

# RHB

## 中国乳制品工业行业规范

RHB 509—2020

---

### 芝士蛋糕用奶油干酪感官评鉴细则

Criterion for Sensory evaluation of cream cheese for cheese cake

2020-04-05 发布

2020-04-05 实施

---

中国乳制品工业协会 发布

## 前 言

本规范由中国乳制品工业协会提出并归口。

本规范由光明乳业股份有限公司负责起草。

本规范主要起草人：郑远荣、刘振民、苏永红、张园园。

# 芝士蛋糕用奶油干酪感官评鉴细则

## 1 范围

本规范规定了芝士蛋糕用奶油干酪感官评鉴的术语和定义、实验室要求、人员要求、样品要求以及评鉴要求。

本规范适用于芝士蛋糕用奶油干酪的感官评鉴。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本规范的应用是必不可少的，通过在本规范中引用而构成本规范的条文。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用本规范。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本规范。

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪

## 3 术语和定义

### 3.1 芝士蛋糕用奶油干酪

芝士蛋糕用奶油干酪是一种具有温和奶油风味和酸味的新鲜、软质高脂的干酪，其干物质中脂肪含量大于60%，可以是原制奶油干酪或再制奶油干酪；原制奶油干酪应符合GB 5420的规定，再制奶油干酪应符合GB 25192的规定。

### 3.2 芝士蛋糕

芝士蛋糕又称起司蛋糕、干酪蛋糕，是一种口感绵软、润滑的甜点。主层以奶油干酪为主要配料，再加上糖和其他配料（如稀奶油、鲜鸡蛋等）混合而成；如果有底层，通常由饼干碎和奶油制成。

## 4 实验室要求

感官评鉴实验室的建立应符合GB/T 13868的规定，评鉴用水应符合GB 19298中的饮用纯净水的规定。

## 5 人员要求

感官评鉴人员应满足下列要求：

- 人数不得少于7人；
- 必须是通过感官分析测试合格者，具有良好的视觉、嗅觉、味觉以及触觉等感官分析能力；
- 对乳品不过敏，感官评鉴当天应具有良好的健康状况，不得吸烟；
- 必须具备乳制品加工、检验方面及干酪感官评定的专业知识，经过专门培训与考核，熟悉评鉴样品的色、香、味、质地、类型、特征及检测所需要的方法；
- 具有良好的表达能力，在对样品的感官特性进行描述时，能够做到专业、准确、无误；
- 不应在饥饿、疲劳、饮酒或饮食后1小时内进行感官评鉴工作；
- 工作前不使用香水、化妆品，不用香皂洗手；
- 感官评鉴时应穿清洁、无异味的工作服；
- 感官评鉴时，评鉴人员应独自打分，禁止相互交换意见。

## 6 样品要求

### 6.1 基本要求

- 6.1.1 所有供感官评鉴的样品应严格按照相同的处理方法和制备程序准备，样品之间不得存在差异。
- 6.1.2 在评鉴过程中应给每位评鉴人员相同体积、相同质量、相同形状的样品进行评鉴，提供样品的量应根据样品本身的情况、结合感官评鉴指标来确定。
- 6.1.3 供感官评鉴人员评鉴的样品温度适宜，并且分发给每位评鉴人员的样品温度一致。
- 6.1.4 供评鉴的样品应采用随机的三位数编码，避免使用喜爱、忌讳或容易记忆的数字。
- 6.1.5 评鉴中盛装样品的容器应采用统一规格、相同颜色的无味容器。
- 6.1.6 烘焙后样品要确保提供给每位评鉴人员的样品特征部位一致。

### 6.2 样品制备

#### 6.2.1 烘焙前样品制备

评鉴前将样品从冷藏环境中取出，室温放置一段时间，使评鉴样品温度控制在15℃~20℃范围内。在包装评分结束后小心打开干酪包装，用干酪取样刀切割干酪，取下小样，每个干酪小样50g左右，置于白色瓷碟中待用。

#### 6.2.2 烘焙后样品制备

烘焙后样品按照表1芝士蛋糕配方进行制备。

表1 芝士蛋糕配方

样品	蛋糕底		芝士蛋糕主体					
	配料	原味饼干	无盐奶油	奶油干酪	细砂糖	全蛋液	稀奶油	柠檬汁
重量/g		100	20	230	55	67	40	8

将原味饼干捣碎过10目筛，奶油隔水加热溶化。饼干碎和奶油拌匀后捏成团，放入6寸圆形活底蛋糕模具内，压平压紧形成蛋糕底，放入冰箱冷藏备用；将奶油干酪室温软化后加入细砂糖，用电动打蛋器以800 r/min速度搅拌15 min至无颗粒顺滑状态。加入全蛋液、稀奶油和柠檬汁，用手持打蛋器拌匀形成干酪糊。将干酪糊以自流淌方式流入蛋糕底模具，轻轻晃动模具至表面光滑，模具底部周围用铝箔纸封好防水，放入35 cm×25 cm×2.5 cm的烤盘中。在烤盘中加入深1.5 cm的水，然后放入提前预热至121℃的烤箱中，烘烤温度上下火均121℃，烘烤时间70 min。取出冷却至室温，然后于-18℃冰箱放置4小时，蛋糕脱模后均匀切成8块，待用。

## 7 评鉴要求

### 7.1 烘焙前评鉴

#### 7.1.1 评鉴方法

——包装：取干酪样品进行观察。

——外型：打开包装后对干酪样品进行观察。

——色泽：在灯光下观察干酪样品的色泽及均一度。

——滋味和气味：取50 g样品，先闻气味，然后用温水漱口后品尝样品的滋味。

——组织状态：取50 g样品，在灯光下观察组织状态，可通过触觉或借助其它工具辅助判定组织状态。

然后用刀切割样品，观察其组织结构、切割的难易程度和粘刀情况。

#### 7.1.2 评分标准

烘焙前的芝士蛋糕用奶油干酪感官特征评分按表2进行。

表2 烘焙前评分标准

项目	特征	得分
包装 (5分)	包装表面平整、无褶皱、无变形	5
	包装稍褶皱或变形	3~4
	包装较差, 严重变形	0~2
外型 (10分)	干酪表皮均匀, 无损伤, 无变形或明显粘连	8~10
	干酪外型无损伤但外形稍差, 轻微粘连	4~7
	干酪表层有损伤, 轻度变形	0~3
色泽 (10分)	均匀乳白色或乳黄色, 有光泽	8~10
	颜色均匀, 光泽度稍不足	4~7
	颜色不均匀, 光泽度差	0~3
滋味和气味 (50分)	具有特有的乳香和干酪香, 无异味; 咀嚼后干酪味浓, 酸味适中, 咸味适中	40~50
	乳香和干酪香味稍淡; 咀嚼后干酪味稍淡, 酸味稍淡, 咸味稍重或稍淡	25~39
	乳香和干酪香味淡; 咀嚼后干酪味淡, 酸味淡, 咸味重或淡	11~24
	无乳香和干酪香味; 咀嚼后无干酪味, 无酸味, 无咸味或咸味过重	0~10
组织状态 (25分)	质地均匀、紧实, 硬度适中, 无乳清渗出, 组织细腻润滑	20~25
	质地基本均匀、较紧实, 有少量乳清渗出, 或略显干硬	14~19
	质地较松散, 有乳清渗出; 或显干硬	8~13
	质地疏松, 乳清析出较多; 或粗糙	0~7

## 7.2 烘焙后评鉴

### 7.2.1 评鉴方法

——外观: 取1块样品, 在灯光下观察样品的表面及蛋糕切面。

——颗粒感: 用温水漱口, 品尝芝士蛋糕主体, 用舌头表面与上颚之间摩擦来评价颗粒感。

——奶油感: 用温水漱口, 品尝芝士蛋糕主体, 用舌头表面与上颚之间摩擦来评价融化感; 通过咀嚼或下咽来评价粘口感。

——干酪味: 先闻气味, 然后用温水漱口后品尝样品蛋糕部分的滋味。

——甜酸比: 用温水漱口后品尝样品蛋糕部分的甜酸比。

### 7.2.2 评分标准

烘焙后的芝士蛋糕用奶油干酪感官特征评分按表3进行。

表3 烘焙后评分标准

项目	特征	得分	
外观 (20分)	乳黄色, 色泽均匀, 表皮光滑, 无析油, 质地紧密无孔洞	16~20	
	乳黄色, 色泽稍不均匀, 稍微皱皮, 稍析油, 少量孔洞	11~15	
	颜色较不均匀, 较多皱皮, 较多析油, 较多孔洞	6~10	
	颜色不均匀, 严重皱皮, 严重析油, 大量孔洞	0~5	
滋味与气味 (50分)	干酪味 (35分)	具有浓郁的奶油干酪的滋味和气味, 无异味	30~35
		滋味和气味良好, 但香味稍淡	20~29
		滋味和气味较好, 香味淡	10~19
		滋味和气味差	0~9
	甜酸比 (15分)	口味佳, 甜酸比协调	12~15
		口味良好, 酸甜比较协调	8~11
		口味略酸或略甜	4~7
		口味较差, 过酸或过甜	0~3

质地和口感 (30分)	颗粒感 (15分)	口感润滑, 无颗粒感	12~15
		口感稍润滑, 轻微颗粒感	8~11
		口感较粗糙, 较多颗粒感	4~7
		严重粗糙感, 严重干涩的颗粒感	0~3
	奶油感 (15分)	奶油感丰富细腻, 入口融化	12~15
		奶油感良好, 稍粘口腔	8~11
		有奶油感, 较粘口腔	4~7
		奶油感差, 粘口	0~3

### 7.3 数据处理

#### 7.3.1 得分

采用总分100分制; 单项最高得分不能超过单项规定的分数。每个评鉴人员的单项得分之和为总分, 总分用于产品整体评鉴, 单项得分用于产品的单项评鉴。

#### 7.3.2 总分

烘焙前(后)在全部总得分中分别去掉一个最高分和一个最低分, 按下列公式计算(其中, 总分权重为: 烘焙前占总分30%, 烘焙后得分占总分70%), 结果取整数:

$$\text{烘焙前(后)得分} = \frac{\text{剩余的总分之和}}{\text{评鉴员数} - 2}$$

$$\text{总分} = \text{烘焙前得分} \times 30\% + \text{烘焙后得分} \times 70\%$$

#### 7.3.3 单项得分

在各单项得分中去掉一个单项最高分和一个单项最低分, 按下列公式计算, 结果取整数:

$$\text{单项得分} = \frac{\text{剩余的单项得分之和}}{\text{评鉴员数} - 2}$$


---