

中华人民共和国国家标准

感官分析术语 与感觉有关的术语

UDC 620.1:612.8
:001.4

GB 10221.2—88

Sensory analysis—Vocabulary
—Terms relating to senses

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觉有关的术语。

2 术语及其定义

2.1 感受器 receptor

感觉器官的某一部分,它对特定的刺激产生反应。

2.2 刺激 stimulus

能兴奋感受器的因素。

2.3 感觉 sensation

个别感官刺激效应。

2.4 知觉 perception

单一或多种感官效应所形成的整体意识。

2.5 味觉 taste

口腔内味蕾对味道刺激的感觉。

注:该术语不用于表示味感、嗅感和三叉神经感的复合感觉。如果该术语被非正式地用于这种含义,那它总是与某种修饰词连用。例如发霉的味道,草莓的味道,软木塞的味道等。

2.6 酸感 sour

嗅觉和(或)味觉的复合感觉。这种感觉一般是由于有机酸的存在而产生的。

2.7 尝味 gustation

味觉功能。

2.8 嗅觉 olfaction

气味刺激鼻腔内嗅觉细胞而产生的感觉。

2.9 嗅 to smell

感受或试图感受某种气味。

2.10 敏感性 sensitivity

感觉器官感受、识别和(或)区别一种或多种刺激的能力。

2.11 强度 intensity

感受到的感觉的大小或者引起这种感觉的刺激的大小。

2.12 动觉 kinesthesia

国家技术监督局1988-12-22批准

1989-07-01实施

- 因运动产生对样品的压力而引起的感觉(例如咬苹果,用手指检验奶酪等)。
- 2.13 肤觉 skin sensation
由皮肤中的感受器感受到的触、热、冷、痛等感觉。
- 2.14 手感 handfeel
动觉与肤觉的综合感觉。手感可提供关于弹性、软、硬、光滑、粗糙、大小、重量、温度等物质属性的信号。
- 2.15 视觉 visual sensation
光线进入眼睛后产生的感官印象,由此辨别外部世界的差异。
- 2.16 颜色 colour
(1)不同波长的光线对视网膜的刺激而产生的感觉。
(2)不同波长的光线对视网膜的刺激而产生的样品的特性。
- 2.17 听觉 auditory sensation
声波进入耳朵后产生的感官印象。
- 2.18 感官适应 sensory adaptation
由于受连续的和(或)重复刺激而使感觉器官的敏感性暂时改变。
- 2.19 感官疲劳 sensory fatigue
敏感性降低的感官适应反映。
- 2.20 味觉缺失 ageusia
对味道刺激缺乏敏感性。味觉缺失可能是全部的或部分的,永久的或暂时的。
- 2.21 嗅觉缺失 anosmia
对嗅刺激缺乏敏感性。嗅觉缺失可能是全部的或部分的,永久的或暂时的。
- 2.22 嗅觉过敏 hyperosmia
对一种或几种嗅刺激超常的敏感。
- 2.23 嗅觉减退 hyposmia
对一种或多种嗅刺激的敏感性减退。
- 2.24 色觉障碍 dyschromalopsia
与标准观察者比较有显著差异的颜色视觉缺陷。
- 2.25 假热效应 pseudothermal effects
对某种物质不是由于它本身的温度而产生的冷热感觉。例如对辣椒产生热感觉,对薄荷产生冷感觉。
- 2.26 拮抗效应 antagonism
两种或多种刺激的综合效应,它导致感觉水平低于预期的每种刺激各自效应的叠加。
- 2.27 协同效应 synergism
两种或多种刺激的综合效应,它导致感觉水平超过预期的每种刺激各自效应的叠加。
- 2.28 掩蔽 masking
由于同时进行两种或两种以上的刺激而降低了其中某种刺激的强度或使对该刺激的感受发生改变。
- 2.29 对比效应 contrast effect
提高了对两个同时的或连续的刺激的差别的反应。与收敛效应相反。
- 2.30 收敛效应 convergence effect
降低了对两个同时的或连续的刺激的差别的反应。与对比效应相反。
- 2.31 阈 threshold
见定义2.32到2.37。阈总是与一个修饰词连用。

- 2.32 刺激阈;觉察阈 stimulus threshold;detection threshold
引起感觉所需要的感官刺激的最小值。这时不需要识别出是一种什么样的刺激。
- 2.33 识别阈 recognition threshold
感知到的可鉴别的感官刺激的最小值。
- 2.34 差别阈 difference threshold
对刺激的强度可感觉到差别的最小值。
- 2.35 最大阈 terminal threshold
一种强烈的感官刺激的最小值,超过此值则不能感知刺激强度的差别。
- 2.36 阈下的 sub-threshold
低于所指阈的刺激。
- 2.37 阈上的 supra-threshold
超过所指阈的刺激。
-

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。