



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX—XXXX/ISO 18794:2025

咖啡 感官分析 术语

Coffee—Sensory analysis—Vocabulary

(ISO 18794:2025, IDT)

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件术语和定义.....	1
3 术语和定义.....	1
3.1 感官分析基本术语.....	1
3.2 咖啡感官评价通用术语.....	3
3.3 咖啡特有气味和滋味相关术语.....	6
3.4 从业人员在咖啡感官评价中的常用术语.....	10
参考文献.....	13

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。

本文件等同采用 ISO 18794:2025《咖啡 感官分析 术语》。

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/TC566）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

咖啡 感官分析 术语

1 范围

本文件界定了与咖啡感官分析相关的术语，包括感官分析基本术语、咖啡感官评价通用术语、咖啡特有气味和滋味相关术语和从业人员在咖啡感官评价中的常用术语。

本文件适用于生咖啡、烘焙咖啡和研磨咖啡、咖啡提取物和速溶咖啡的感官分析。

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

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：<http://www.electropedia.org/>。

注 1：感官分析术语的更多信息，见 GB/T 10221—2021。

注 2：咖啡感官分析的其他术语和定义，见参考文献[5]。

3.1 感官分析基本术语

3.1.1

酸味（名词） **acidity; acid taste, noun**

由柠檬酸、酒石酸等酸性物质的稀水溶液产生的一种基本味。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.3]

3.1.2

香味（名词） **aroma, noun**

芳香（名词） **aroma, noun**

品尝时嗅觉器官感知到的经过鼻腔回流的感觉特性，包括令人愉悦或不悦的气味（3.1.8）。

注：英语中术语“aroma”和法语中术语“arôme”并不完全相同，这里定义包括了英语中“aroma”和法语中“arôme”的定义。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.25, 有修改]

3.1.3

基本味（名词） **basic taste, noun**

任何一种具有明显特征的味觉（3.1.11），包括酸的（3.3.31）、苦的、咸的、甜的和鲜的。

注：这些味道受种植区域、咖啡的植物学品种、采摘、加工方式、烘焙程度和冲泡/提取等工艺的影响。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.2, 有修改]

3.1.4

苦味（名词） **bitterness; bitter taste**, noun

由奎宁、咖啡因等物质的稀水溶液产生的一种基本味（3.1.4）。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.5]

3.1.5

风味（名词） **flavour**, noun

品尝过程中感知到的嗅觉、味觉和三叉神经感觉（3.1.14）的复合感觉。

注：风味会受到触觉、温度觉、痛觉和/或动觉的影响。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.20]

3.1.6

口感（名词） **mouthfeel**, noun

刺激的物理和化学特性在口中产生的复合感觉。

注：评价员（需）区分作为质地（3.1.12）特性的物理感觉（如密度、黏度、粒度）和作为风味（3.1.5）特性的化学感觉（如涩感（3.2.2）、凉感）。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.62]

3.1.7

特征（名词） **note**, noun

从气味（3.1.8）或风味（3.1.5）上，即可与其他产品区分同时又可识别的特点或特色。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.28]

3.1.8

气味（名词） **odour**, noun

嗅觉的（形容词） **olfactory**, adj

嗅闻某些挥发性物质时，嗅觉器官所感受到的感官特征。

注：随着吸入的气体进入鼻腔或从口腔经鼻后途径进入鼻腔，嗅觉器官感受到的烘焙咖啡或咖啡液中挥发性物质的刺激。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.18, 有修改]

3.1.9

咸味（名词） **saltiness; salty taste**, noun

由氯化钠等物质的稀水溶液产生的一种基本味（3.1.4）。

注：这种味道有时表明用于冲泡/提取咖啡的水中矿物质浓度很高。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.6, 有修改]

3.1.10

甜味（名词） **sweetness; sweet taste**, noun

由蔗糖或阿斯巴甜等天然或人造物质的稀水溶液产生的一种基本味（3.1.4）。

注：通常与描述词甜香（3.1.2）相关联，如水果香、巧克力香和焦糖香，取决于咖啡果实的成熟度（也会受加工方法的影响）。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.7, 有修改]

3.1.11

味觉（名词） **taste, noun**

某些可溶性物质刺激下，味觉器官感知到的感觉。

注1：术语“味道”区别于术语“风味”（3.1.5）所表示的味觉（3.1.11）、嗅觉（3.1.13）和三叉神经感觉（3.1.14）复合形成的感觉。

注2：咖啡液刺激的味觉器官是口腔中的上皮细胞。

[来源：GB/T 10221—2021, 4.12, 有修改]

3.1.12

质地（名词） **texture, noun**

<在口中>从第一口到最后吞咽的过程中，由动觉和体觉感受器，以及在适当条件下视觉及听觉感受器感知到的产品所有机械的、几何的、（产品）表面的和质地（3.2.4）的特性。

注：咖啡液制备时的起泡性会影响咖啡液的质地表现及过滤方法选择。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.41, 有修改]

3.1.13

嗅（名词） **smell, verb**

感受或试图去感受一种气味（3.1.8）。

[来源：GB/T 10221—2021, 4.15]

3.1.14

三叉神经感觉（名词） **trigeminal sensation, noun**

口鼻化学刺激感（名词） **oro-nasal chemesthesis, noun**

化学（3.3.8）刺激在口、鼻或咽喉中的引起的刺激性感觉。

[来源：GB/T 10221—2021, 4.19]

3.1.15

强度（名词） **intensity, noun**

感知到的感觉强弱大小。

[来源：GB/T 10221—2021, 4.8]

3.2 咖啡感官评定通用术语

3.2.1

后味（名词） **after-taste, noun**

余味（名词） **residual taste, noun**

产品被移除后产生的嗅觉和或味觉，有别于产品在口腔中时产生的感觉。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.65]

3.2.2

涩感（名词） **astringency, noun**

涩的（形容词） **astringent, adj**

伴随着口腔皮肤或黏膜表面收缩、拉紧或起皱的复杂感觉。

注1：由柿单宁、黑刺李单宁、越橘、西班牙酸橙、绿车前草皮或未成熟的绿色果皮等物质产生。

注2：涩感属于口感中的一种，通过口腔中的三叉神经末梢直接传递到大脑。

注3：涩感由未成熟或未完全成熟的咖啡豆导致，或是近期采收或加工的新鲜咖啡的一种暂时状态。

[来源：GB/T 10221—2021, 3.10, 有修改]

3.2.3

平衡的（形容词） **balanced**, adj

咖啡中评价的每种特性的比例都很协调，没有一种特性表现过于突出。

3.2.4

质感（名词） **body**, noun

产品的稠度、质地（3.1.12）紧实性、丰满性、丰富性、风味（3.1.5）或其内容物。

注：该术语与酸味（3.1.1）和香味（3.1.2）一起用于咖啡质量评价。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.27, 有修改]

3.2.5

奶油感的（形容词） **creamy**, adj

口腔中温和、油润、持续的感觉。

注：由咖啡冲泡时的悬浮脂质物质所引起。

[来源：见参考文献[3]]

3.2.6

咖啡干香（名词） **dry aroma coffee**, noun

芳香（名词） **fragrance**, noun

烘烤研磨咖啡在热水冲泡前的气味（3.1.8）。

注：该术语常用于咖啡杯测。

3.2.7

寡淡的（形容词） **flat**, adj

对产品的感知低于预期的感官水平。

注：不要与乏味的（3.2.10）相混淆。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.71, 有修改]

3.2.8

苦涩的（形容词） **hard**, adj

具有强烈苦味（3.1.4）和涩感（3.2.2）特性的感知。

3.2.9

厚重的（形容词） **heavy**, adj

稠厚的（形容词） **dense**, adj

由于咖啡中高含量的可溶性固形物或悬浮微粒在口腔中产生的余味。

注：不要与质感（3.2.4）相混淆。

3.2.10

乏味的（形容词） **insipid**, adj

产品的风味水平远不及预期的水平。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.68]

3.2.11

中庸的（形容词） **neutral**, adj

无任何明显特征的产品。

[来源：GB/T 10221—2021, 5.70]

3.2.12

顺滑的（形容词） **smooth**, adj

一种柔和、愉悦的感觉，未在口腔中产生刺激感。

注 1：表明了一定水平的脂肪悬浮物质，由于咖啡液中含有适量的脂质物质，使得咖啡液饮用更加顺畅。

注 2：本术语与淡味咖啡有所不同。淡味咖啡是指产于世界某些地区（如南美洲、中美洲和非洲）、采用水洗处理的阿拉比卡咖啡（GB/T 18007—2011, 4.7）。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.2.13

浓烈的（形容词） **strong**, adj

表明咖啡具有的平衡的（3.2.3）风味（3.1.5）、饱满的质感（3.2.4）和强烈的味道（3.1.11）。

3.2.14

单薄的（形容词） **thin**, adj

咖啡液具有较弱的质感（3.2.4）特性。

注：由于咖啡轻度烘焙或烘焙不充分，导致咖啡中的可溶性固体很少。

3.2.15

咖啡湿香（名词） **wet aroma coffee**, noun

咖啡香气（名词） **cup aroma**, noun

烘焙研磨咖啡在加入热水后感受到的的气味（3.1.8）。

注：这个术语常用于咖啡杯测。

3.2.16

过萃的（形容词） **overextracted**, adj

咖啡饮品中与酸味（3.1.1）、酸涩味以及苦味（3.1.4）相关的味觉感受。

注：由于过度萃取所导致的。

3.2.17

闷煮味的（形容词） **stewed**, adj

咖啡中存在的与烧焦味（3.3.5）相似的一种味觉感受。

注：这种味道是由于长时间加热或饮品制备完成后再次加热所导致的。

3.2.18

烘焙不足的（形容词） **under roasted**, adj

咖啡中存在的与刚割下的青草气味相似的一种味觉感受。

注：咖啡产生这种味道是由于烘焙不完全或不充分，导致其感官特性未正常形成所致。

3.3 与咖啡特有的气味和味道相关的术语

3.3.1

刺激的（形容词）**acrid**, adj

粗糙的（3.4.10）、苦的、涩的（3.2.2）、辛香料味的（3.3.32）和尖锐的特征（3.1.7）。

注：通常与颜色很黑的咖啡豆相关。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.2

类动物味的（形容词）**animal-like**, adj

类似于动物气味（3.1.8）的特征（3.1.7）。

注：非麝香类、而类似于湿毛皮、汗液、皮革、兽皮或尿液等的气味。

3.3.3

灰烬味的（形容词）**ashy**, adj

具有碱性味道（3.1.11）和嗅闻（3.1.13）类似于灰烬的气味（3.1.8）。

注：类似于卷烟或烟草残余的或其他烧焦味的气味。

3.3.4

麻袋味的（形容词）**baggy**, adj

类剑麻味的（形容词）**agave-like**, adj

类麻味的（形容词）**sack-like**, adj

类似天然纤维（如黄麻）或剑麻纤维的特征（3.1.7）。

3.3.5

烧焦味的（形容词）**burnt**, adj

类煤味的（形容词）**coal-like**, adj

烘焙过度咖啡的特征（3.1.7）。

注 1：会因烘烤时间过长导致。

注 2：咖啡中一种类似烧焦植物油的风味（3.1.5）。

3.3.6

焦糖味的（形容词）**caramel-like; caramelized**, adj

糖加热到高温但未烧焦时产生的特征（3.1.7）。

注：是可能与咖啡产地有关的特征，或是烘焙咖啡与糖混合（焦糖咖啡）的结果。

3.3.7

类谷类味的（形容词）**cereal-like**, adj

类麦芽味的（形容词）**malty**, adj

类烤面包味的（形容词）**malty**, adj

类似于谷物、麦芽、烤面包、新鲜烘烤的面包或烤玉米、烤大麦或烤小麦的特征（3.1.7）。

注 1：存在于一些轻度烘焙的咖啡中。

注 2：中度至深度烘焙的咖啡中会出现焙烤大米特征（3.1.7）。

3.3.8

化学味的（形容词） **chemical**, adj

药味的（形容词） **medicinal**, adj

类似于消毒剂或杀虫剂的化学化合物的特征（3.1.7）。

注：“药味的”最常用于碘或酚醛类（3.3.25）风味（3.1.5）的情况。

3.3.9

巧克力味的（形容词） **chocolate-like**, adj

类似于可可粉、黑巧克力或牛奶巧克力的特征（3.1.7）。

注：这种风味（3.1.5）有时描述为“甜的”。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.10

泥土味的（形容词） **earthy**, adj

类似于新鲜泥土、湿土或腐殖土的特征（3.1.7）。

注：这种风味（3.1.5）有时由霉菌生长所导致。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.11

发酵味的（形容词） **fermented**, adj

类似于有机物质分解时的特征（3.1.7）。

注：这种风味（3.1.5）会因有机化合物的过度酶促发酵所导致。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.12

花香味的（形容词） **floral**, adj

类似于花朵香味的特征（3.1.7）。

注：包括金银花、茉莉、蒲公英和荨麻等不同种类的轻微气味。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.13

柑橘类果味的（形容词） **fruity-citrus**, adj

类似于成熟的、新鲜的柑橘类水果或咖啡果实的特征（3.1.7）。

3.3.14

烂水果味的（形容词） **fruity-pulpy**, adj

类似于过熟的水果或咖啡果实的特征（3.1.7）。

[来源：见参考文献[3]]

3.3.15

燃油味的（形容词） **fuel-like**

咖啡在加工、运输、储存或烘焙过程中被燃油或汽油等石油衍生物污染的典型特征（3.1.7）。

3.3.16

青草味的（形容词） **grassy**, adj

绿草味（形容词） **green**, adj

类似于新割的青草的特征（3.1.7）。

注：因近期采收或加工、贮存时间短的咖啡，或由采收未成熟的咖啡所导致。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.17

干草味的（形容词） **hay-like**, adj

稻草味的（形容词） **straw-like**, adj

类似于干草或干稻草的特征（3.1.7）。

3.3.18

芳草味的（形容词） **herbal**, adj

药草味的（形容词） **herby**, adj

类似于新鲜杂草或树叶的特征（3.1.7）。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.19

金属味的（形容词） **metallic**, adj

类似于水与近期抛光的金属表面直接接触后的特征（3.1.7）。

注：因生咖啡过度研磨或受生锈管道中的水污染所导致。

3.3.20

霉味的（形容词） **musty**, adj

腐味的（形容词） **mouldy**, adj

类似于霉菌、霉味、黑土或潮湿的特征（3.1.7）。

注：加工过程中水分控制不当，特别是在在潮湿密闭空间中干燥和贮存的咖啡会出现这种情况。

3.3.21

坚果味的（形容词） **nutty**, adj

类似于新鲜坚果，而非酸败变质的坚果或苦杏仁的特征（3.1.7）。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.22

洋葱味的（形容词） **onion-like**, adj

类似于洋葱的特征（3.1.7）。

注：会出现在发酵不充分的咖啡中。

3.3.23

纸味的（形容词） **papery**, adj

类似于牛皮纸或纸板的特征（3.1.7）。

注：出现在纸包装的咖啡或与纸袋或纸板接触的咖啡中，或出现在使用劣质或未冲洗的滤纸制备的咖啡中。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.24

豌豆味的（形容词） **pea-like**, adj

类似于豌豆特有的风味（3.1.5）的特征（3.1.7）。

注：可能是由于烘烤不完全或不充分造成的。

3.3.25

酚醛树脂味的（形容词） **phenolic**, adj

类似于杂酚油、氯化物或碘等卤素化合物的特征（3.1.7）。

注：用于描述 Rio 等风味（3.1.5）的咖啡。

3.3.26

马铃薯味的（形容词） **potato-like**, adj

类似于生马铃薯的特征（3.1.7）。

3.3.27

腐败味的（形容词） **rancid**, adj

类似于腐败坚果的特征（3.1.7）。

注 1：因烘焙或研磨咖啡暴露在空气中时的脂质氧化所导致。

注 2：这种特性会随咖啡的不当加工、包装和储存时间延长而加剧。

3.3.28

烘焙味的（形容词） **roasty**, adj

新鲜烘焙咖啡的典型干香（3.2.6）特性。

注：该特性是咖啡最重要、最强烈和最突出的香味。

3.3.29

橡胶味的（形容词） **rubber-like**, adj

类似于热轮胎、橡胶带和橡胶塞的特征（3.1.7）。

3.3.30

烟味的（形容词） **smoky**, adj

类似烟雾的特征（3.1.7）。

注：通常因加工或储存过程中咖啡被烟雾污染所导致。

3.3.31

酸的（形容词） **sour**, adj

酸味的（形容词） **vinegary**, adj

与天然酸度（3.1.1）不同，呈现出过于尖锐刺激的特征（3.1.7）。

注：该特点与醋酸的风味（3.1.5）有关。

3.3.32

辛香料味的（形容词） **spicy**, adj

类似于辛香料特有风味（3.1.5）的特征（3.1.7）。

注 1：咖啡冲泡中会识别出如肉桂的甜香料味或如黑胡椒的咸香料味。

注 2：评价员通常会用辛香料名称描述咖啡液中的辛香料味，如肉桂味或胡椒味。

注 3：辛香料味的更多定义信息，见参考文献[5]。

3.3.33

腐臭味的（形容词） **stinking**, adj

腐烂味的（形容词） **rotten**, adj

类似于腐烂有机质的特征（3.1.7）。

注：这种属性通常是因咖啡果实的过度酶促发酵或干燥不彻底所导致。

3.3.34

烟草味的（形容词） **tobacco-like**, adj

类似于烟草风味（3.1.5）的特征（3.1.7）。

注：不用于描述烧焦的（3.3.5）烟草的风味。

3.3.35

葡萄酒味的（形容词） **winey**, adj

类似于饮用葡萄酒时感受到的风味（3.1.5）的特征（3.1.7）。

注 1：该术语通常用于描述强烈的（3.2.13）酸味或果味。

注 2：感官评价员注意该术语区别于描述酸的（3.3.31）或发酵的（3.3.11）咖啡风味。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.3.36

木质味的（形容词） **woody**, adj

类似于雪松、橡木桶、干木、轻木或陈年木材的特征（3.1.7）。

注 1：会因咖啡陈化或咖啡长期处于不同的湿度条件所导致。

注 2：会因与木材长期接触所导致。

3.4 相关人员在咖啡感官评定中常用的术语

3.4.1

芳香的（形容词） **aromatic**, adj

生长的自然环境和原产地赋予咖啡独特的气味（3.1.13）特性。

3.4.2

干净的（形容词） **clean**, adj

咖啡无任何负面味道（3.1.11）和瑕疵的特征（3.1.7），且咖啡所有特性都易于感知。

3.4.3

细腻的（形容词） **delicate**, adj

咖啡具有的微妙、甜味和复合风味（3.1.5）的特征（3.1.7），且无刺激性气味（3.1.8）。

3.4.4

尘土味的（形容词） **dirty**, adj

咖啡中与灰尘、污垢等物质有关的风味（3.1.5），且咖啡口感厚重（3.2.9）。

注：从咖啡的收获期到咖啡杯测这一过程的各个阶段都可能产生。

[来源：见参考文献[3]，有修改]

3.4.5

优质的（形容词） **fine**, adj

具有较细腻（3.4.3）和独特的感官品质，杯测时表现出干净（3.4.2）、柔和和芳香（3.4.1）特性的咖啡。

[来源：见参考文献[3]]

3.4.6

异味（名词） **foreign taste**, noun

咖啡中的不明风味（3.1.5），通常由生产过程以外的污染所导致。

注：通常是将咖啡与其他产品（如谷物和豆类）混合所引发。

3.4.7

新鲜的（形容词） **fresh**, adj

新采收或新烘焙咖啡的典型特征（3.1.7）。

3.4.8

油脂感的（形容词） **oily**, adj

咖啡冲泡后脂肪的、脂质或油性的口感（3.1.6）和余味（3.2.1）。

3.4.9

总体印象（名词） **overall impression**, noun

咖啡评价时对所有感官特性的综合评判和总结。

[来源：见参考文献[3]]

3.4.10

粗糙的（形容词） **rough**, adj

咖啡带来的刺激性的感觉。

注：会由低品质咖啡豆、加工方式不当或烘焙咖啡变质所导致。

3.4.11

陈豆（名词） **past crop**, noun

由于时间或储存条件的影响导致生咖啡酸度（3.1.1）降低以及风味（3.1.5）发生变化，通常生成木质味的（3.3.36）特征（3.1.7）。

注 1：当出现轻微木质味特征时，表明该咖啡已在良好储存条件下存放约 6 个月。

注 2：当出现明显木质味特征同时生咖啡豆色泽开始变暗时，表明陈化或陈年咖啡。

3.4.12

老豆（名词） **old crop**, noun

前期获得的风味（3.1.5）趋向于稳定的生咖啡，其部分感官特性已发生转变，或通过后续储存在一定时间内还会形成其他感官特性。

3.4.13

浓缩的（形容词） **concentrated**, adj

将咖啡与水按较高粉水比配制得到的咖啡饮品所呈现的外观、味道（3.1.11）和黏稠度的感觉。

注：浓度是指重量与体积的比率。

3.4.14

稠厚的（形容词） **dense**, adj

一种由于咖啡液中可溶性固体或细小悬浮颗粒含量较高而在口腔中引发的饱满触觉。

3.4.15

厚的（形容词） **Thick**, adj

浑浊的（形容词） **muddy**, adj

一种口腔中的触觉感受，表明存在大量不均匀的悬浮固体物，这些物质来源于咖啡中的不溶性纤维和蛋白质。

注：如土耳其咖啡制作过程中会出现这种情况。

参 考 文 献

- [1] GB/T 10221—2021 《感官分析 术语》（ISO 5492:2008, Sensory analysis—Vocabulary, idt）
 - [2] GB/T 18007—2011 《咖啡及其制品 术语》(ISO 3509:2005, Coffee and coffee products—Vocabulary, idt)
 - [3] NTC 2758:2021, Coffee. Sensory analysis. Vocabulary.
 - [4] INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION, ed. Technical Unit Quality Series. Report no 3: Consumer-oriented vocabulary for brewed coffee. London, UK, 1991.
 - [5] World Coffee Research. Sensory Lexicon. Unabridged Definition and References. Texas, USA, 2016, ISBN: 978-0-9971542-0-7.
-