

中华人民共和国国家标准

感官分析术语 与感官特性有关的术语

Sensory analysis—Vocabulary
—Terms relating to organoleptic properties

UDC 620.1:612.8
:001.4

GB 10221.3—88

本标准参照采用国际标准 ISO 5492/1~6《感官分析——词汇》。

1 主题内容和适用范围

本标准规定了感官分析与感官特性有关的术语。

2 术语及其定义

2.1 酸味的 acid

由某些酸性物质(例如柠檬酸、酒石酸等)的水溶液产生的一种基本味道。

2.2 苦味的 bitter

由某些物质(例如奎宁、咖啡因等)的水溶液产生的一种基本味道。

2.3 咸味的 salty

由某些物质(例如氯化钠)的水溶液产生的一种基本味道。

2.4 甜味的 sweet

由某些物质(例如蔗糖)的水溶液产生的一种基本味道。

2.5 碱味的 alkaline

由某些物质(例如碳酸氢钠)在嘴里产生的复合感觉。

2.6 涩味的 astringent

某些物质(例如多酚类)产生的使皮肤或粘膜表面收敛的一种复合感觉。

2.7 风味 flavour

品尝过程中感受到的嗅觉、味觉和三叉神经觉特性的复杂结合。它可能受触觉的、温度觉的、痛觉的和(或)动觉效应的影响。

2.8 异常风味 off-flavour

非产品本身所具有的风味(通常与产品的腐败变质相联系)。

2.9 异常气味 off-odour

非产品本身所具有的气味(通常与产品的腐败变质相联系)。

2.10 沾染 taint

与该产品无关的外来味道、气味等。

2.11 味道 taste

能产生味觉的产品的特性。

2.12 基本味道 primary taste

四种独特味道的任何一种:酸味的、苦味的、咸味的、甜味的。

国家技术监督局1988-12-22批准

1989-07-01实施

- 2.13 厚味的 *sapid*
味道浓的产品。
- 2.14 平味的 *bland*
一种产品,其风味不浓且无任何特色。
- 2.15 乏味的 *insipid*
一种产品,其风味远不及预料的那样。
- 2.16 无味的 *tasteless; flavourless*
没有风味的产品。
- 2.17 风味增强剂 *flavour enhancer*
一种能使某种产品的风味增强而本身又不具有这种风味的物质。
- 2.18 口感 *mouthfeel*
在口腔内(包括舌头与牙齿)感受到的触觉。
- 2.19 后味;余味 *after-taste; residual taste*
在产品消失后产生的嗅觉和(或)味觉。它有时不同于产品在嘴里时的感受。
- 2.20 滞留度 *persistence*
类似于当食品在嘴中所感受到的嗅觉和(或)味觉持续的时间。
- 2.21 芳香 *aroma*
一种带有愉快内涵的气味。
- 2.22 气味 *odour*
嗅觉器官感受到的感官特性。
- 2.23 特征 *note*
可区别及可识别的气味或风味特色。
- 2.24 异常特征 *off-note*
非产品本身具有的特征(通常与产品的腐败变质相联系)。
- 2.25 外观 *appearance*
一种物质或物体的外部可见特性。
- 2.26 质地 *texture*
用机械的、触觉的方法或在适当条件下,用视觉及听觉感受器感觉到的产品的所有流变学的和结构上的(几何图形和表面)特征。
- 2.27 稠度 *consistency*
由机械的方法和触觉感受器,特别是口腔区域受到的刺激而觉察到的流动特性。它随产品的质地不同而变化。
- 2.28 硬的 *hard*
描述需要很大力量才能造成一定的变形或穿透的产品的质地特点。
- 2.29 结实的 *firm*
描述需要中等力量可造成一定的变形或穿透的产品的质地特点。
- 2.30 柔软的 *soft*
描述只需要小的力量就可造成一定的变形或穿透的产品的质地特点。
- 2.31 嫩的 *tender*
描述很容易切碎或嚼烂的食品的质地特点。常用于肉和肉制品。
- 2.32 老的 *tough*
描述不易切碎或嚼烂的食品的质地特点。常用于肉和肉制品。
- 2.33 酥的 *crisp*

修饰破碎时带响声的松而易碎的食品。

2.34 有硬壳的 crusty

修饰具有硬而脆的表皮的食物。

附加说明：

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国农业分析标准化技术委员会归口。

本标准由中国标准化综合研究所、中国农科院分析室负责起草。

本标准主要起草人毕健、陈必芳、周苏玉。