滋入库税金突破 10 亿元。(王小波)

川酒评委管理评定职能划归质监局

本刊讯:为加强四川省白酒感官质量管理工作,加强川酒人才培训与提升,使其更具权威性和公正性,四川省政府决定将四川白酒评委管理工作职责从原四川省食品工业协会划入四川省质监局,此举属全国首创(国家及其他省份该项工作均由行业协会主管)。(小小 荐)

来源 华夏酒报 2012-12-27