



团 体 标 准

T/GFPU 2007—2026

酿造酱油感官评价规程

Sensory Evaluation Specification for Brewed Soy Sauce

2026 - 5 - 27 发布

2026 - 5 - 27 实施

广东省食品行业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原理	1
5 仪器设备	1
6 评价要求	2
7 样品与材料的制备	2
8 样品的评价	3
9 评价报告	4
附录 A 评价标准及记录表格	5
参考文献	7

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省食品行业协会提出并归口。

本文件起草单位：珠海科技学院、广东省食品行业协会质量专业委员会、广东美味鲜调味食品有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司、鹤山市东古调味食品有限公司、肇庆市农投香满源食品有限公司、珠海天禾食品有限公司。

本文件主要起草人：陈穗、熊瑞瑞、刘璇、林礼钊、叶亦韬、吴新、曾祥云、侯冶海、田莉、胡嘉良、吴南生、林琳、陈培泓、曾初欢。

本文件为首次发布。

酿造酱油感官评价规程

1 范围

本文件规定了酿造酱油产品感官评价的条件、方法及评价结果的判定。
本文件适用于各类酿造酱油的感官评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则
GB/T 18186 酱油质量通则
GB/T 46555 感官分析 感官评价员的选拔和培训
SB/T 10298 调味品名词术语 酱油

3 术语和定义

GB 2717、GB/T 18186、SB/T 10298界定的术语和定义适用于本文件。

4 原理

评价人员使用眼、鼻、口等感觉器官在规定的条件下对酱油的色泽、体态、香气及滋味等感官特性进行鉴别，通过评价人员的综合评分判断产品是否符合感官要求。

5 仪器设备

- 5.1 电子秤：精度 1g。
- 5.2 小勺：食品级不锈钢材质或食品级塑料勺，直径 1.4 cm~3.8 cm。（同一批次鉴评所用小勺材质相同，大小均一）
- 5.3 白色调味碟：直径 60 mm~90 mm，深度 18 mm~20 mm。
- 5.4 白瓷盘：直径 15 cm~20 cm，可盛装 400g 米饭。
- 5.5 直热式电饭锅：2 L~3 L。
- 5.6 不锈钢锅：10 L~13 L。
- 5.7 长柄锅：直径 28 cm~32 cm。
- 5.8 电陶炉：功率 0 W~2200 W 可调。
- 5.9 吸管：10 mL。

6 评价要求

6.1 感官评价实验室

感官评价实验室应布局合理，确保感官评价不受环境干扰，色彩、照明、通风等应符合GB/T 13868的规定。

6.2 评价人员

6.2.1 应符合GB/T 46555要求的初级及以上的感官评价人员，并经过酱油产品感官评价相关知识的专门培训，每次评价人数应为3名~10名。

6.2.2 评价人员评价前1h内不吸烟、不吃东西，但可以喝水。

6.2.3 每次评价前用温开水漱口，漱去口中的残留物。

6.2.4 评价人员评价期间应保持身体健康，不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

6.3 评价样品份数

评价人员每轮评价不超过4份样品（包含1份参照样品）。当样品为5份以上时，应分两轮以上进行评价。

6.4 评价时间

评价时间在饭后1h以上。每轮评价样品准备好后在30min内完成评价。每轮中间休息10min~20min。

6.5 评价样品数量及材料用量

不同评价员每轮评价样品数量及评价材料用量需保持一致。

6.6 评价样品编号

将全部参照样品及待评价样品采用三位数随机编号，数字不连续、不重复、不暗示信息，如“246”。

7 样品与材料的制备

7.1 参照样品的制备与使用

7.1.1 参照样品的制备

选取符合GB 2717规定的3个~5个酱油产品，由评价员按照本文件第8章的方法，依据GB 2717、GB/T 18186对不同产品感官的要求，进行评价，选出色、香、味、体符合相应标准要求，直接评价得分与应用评价得分的算术平均值 ≥ 80 分的样品1份，分装在一定规格的玻璃瓶中密封，放置在适宜的条件下，以此样品作为每次评价的参照样品。

参照样品的使用周期可根据实际需求确定，做好相应标识，在使用周期内应确保参照样品感官质量保持不变。

7.1.2 参照样品的更换

当参照样品需要更换时，选择包括旧参照样品在内、符合GB 2717规定的3个~5个酱油产品，参照7.1.1的方法进行评价，当待选择的酱油样品色泽、香气、滋味、体态等得分均符合或优于旧参照样品，

且直接评价得分与应用评价得分的算术平均值 ≥ 80 分的酱油可作为新参照样品。新参照样保存方法及存储周期参照7.1.1。

7.1.3 参照样品的使用

每次使用前需提前放置在室温，至室温后使用。使用完后将瓶盖盖好放回适宜的贮存条件下。当参照样品超出使用周期或出现异常时不能使用。

7.2 拌米饭的制作

7.2.1 米饭的制备

取适量的米(建议使用符合国家标准籼米)清洗干净，倒入电饭锅内，加入适量的水，米:水=1:1~1.5，可根据米种和口感微调米水的比例(以煮好的米饭软硬适中为判断标准)，煮熟米饭，饭熟打散后备用。

7.2.2 拌米饭的制备

根据待评价酱油的颜色深浅，分别称取生抽酱油10 g~50 g、老抽酱油5 g~10 g及其对应参照样、10 g~30 g浅色植物油(建议使用符合国家标准的玉米油或大豆油)、350 g热米饭，同时放入长柄锅中，混合均匀，用白瓷盘盛装进行比较。

7.3 煮五花肉的制作

7.3.1 五花肉的制备

取肥瘦适宜的新鲜五花肉清洗干净，将表面的水吸干，切成1.5 cm \times 1.5 cm \times 3 cm的长条肉备用。

7.3.2 煮五花肉的操作

称取切好的五花肉100 g，根据待评价酱油的颜色深浅，分别称取生抽酱油70 g~100 g、老抽酱油30 g~50 g、对应参照样、加300 g水于不锈钢锅中混合均匀待用。将装有对应样品、参照样品的不锈钢锅置于电陶炉上加热，大火烧开转小火慢煮收汁，煮剩约35 g~45 g汁关火，取出五花肉，放白瓷碟中盛装比较。

7.4 其他菜式的制作

可根据不同品种酱油的用途，自主设计特定的菜式，并准备相应符合要求的食材，按设计需求完成菜式制作。

8 样品的评价

8.1 直接评价法

8.1.1 色泽、体态

将待评价样品和参照样品摇匀后分别吸取10 mL~20 mL放入干净的小白瓷碟中，置于白光灯下，轻轻旋转摇动碟子，对比待评价样品及参照样品色泽深浅、色调的差异性，并观察状态是否符合要求，不浑浊，无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜。

8.1.2 香气

将白色调味碟，置于鼻下10 mm~20 mm处，微斜约30°，头略低，采用匀速舒缓的吸气方式嗅闻碟中样品气味1 s~2 s，并记忆其气味，对比参照样品判断待评价样品香气是否符合要求。

8.1.3 滋味

用小勺取（或吸管吸取）适量样品（每次入口量应保持一致，可根据样品浓淡和个人习惯调整）放入口腔内，通过舌的搅动，使其接触舌面和舌根部及上颚等口腔各个部位，以停留3 s~6 s为宜，品尝并记忆其滋味口感特征，温水漱口，对比参照样品判断待评价样品的滋味是否符合要求。

8.2 应用评价法

8.2.1 香气

趁热将米饭、煮肉及其他菜肴置于鼻腔下方，适当用力地吸气，对比参照样品判断待评价样品香气是否符合要求。

8.2.2 色泽

观察米饭、煮肉及其他菜肴表面的颜色、光泽，对比参照样品判断待评价样品色泽是否符合要求。

8.2.3 滋味

本方法中拌米饭、煮肉不添加食用盐等其他调味料，可不作滋味评价。

其他菜肴应用评价可根据实际需要选择是否进行滋味评价。

8.3 评分与结果表述

8.3.1 依据 GB 2717、GB/T 18186 对酱油产品感官要求，将待评价样品/菜肴与参照样品/菜肴进行比较后评分，结果保留一位小数。直接评价法评分记录表格按规范性附录 A 中的 A.1。应用评价法评分记录表格按规范性附录 A 中的 A.2。

8.3.2 评价结果异常值判断方法采用三倍标准差法。分别计算每轮多人直接评价及应用评价结果的算术平均值 (X_i) 与标准差 (s)，评价结果 $\geq X_i + 3s$ 或 $\leq X_i - 3s$ 的值视为异常值。

8.3.3 剔除评价异常值后，再计算待测样品直接评价及应用评价的算术平均值，结果保留一位小数，即为该样品直接评价、应用评价得分。

8.3.4 直接评价得分及应用评价得分有一项 < 60 分则待评价样品不合格，直接评价得分及应用评价得分有一项或两项在 60 分~80 分则待评价样品为合格，直接评价得分及应用评价得分均 > 80 分则待评价样品为优。

9 评价报告

评价报告应包括以下内容：

- a) 评价目的；
- b) 有关样品的情况说明；
- c) 评价员人数及其资格水平；
- d) 评价结果及其统计解释；
- e) 注明根据本文件进行评价；
- f) 如果有与本文件不同的做法应予以说明；
- g) 评价人员的姓名；
- h) 评价的日期与时间。

附 录 A
(规范性)
评价标准及记录表格

A.1 直接评价法评分标准及记录表格见 A.1。

表 A.1 直接评价法评分记录表

评价员姓名：

样品编号：

评价时间：

项目及评分	具体特性描述：分值	得分	评价维度
色泽 (25分)	优于相应级别参照样的色泽：21分~25分 符合相应级别参照样的色泽：15分~20分 差于相应级别参照样的色泽：小于15分（不含15分）		可从颜色的红壮度、光泽度、深浅程度等维度进行评价
香气 (25分)	优于相应级别参照样的香气：21分~25分 符合相应级别参照样的香气：15分~20分 差于相应级别参照样的香气：小于15分（不含15分）		可从香气的浓郁度、有无不良气味等维度进行评价
滋味 (25分)	优于相应级别参照样的滋味：21分~25分 符合相应级别参照样的滋味：15分~20分 差于相应级别参照样的滋味：小于15分（不含15分）		可从鲜、甜、咸、酸、苦等维度进行评价
体态 (25分)	优于相应级别参照样的体态：21分~25分 符合相应级别参照样的体态：15分~20分 差于相应级别参照样的体态：小于15分（不含15分）		可从体态澄清度、挂壁性、是否有异物等维度进行评价
综合得分			
评价结果			

A.2 应用评价法评分标准及记录表格见表 A.2.1 和表 A.2.2

表 A.2.1 应用评价法评分记录表（含滋味评价）

评价员姓名：		样品编号：		评价时间：	
项目及评分	具体特性描述：分值	得分	评价维度		
色泽 (35分)	优于相应级别参照样的色泽：29分~35分 符合相应级别参照样的色泽：21分~28分 差于相应级别参照样的色泽：小于21分（不含21分）		可从菜品颜色的红壮度、亮度、深浅度等维度进行评价		
香气 (35分)	优于相应级别参照样的香气：29分~35分 符合相应级别参照样的香气：21分~28分 差于相应级别参照样的香气：小于21分（不含21分）		可从菜品香气的浓郁度、有无不良气味等维度进行评价		
滋味 (30分)	优于相应级别参照样的滋味：25分~30分 符合相应级别参照样的滋味：18分~24分 差于相应级别参照样的滋味：小于18分（不含18分）		可从菜品鲜、甜、咸、适口等维度进行评价		
综合得分					
评价结果					

表 A.2.2 应用评价法评分记录表（不含滋味评价）

评价员姓名：		样品编号：		评价时间：	
项目及评分	具体特性描述：分值	得分	评价维度		
色泽 (50分)	优于相应级别参照样的色泽：41分~50分 符合相应级别参照样的色泽：30分~40分 差于相应级别参照样的色泽：小于30分（不含30分）		可从菜品颜色的红壮度、亮度、深浅度等维度进行评价		
香气 (50分)	优于相应级别参照样的香气：41分~50分 符合相应级别参照样的香气：30分~40分 差于相应级别参照样的香气：小于30分（不含30分）		可从菜品香气的浓郁度、有无不良气味等维度进行评价		
综合得分					
评价结果					

参 考 文 献

- [1] T/CNFIA 213-2024 调味品（酱油）感官品评导则

