

# 中华人民共和国国家标准

## 《乳与乳制品感官分析 第2部分：感官分析方法》

### （征求意见稿）编制说明

#### 一、工作简况

##### （一）任务来源

本国家标准列入国家标准化管理委员会国家标准制修订项目计划任务，项目计划号“20241924-T-469”。本项目由 SAC/TC 566 全国感官分析标准化技术委员会提出并归口，定于 2025 年完成上报。本项目拟等同采用国际标准 ISO 22935-2:2023 《Milk and milk products — Sensory analysis — Part 2: Methods for sensory evaluation》。该项目由中国标准化研究院提出并组织多家相关单位和专家组成标准起草工作组，共同实施。

##### （二）制定背景

随着国民健康意识的提高和消费结构的升级，乳制品已成为我国居民的日常消费品。近年来消费者对于乳制品的消费需求不断提高，市场需求持续增长。2023 年国内牛奶产量达 4197 万吨，同比增长 6.7%，乳制品市场规模也保持稳定增长。乳制品品类也日益丰富，从以高温灭菌常温液态奶消费为主，到液态奶中冷藏鲜奶占比不断上升，黄油、奶酪等干乳制品消费快速增长，乳制品消费结构呈现多元化趋势。

乳制品的感官品质是影响消费者选择产品类型和品牌的重要影响因素。目前乳制品质量检测主要采用仪器分析技术手段，但仪器分析只能检测乳制品的化学成分，判断乳制品产品的理化质量。但乳制品产品的风味及口感却难以用仪器直接量化，主要还是以人的感觉器官对乳制品开展感官分析，进行感官质量评价。近年来，在乳制品行业，针对典型乳制品品类已建立很多较为成熟的感官品质分析方法和技术规范，为乳制品的质控和产品迭代升级提供重要技术支撑。

相较于国际发达国家，对于近年来涌现的黄油、奶酪、冰淇淋等特定的乳制品产品，我国在其品质评价、感官分析等方面的技术仍具有一定提升空间，这不仅影响了乳与乳制品的品质控制，也降低了我国乳与乳制品在国际市场的竞争力。

因此,加强乳与乳制品的感官分析技术研究和标准化水平,提升产品品质稳定性,增强乳制品产品感官评价标准化技术水平,是当前乳制品产业发展的重要任务。

2023年,国际标准 22935-2:2023《Milk and milk products—Sensory analysis—Part 2: Methods for sensory evaluation》发布实施。为与国际标准接轨,拟对国际标准 22935-2:2023 等同转化,制定相应的国家标准。

### **(三) 主要工作过程**

#### **1. 收集和分析资料**

计划任务下达后,标准起草工作组对国际标准 ISO 22935-2:2023《Milk and milk products—Sensory analysis—Part 2: Methods for sensory evaluation》展开了研究,同时查阅和收集了国内外有关文献资料,了解相关乳制品感官分析的方法、要求和相关内容的研究动态。通过比对研究、分析差异后,起草工作组决定按照标准计划执行,等同采用国际标准 ISO 22935-2:2023。

#### **2. 确立编制原则和实施制定工作计划**

确定等同采用国际标准 ISO 22935-2:2023 后,对原国际标准经过消化、翻译和吸收,并对翻译后文本中所用的词汇、短语、句子及语法等进行核对和校准,形成了符合中文规范和习惯的国家标准初稿。进一步对初稿进行讨论和校对,依据 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编写规则》和 GB/T 1.2—2020《标准化工作导则 第2部分:以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》,于 2025 年 2 月完成了标准草案(讨论稿)。

#### **3. 形成国家标准征求意见稿并开展征求意见**

2024 年 2 月以线上会议、邮件等方式召开了由起草单位及相关专家组成的标准讨论,标准起草工作组对标准草案进行了讨论和认真修改,形成标准文件《乳与乳制品感官分析 第 2 部分:感官分析方法》(征求意见稿)及相关编制说明。

2025 年 4 月-6 月,标准征求意见稿将面向行业内及社会各界公开征求意见,广泛征求相关主管部门、生产企业(食品、日化用品、生物制剂和制药及其他相关产品)、科研单位、检验检测机构、高等院校等单位意见。

## **二、标准编制原则、主要内容及确定依据**

### **(一) 编制原则**

本文件描述了特定乳与乳制品开展感官评价的方法,确定了样品的采样、制

备以及感官评价等相关程序。文件制定的基本原则如下：

### **1. 遵从国家标准编制要求的原则**

依据 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编写规则》和 GB/T 1.2—2020《标准化工作导则 第2部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》。

### **2. 采用国际标准成熟条款的原则**

ISO 22935-2:2023《乳与乳制品 感官分析 第2部分：感官分析方法》是国际标准化组织发布的国际标准，ISO 标准以其先进性和科学性得到全世界认可。本文件拟等同采用 ISO 22935-2:2023 的成熟性条款，研制与国际先进技术同步的国家标准。

### **3. 与其他相关标准协调的原则**

本文件是我国感官分析标准体系中的国家标准之一，属于方法标准。在标准技术内容制定上，本文件与国内现行有效的相关标准相协调、相互补充，既力求于感官分析方法标准体系完善，同时保证体系内各标准在术语、符号、概念的使用和方法等方面与现有标准配套协调。此外，乳和乳制品感官分析系列标准共有3个部分，分别是评价员招募、选拔、培训和管理、感官分析方法以及感官特性合规性判别评分法。这3个文件同步制定，本文件是该系列文件中的第2部分。因此，这3个文件在术语定义、要求、方法以及主要技术内容方面需相互协调和补充，主要技术内容上保持一致。

### **4. 力求标准的适用性和可操作性的原则**

在充分考虑我国相关使用方的条件配置和实际技术需求，确保实际操作中能够达到本文件的基本要求，同时考虑我国社会发展现状及我国从业人员的受教育程度，该标准在技术和经济要求方面时可行的，能够操作实施。标准起草组等同采用 ISO 22935-2:2023，使标准更具有指导性和应用性。

## **（二）主要内容**

### **1. 标准主要框架**

本文件描述了针对特定乳与乳制品开展感官评价的方法，确定了样品的采样、制备以及感官评价等相关程序。本文件适用于特定乳与乳制品的感官评价工作。本文件通常与 ISO 22935-1:2023 或其他感官分析方法结合应用。

## 2. 标准主要内容

本文件等同转化 ISO 22935-2:2023。文件主要内容如下：

1 范围 本文件描述了针对特定乳与乳制品开展感官评价的方法，确定了样品的采样、制备以及感官评价等相关程序。本文件适用于特定乳与乳制品的感官评价工作。

2 规范性引用文件 本文件无规范性引用文件。

3 术语和定义 本文件无术语和定义。

4 原理 经过培训的评价员对乳制品开展感官评价的通用操作规范。这些评价方法与 ISO22935-3|IDF99-3 中提到的评分法、剖面法和差别检验法等方法一起，共同对乳制品的进行感官评价。

5 监督 提出了评价组组长的职责和要求。

6 评价小组准备工作 提出了评价小组准备程序的相关内容。

7 文件 提出了各类产品的感官评价时宜提供必要的相关文件，如：推荐使用的评估方法、产品的感官特性及其定义、产品的规格说明、食品安全性的相关证明文件等。

8 感官分析室 提出了感官分析室应具备的相关要求。

9 特定乳制品感官评价推荐方法 给出了黄油、乳基料粉、奶酪、液态乳制品、奶油、发酵乳和冰淇淋等典型乳制品感官评价的推荐方法，包括方法适用性、取样与样品制备、设备与材料、评价与特性等相关内容。

附录 A（资料性） 给出了国际不同语言的乳制品感官特性描述词表。

### （三）确定依据

根据计划任务下达，起草工作组等同采用国际标准 ISO 22935-2:2023，确保标准的科学性和先进性，与国际进行标准保持同步。

## 三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本文件明确给出了黄油、乳基料粉、奶酪、液态乳制品、奶油、发酵乳和冰淇淋等典型乳制品开展感官评价的推荐方法，并给出了不同于语言、国际通用的乳和乳制品感官描述词表，为典型乳和乳制品的产品感官特性评价和差异分析

提供了规范程序和技术方法依据，对于提升产业技术实力具有良好的技术参考价值和社会实践意义，社会效益良好。此外，本文件评价方法结果常用于产品配方优化升级、新品研发等方面，或结合市场营销开展产品感官宣称，增强产品的市场竞争力，提升产品质量，创造更好的经济价值。因此，本文件具有良好理论实践指导作用，经济、社会和生态效益良好。

#### **四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；**

本文件等同转化 ISO 22935-2:2023《Milk and milk products—Sensory analysis—Part 2:Methods for sensory evaluation》，主要技术内容与国际标准保持一致。

#### **五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因**

本文件等同转化 ISO 22935-2:2023《Milk and milk products—Sensory analysis—Part 2:Methods for sensory evaluation》，主要技术内容与国际标准 ISO 22935-2:2023 保持一致。

#### **六、与有关的现行法律法规和强制性标准的关系**

本文件是实施我国国家标准感官分析标准中方法类系列标准的配套应用标准。文件建立乳及乳制品类产品感官评价的规范性操作程序和实践技术，为乳及乳制品感官特性描述和差异分析、产品优化及升级、提升产品市场竞争力提供了标准支撑和技术保障。

因此，本文件与现行法律法规和强制性标准是相配套的。

#### **七、重大分歧意见处理依据**

本文件制定过程中无重大分歧意见。

## 八、涉及专利的有关说明

无。

## 九、贯彻国家标准的要求和措施建议

文件发布后，标准起草组将联合全国感官分析标准化技术委员会，共同开展标准宣贯工作，以使企业、检测机构及科研院校、研究机构等更好地了解标准内容，理解其技术要点，促进标准宣贯的顺利实施。

建议标准“发布即实施”。

## 十、其他应当说明的事项

无。

《乳与乳制品感官分析 第2部分：感官分析方法》标准起草组

二〇二五年四月