

UDC 620.1
B 04



中华人民共和国国家标准

GB 12312—90

感官分析 味觉敏感度的测定

Sensory analysis —Determination of sensitivity of taste

1990-04-10 发布

1990-12-01 实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
感 官 分 析 味 觉 敏 感 度 的 测 定

GB 12312—90

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1991年3月第一版 2005年8月电子版制作

*

书号: 155066·1-23598

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

本标准等效采用国际标准ISO 3972—1979《感官分析——味觉敏感度测定》。

1 主题内容和适用范围

本标准规定了四种基本味道的识别能力及其觉察阈，识别阈，差别阈的测定。
本标准适用于味觉敏感度的测定，以及选择、培训评价员。

2 引用标准

GB 10221.1~10221.4 感官分析术语
GB 10220 感官分析方法总论

3 方法提要

3.1 识别基本味道的能力

制备具有四种基本味道已知浓度的参比溶液，按未知顺序提供给评价员，每次品尝后作记录。

3.2 不同类型阈的测定

将储备溶液按两种系列稀释，以浓度递增的顺序向评价员提供某种基本味道系列浓度的稀释溶液，每次品尝后，作记录。

- a. 几何系列：稀释比率为2。
- b. 算术系列：浓度间差异较小，用于味觉敏感度的精确测定。

4 试剂

4.1 水

无色、无味、无嗅、无泡沫、中性，纯度接近于蒸馏水，对实验结果无影响。

4.2 储备液

按表1规定制备。