



中华人民共和国国家标准

GB/T 47328.2—2026/ISO 22935-2:2023

乳及乳制品感官分析 第2部分:感官分析方法

Sensory analysis of milk and milk product—
Part 2: Methods for sensory evaluation

(ISO 22935-2:2023, Milk and milk products—Sensory analysis—
Part 2: Methods for sensory evaluation, IDT)

2026-04-30 发布

2026-08-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
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 管理	1
5.1 评价小组组长职责	1
5.2 评价小组组长要求	2
6 评价小组准备工作	2
7 文件	2
8 感官分析室	2
9 黄油感官评价推荐方法	2
9.1 适用性	2
9.2 取样与样品制备	3
9.3 设备和材料	3
9.4 评价	3
9.5 特性	3
10 乳基料/粉感官评价推荐方法	4
10.1 适用性	4
10.2 取样与样品制备	4
10.3 设备和材料	4
10.4 评价	5
10.5 特性	5
11 干酪感官评价推荐方法	5
11.1 适用性	5
11.2 取样与样品制备	5
11.3 设备和材料	5
11.4 评价	6
11.5 特性	6
12 液态乳感官评价推荐方法	6
12.1 适用性	6
12.2 取样与样品制备	6

12.3	设备和材料	7
12.4	评价	7
12.5	特性	7
13	稀奶油感官评价推荐方法	7
13.1	适用性	7
13.2	取样与样品制备	7
13.3	设备和材料	8
13.4	评价	8
13.5	特性	8
14	发酵乳感官评价推荐方法	8
14.1	适用性	8
14.2	取样与样品制备	8
14.3	设备和材料	9
14.4	评价	9
14.5	特性	9
15	冰淇淋感官评价推荐方法	9
15.1	适用性	9
15.2	取样与样品制备	10
15.3	设备和材料	10
15.4	评价	10
15.5	特性	10
	附录 A (资料性) 国际通用特性表	11
	参考文献	22

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。

本文件是 GB/T 47328《乳及乳制品感官分析》的第 2 部分。GB/T 47328 已经发布了以下部分：

——第 1 部分：评价员的招募、选拔、培训和管理；

——第 2 部分：感官分析方法；

——第 3 部分：产品感官特性符合性评价评分法。

本文件等同采用 ISO 22935-2:2023《乳及乳制品 感官分析 第 2 部分：感官分析方法》。

本文件做了下列最小限度的编辑性改动：

a) 为与现有标准协调，将标准名称改为《乳及乳制品感官分析 第 2 部分：感官分析方法》；

b) 在第 1 章“范围”、10.2“取样与样品制备”、12.1“适用性”和 14.4.3“质地”中增加了“注”，以便更好理解。

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。

本文件由全国感官分析标准化技术委员会(SAC/TC 566)提出并归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、江苏大学、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、大连工业大学、蓝河营养品有限公司、黑龙江飞鹤乳业有限公司、黑龙江省绿色食品科学研究院、熊猫乳品集团股份有限公司、上海乐芙娜食品科技有限公司、山东蒙天乳业有限公司、北京三元食品股份有限公司、宜品(青岛)羊乳制品有限公司、北大荒完达山乳业股份有限公司、内蒙古大学、贵州南方乳业股份有限公司、南京卫岗乳业有限公司、广东燕塘乳业股份有限公司、杭州认养一头牛生物科技有限公司、淄博阳春三月乳业有限公司、卡士乳业(深圳)有限公司、陕西优利士乳业集团有限责任公司、四川菊乐食品股份有限公司、浙江李子园食品股份有限公司、山东得益乳业股份有限公司、江西优服检测技术有限公司、灏图科技(上海)有限公司、大咖国际食品(海南)有限公司。

本文件主要起草人：钟葵、沈灵沁、云振宇、李洪亮、赵镭、邹小波、安志丛、史波林、汪厚银、温焯、朱蓓薇、项雅科、费雅君、石吉勇、董秀萍、迟涛、方景泉、刘芝荣、陈立韬、罗妮娜、高萌、张亮、施川川、杨亮、李天福、朱磊、陈历俊、赵文岩、陈超、牟善波、吴海霞、王新、刘丽华、董阿力德尔图、龄南、冯立科、徐洪涛、周太刚、杨郁荃、池桂良、曲崧、王顺余、王培亮、王凤新、米书梅、杨译文、杨炫煌、范军营、陈琛。

引 言

GB/T 47328《乳及乳制品感官分析》给出了使用术语通用命名法和感官分析技术方法开展乳及乳制品感官分析活动的指导。旨在从人员(乳及乳制品感官评价员)、方法(乳及乳制品感官分析方法)、质量评价应用(产品感官特性的符合性测试)等方面,规范乳及乳制品感官分析,提升产品感官评价结果的科学性、可比性与可靠性,拟由以下三个部分构成。

- 第1部分:评价员的招募、选拔、培训和管理。目的在于给出乳及乳制品感官评价员招募、选拔、培训和管理通用导则。
- 第2部分:感官分析方法。目的在于提供特定乳及乳制品感官分析的方法。
- 第3部分:产品感官特性符合性评价评分法。目的在于提供一种对乳及乳制品感官特性是否符合产品规格的评分法。

本文件所述原理在很大程度上源自该主题相关的标准。如需查阅除本文件提供的方法外的其他感官分析方法,见 ISO 6658。

乳及乳制品感官分析

第 2 部分：感官分析方法

1 范围

本文件描述了特定乳及乳制品开展感官评价的方法，确定了样品的取样、制备和感官评价等操作规范。

本文件适用于黄油、乳基料/粉、干酪、液态乳、稀奶油、发酵乳和冰淇淋的感官评价工作。本文件常与 ISO 22935-3|IDF99-3 以及 ISO/IDF 中其他感官分析方法结合使用。

注：附录 A 提供了特定乳及乳制品感官通用特性的汉语、英语、法语、德语和西班牙语版本。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

ISO 和 IEC 维护的用于标准化的术语数据库网址如下：

——ISO 在线浏览平台：<https://www.iso.org/obp>；

——IEC 电工百科：<https://www.electropedia.org/>。

4 原理

经过培训的评价员按照通用操作规范对乳及乳制品开展感官评价。这些评价方法与 ISO 22935-3|IDF99-3 中评分法以及感官剖面法、差别检验法等一起，共同用于乳及乳制品的感官评价。

5 管理

5.1 评价小组组长职责

评价小组组长熟悉产品的感官评价流程，其职责宜涵盖整个感官评价过程，尤其确保以下工作内容：

- a) 适宜的测试条件；
- b) 提供正确的回答表；
- c) 采用正确的感官评价程序；
- d) 管理评价小组的评价结果；
- e) 完整记录并保存小组成员的考勤情况、小组表现、测试目标、取样及样品制备方法、使用的回答表、测试结果及其评论、特性定义和参比样等相关内容；
- f) 与现场负责人或相关人员保持沟通。