

ICS 67.240
CCS X 04

DB 4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB4502/T 0018—2022

柳州螺蛳粉风味轮设计与应用规范

Design and application specification of Liuzhou Luosifen flavor wheel

2022 - 04 - 08 发布

2022 - 04 - 20 实施

柳州市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 一般性术语	1
3.2 与感官有关术语	1
3.3 与感官特性有关的术语	2
4 柳州螺蛳粉风味轮	10
5 柳州螺蛳粉风味轮应用	10
5.1 柳州螺蛳粉各组成风味轮应用	10
5.2 柳州螺蛳粉总体风味轮应用	10
附录 A（资料性） 柳州螺蛳粉各组成成分风味轮	11
附录 B（资料性） 柳州螺蛳粉风味轮	13
附录 C（资料性） 柳州螺蛳粉感官强度定量评分标准分值	14
附录 D（资料性） 柳州螺蛳粉各成分感官评价表	15
参考文献	16

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。

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。

本文件由柳州市商务局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：柳州职业技术学院、广西中柳食品科技有限公司、广西善元食品有限公司。

本文件主要起草人：董日月、赵子龙、黄姿梅、李广军、谢小瑜、陈奕君、陈璟、黄宁、覃俊达、韦柳钰、赵嬉林、梁剑青、冯刚、罗树德。

柳州螺蛳粉风味轮设计与应用规范

1 范围

本文件规定了柳州螺蛳粉感官分析一般性术语、与感官有关的术语、与分析方法有关术语、与感官特性有关的术语、柳州螺蛳粉风味轮和应用方法。

本文件适用于柳州螺蛳粉的感官品评和口味研发，实体店可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 10221—2021 感官分析 术语

GB/T 14487—2017 茶叶感官审评术语

3 术语和定义

GB/T 10221—2021、GB/T 10220、GB/T 14487—2017界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 一般性术语

3.1.1

产品 product

可用感官分析进行的食品或不可食的物品。

[来源：GB/T 10221—2021，3.1.5，有修改]

3.1.2

风味轮 flavor wheel

感官特征的术语按照类别顺序形成轮盘状排列，以方便认识食品的术语集。

[来源：GB/T 33405—2016，3.13，有修改]

3.2 与感官有关术语

3.2.1

味觉 taste

某些可溶性物质刺激下，味觉器官感知到的感觉。

[来源：GB/T 10221—2021，4.12，有修改]

3.2.2

口感 mouthfeel

刺激的物理和化学特性在口中产生的复合感觉。分为质地特性物理感觉和作为风味特性的化学感觉。

[来源: GB/T 10221—2021, 5.62, 有修改]

3.2.3

三叉神经感觉 trigeminal sensations

口鼻化学刺激感 oro-nasal chemesthesia

化学刺激在口、鼻或咽喉中引起的刺激性感觉。

[来源: GB/T 10221—2021, 4.19, 有修改]

3.3 与感官特性有关的术语

3.3.1

柳州螺蛳粉颜色 color of Liuzhou Luosifen

柳州螺蛳粉引起色觉的外观特征。可用下列术语描述柳州螺蛳粉颜色。

3.3.1.1

灰白色 greyish white

灰暗浑浊乳白色。

[来源: GB/T 14487—2017, 8.3.8, 有修改]

3.3.1.2

褐色 auburn

褐色, 有深浅之分。

3.3.1.3

褐红色 auburnish red

红褐色 reddish auburn

红色中带褐色, 褐中带红色。

3.3.1.4

黄色 yellow

黄色, 有深浅之分。

3.3.1.5

嫩黄色 delicate yellow

黄白色 yellowish white

金黄中泛出嫩白色。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.2.9, 有修改]

3.3.1.6

绿褐色 greenish auburn

褐绿色 auburnish green

褐中带绿, 绿中带褐。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.2.15, 有修改]

3.3.1.7

青褐色 blueish auburn

褐青色 auburnish blue

褐中带青, 青中带褐。

[来源: GB/T 14487—2017, 2.2.16, 有修改]

3.3.1.8

黄褐色 yellowish auburn

褐黄色 auburnish yellow

褐中带黄，黄中带褐。

[来源：GB/T 14487—2017，2.2.17，有修改]

3.3.1.9

棕褐色 brownish auburn

褐棕色 auburnish brown

褐中带棕，棕中带褐。

[来源：GB/T 14487—2017，2.2.19，有修改]

3.3.1.10

橙黄色 orange

黄橙色 yellowish orange

黄中微泛红，似橘黄色，有深浅之分。

[来源：GB/T 14487—2017，2.3.13，有修改]

3.3.1.11

橙色 orange

红中带黄，有深浅之分。

3.3.1.12

暗黄色 dark yellow

色泽黄且发暗，无光泽。

3.3.1.13

黄色 yellow

黄色，有深浅之分。

3.3.1.14

米白色 off-white

类似大米的白色。

3.3.1.15

乳白色 creamy white

奶白色 milk

类似牛奶的白色。

3.3.1.16

透明白 transparent white

白色微透明。

3.3.1.17

亮红色 bright red

红色且明亮有光泽。

3.3.1.18

暗红色 dull red

红色缺乏光泽。

3.3.1.19

红黑色 reddish black

黑红色 blackish red

红色中泛黑色。

3.3.1.20

橙红色 orange red

红橙色 reddish orange

红中泛橙色，橙色中泛红。

[来源：GB/T 14487—2017，2.3.14，有修改]

3.3.2

柳州螺蛳粉气味 odour of Liuzhou Luosifen

柳州螺蛳粉引嗅觉的特征。可用下列术语描述柳州螺蛳粉气味。

3.3.2.1

鲜甜 fresh and sweet

气味新鲜、鲜爽带甜感。

[来源：《食品感官分析词典》，鲜甜、鲜嫩，有修改]

3.3.2.2

甜香 sweet

焦糖味。caramel

[来源：《食品感官分析词典》，甜熟的，有修改]

3.3.2.3

泡菜味 sauerkrant (大酱味)

腌制蔬菜的气味，与乳酸发酵相关。强度适中时有一种舒适的酸感和香气。

[来源：《食品感官分析词典》，泡菜味，有修改]

3.3.2.4

酸味 sour

酸气 sour gas

发酵酸气 fermented sour

酸腐气 sour and rotting odour

形容像醋的气味。

[来源：《食品感官分析词典》，酸，有修改]

3.3.2.5

清香 clean

清爽、鲜锐和淡雅的香气。

[来源：《食品感官分析词典》，清香，有修改]

3.3.2.6

烟熏味 smoked

烟气熏制食品过程中产生的一类特殊风味，类似香芹酚稀溶液的气味。

[来源：《食品感官分析词典》，烟熏味，有修改]

3.3.2.7

土(腥)味 earthy

由腐烂的植物和潮湿的泥土散发出的湿的、霉的、不新鲜的气味。

[来源：《食品感官分析词典》，土(腥)气，有修改]

3.3.2.8

辣味 pungency; spicy

一种三叉神经感。具有刺激感或痛感的口腔和鼻粘膜的反应。

[来源：《食品感官分析词典》，辣味，有修改]

3.3.2.9

酒香 bouquet

酒味 winey

一种混有酒精的、甜的、微酸的特殊气味，发酵过程中糖酵解产生的特有的气味特征。

[来源：《食品感官分析词典》，酒香、酒味，有修改]

3.3.2.10

香料香 spices aroma

香辛料的气味。

3.3.2.11

果香 fruity

熟透的水果所具有的典型而浓郁的香气，一种甜香、花香等混合感、在化学构成上，主要是有多种酯类、醇类酸类存在。

[来源：《食品感官分析词典》，果香，有修改]

3.3.2.12

淀粉味 starchy

米香味 Boiled rice

淀粉或富含淀粉的谷物煮熟的气味。

[来源：《食品感官分析词典》，淀粉味，有修改]

3.3.2.13

馊味 rancid

食品尤其是淀粉类或多糖类食品腐败变质的特定气味。

[来源：《食品感官分析词典》，馊味，有修改]

3.3.2.14

油（脂）味 oily

植物油的气味。

[来源：《食品感官分析词典》，油脂味，有修改]

3.3.2.15

谷物香 cereal

谷物特有的气味，带有土香、泥香、干草香、甜香等。

[来源：《食品感官分析词典》，谷味，有修改]

3.3.2.16

木头味 woody

木屑味 woody

一种类似新切削的木材、树皮的特定气味，有厚清香，是许多坚果、水果、蔬菜和香辛料具有的香气特征。

[来源：《食品感官分析词典》，木头味，有修改]

3.3.2.17

坚果味 nutty

烤坚果味 grilled nut

坚果或坚果肉的独特风味。表现为轻微烤味、木质味、油位的混合特征。

[来源：《食品感官分析词典》，坚果味，有修改]

3.3.2.18

生花生香 peanut

未经腌制的干花生气味。

[来源：《食品感官分析词典》，花生味，有修改]

3.3.2.19

焦糊味 burnt

食品经过过度加热变焦黑产生的一种特定风味，一种鲜明的焦味。

[来源：《食品感官分析词典》，糊，有修改]

3.3.2.20

烤谷物香 grilled cereal

烤熟五谷散发的谷味。

3.3.2.21

熟豆香 cooked bean

烤豆香 grilled bean

熟豆子香味。

3.3.2.22

奶香 milky

类似于新鲜牛乳特征的某一种特定气味。

[来源：《食品感官分析词典》，奶香，有修改]

3.3.2.23

豆味 beany

黄豆及其他豆类的特征香气。

[来源：《食品感官分析词典》，豆味]

3.3.2.24

油炸味 fried

油脂在高温下产生的气味。描述脂肪、油及油炸食品的气味或风味。

[来源：《食品感官分析词典》，油炸味，有修改]

3.3.3

柳州螺蛳粉口味（风味） flavor of Liuzhou Luosifen

柳州螺蛳粉引味觉或三叉神经感觉的特征。可用下列术语描述柳州螺蛳粉口味。

3.3.3.1

辣味 pungency; spicy

同定义3.3.2.8。

3.3.3.2

油脂味 oil flavor

同定义3.3.2.14。

3.3.3.3

酸甜味 sweet and sour

甜味中带酸味。

3.3.3.4

酸咸味 sour and saltiness

咸味中带酸味。

3.3.3.5

酸鲜味 sour and umami

酸味中带鲜味。

3.3.3.6

淀粉味 starchy

同术语3.3.2.12。

3.3.3.7

香料味 spices aroma

香辛料味 spices aroma

同术语3.3.2.10。

3.3.3.8

酸辣味 sour and spicy

酸味中带辣味。

3.3.3.9

甜辣味 sweet and spicy

甜味中带辣味。

3.3.3.10

鲜辣味 umami and spicy

辣味中带鲜味。

3.3.3.11

咸辣味 saltiness and spicy

辣味中带着咸味。

3.3.3.12

麻辣味 numb and spicy

由花椒、山椒素引起的辣称为麻辣。

[来源：《食品感官分析词典》，辣（味），有修改]

3.3.3.13

奶香味 milky

同术语3.3.2.22。

3.3.3.14

烤坚果味 nutty

同术语3.3.2.17。

3.3.3.15

烤谷物味 grilled cereal

同术语3.3.2.20。

3.3.3.16

奶油味 creamy

香甜且带有脂肪的味道，以奶香味为底蕴，附加黄油香气。

[来源：《食品感官分析词典》，奶油味，有修改]

3.3.3.17

豆腐味 doufu

生豆腐的味道。

3.3.4

柳州螺蛳粉口感 mouthfeel of Liuzhou Luosifen

柳州螺蛳粉引起的风味特性的化学感觉。可用下列词汇描述柳州螺蛳粉口感。

3.3.4.1

酥 short

亦称酥松。松而易碎，形容产品一咬即碎的质地特性。

[来源：《食品感官分析词典》，酥，有修改]

3.3.4.2

松脆 brittle

形容加作用力时，产品几乎没有初期形变而断裂、破碎或粉碎的质地特性。

[来源：《食品感官分析词典》，松脆，有修改]

3.3.4.3

皮质感 cohesive

指脆的东西受潮后变韧，与“脆”相对。

[来源：《食品感官分析词典》，皮，有修改]

3.3.4.4

脆 crispy

干脆 dry crispy

脆感 crispy

容易破碎、断裂。常用于描述干性焙烤食品或油炸食品等，与“韧”相对。

[来源：《食品感官分析词典》，脆，有修改]

3.3.4.5

韧（性） tough

弹性 elasticity

在咀嚼产品时，口腔感受到一种不易咬碎、咀嚼费力的感觉。

[来源：《食品感官分析词典》，（坚）韧、弹性，有修改]

3.3.4.6

胶质感 gelatines

一种与半固体食品硬性、粘聚性和在口腔中将其嚼碎至可吞咽状态需做的功有关的机械质地特性，胶黏的如食用明胶。

[来源：《食品感官分析词典》，胶黏性、胶状的，有修改]

3.3.4.7

粉质感 powdery

形容产品在口腔中有一种粉质的、含细小颗粒或咀嚼后残留碎屑的感觉。

[来源：《食品感官分析词典》，粉质感，有修改]

3.3.4.8

糯 *glutinous*粘糯感 *sticky and glutinous*

一种复合质地感觉，指硬度低、黏度大、黏附性和黏聚性强、有一定弹性的特殊质地。

[来源：《食品感官分析词典》，糯，有修改]

3.3.4.9

清脆 *crispy*脆爽 *crispy and refreshing*

常伴有食品在口腔中咀嚼时可听到的结构破裂而发出的清亮的声音，而且破裂时还伴有清香。

[来源：《食品感官分析词典》，清脆，有修改]

3.3.4.10

涩口 *astringency*

形容舌头和口腔表面收缩、拉紧或起皱产生的粗糙的、干燥的、皱缩的感觉。

[来源：《食品感官分析词典》，涩，有修改]

3.3.4.11

嫩滑 *tender and smooth*化渣 *non-slag*

形容食品进入口后，在咀嚼和吞咽时感受到的细嫩润滑感，食材纤维少、细、短质地嫩，口腔无残渣残留感。

[来源：《食品感官分析词典》，嫩滑、嫩，有修改]

3.3.4.12

软 *soft*软绵 *soft*绵软 *soft*

形容产品内部组织疏松，易受力变形。

[来源：《食品感官分析词典》，软，有修改]

3.3.4.13

滑溜 *smooth*柔滑 *soft and smooth*爽滑 *refreshing and smooth*

形容感觉不出颗粒存在，产品均匀细腻、移动顺滑的口感。柔软且光滑的口感。

[来源：《食品感官分析词典》，滑溜、柔滑，有修改]

3.3.4.14

老 *tough*干 *dry*干柴 *dry and slagging*坚硬 *tough*

在口腔或喉部感受到的吸水感，或食品已过适口的时间，失去鲜嫩的感觉。

[来源：《食品感官分析词典》，干、老，有修改]

3.3.4.15

柔和 *mild*

味道温和、感官刺激不强烈。感觉细致、轻柔、平和。

[来源：《食品感官分析词典》，柔和，有修改]

3.3.4.16

协调 harmony

不同味道或气味的配比和谐，或嗅感与味感等的类型及强度配比和谐，给人总体一种和顺平衡感，不特别突出个别气味或味感。

[来源：《食品感官分析词典》，谐调，有修改]

3.3.4.17

粗糙 coarse

不细腻、不柔和、不协调，在口中产生不适的化学刺激或口味不协调状态。

[来源：《食品感官分析词典》，粗糙，有修改]

3.3.4.18

平淡（寡淡） bland

形容食品滋味、风味不浓且低于所期望的应有的感官刺激水平。

[来源：《食品感官分析词典》，平淡（的）有修改]

3.3.4.19

丰富（醇厚、厚重） mellow and thick

能察觉到多样。丰富的感觉，且不同感觉之间相互协调。

[来源：《食品感官分析词典》，醇厚，有修改]

4 柳州螺蛳粉风味轮

4.1 按照柳州螺蛳粉各个组成成分的感官特点从本文件术语和定义中筛选相应的感官描述词汇，绘制各个组成成分的风味轮，参见附录A。

4.2 将柳州螺蛳粉各个成分风味轮组合构建柳州螺蛳粉总体风味轮，参见附录B。

5 柳州螺蛳粉风味轮应用

5.1 柳州螺蛳粉各组成风味轮应用

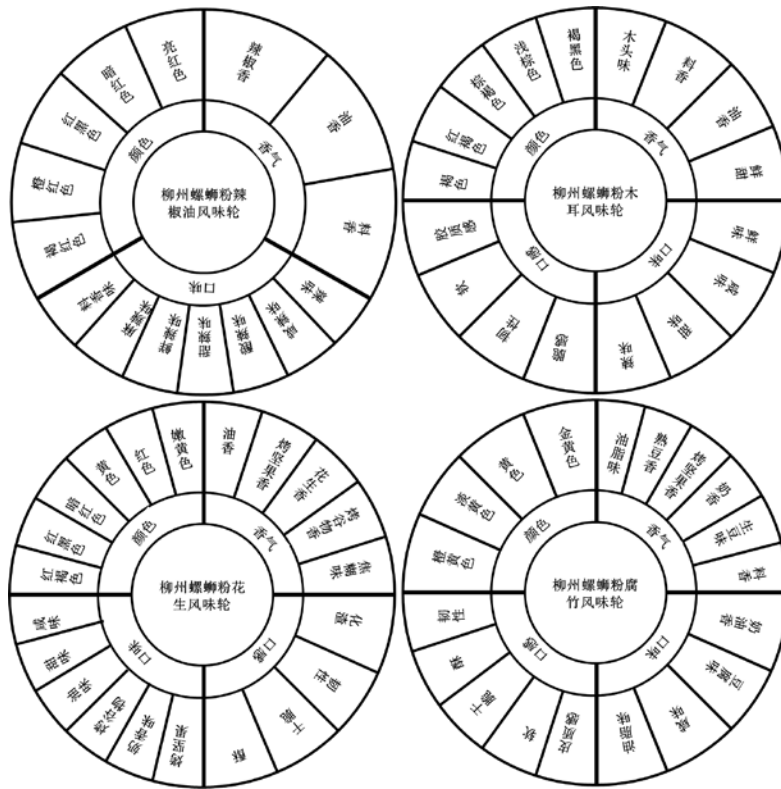
按照GB/T 10220中的相关方法进行柳州螺蛳粉品评，柳州螺蛳粉感官评价员在进行柳州螺蛳粉各个组成感官分析时可根据各个感官刺激或感觉在相应的柳州螺蛳粉各个组成风味轮区域块选择适合的描述性词语。所选词语数量可为多个。所选描述词语可进行感官强度评分，感官强度分值表参见附录C。感官分析表宜参见附录D构建。

注：附录C中的柳州螺蛳粉感官强度定量评分标准分值采用九点标度。

5.2 柳州螺蛳粉总体风味轮应用

5.2.1 柳州螺蛳粉总体风味轮应用按5.1执行。

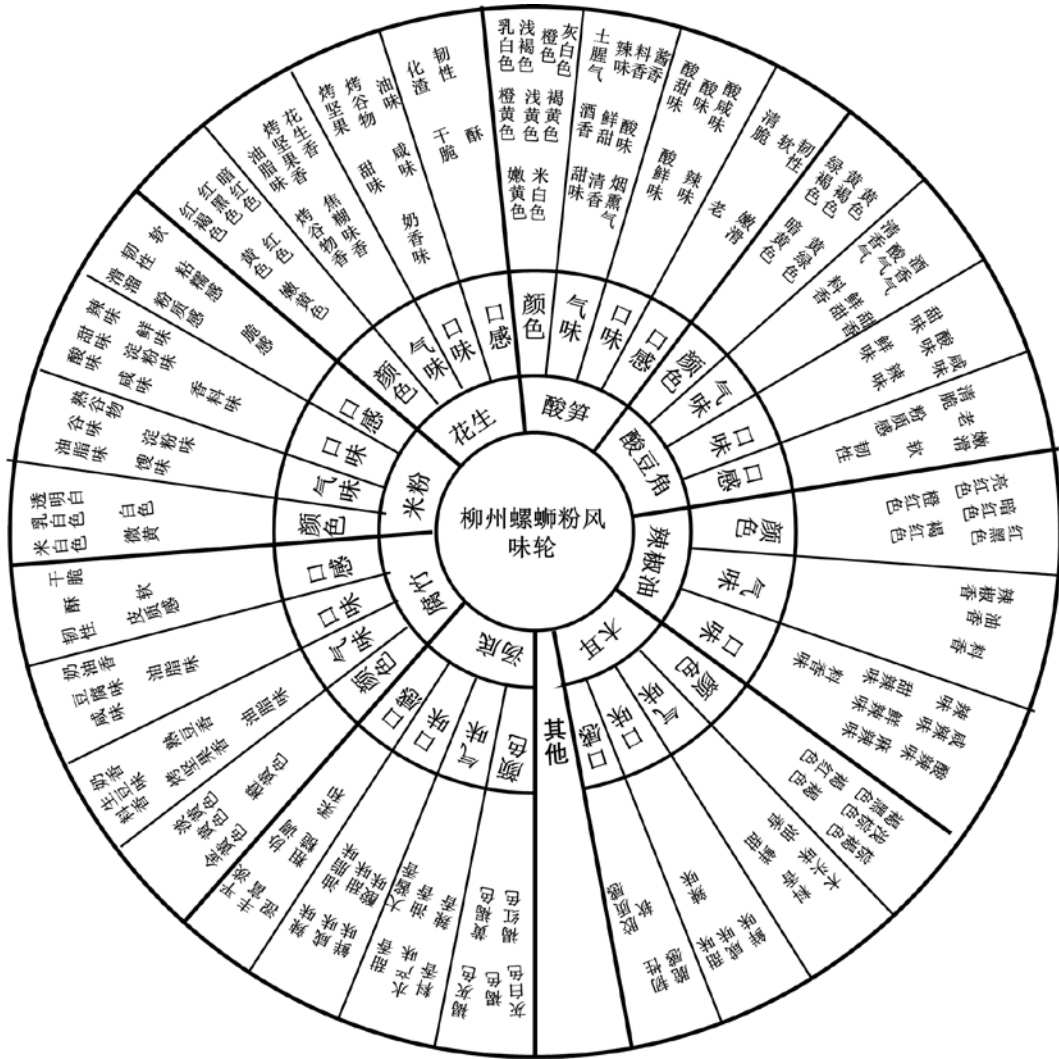
5.2.2 柳州螺蛳粉总体风味轮中的其他区域块是指除本文件中已提及的柳州螺蛳粉各组成成分外的其他柳州螺蛳粉食品成分，如鸭爪、鹌鹑蛋等。其他成分的风味轮应用与其他柳州螺蛳粉各个成分的风味轮应用方法一致。



图A.2 柳州螺蛳粉各组成成分风味轮

附录 B
(资料性)
柳州螺蛳粉风味轮

柳州螺蛳粉风味轮见图B.1。



图B.1 柳州螺蛳粉风味轮

附录 C
(资料性)

柳州螺蛳粉感官强度定量评分标准分值

柳州螺蛳粉感官强度定量评分标准分值见表C.1。

表C.1 柳州螺蛳粉感官强度定量评分标准分值

分值	1	2	3	4	5	6	7	8	9
强度	弱	微弱	稍弱	尚可	中等	微强	较强	强	典型

附录 D

(资料性)

柳州螺蛳粉各成分感官评价表

柳州螺蛳粉各成分感官评价表见表D.1。

表D.1 柳州螺蛳粉各成分感官评价表

柳州螺蛳粉各成分	项目描述词和强度							
	颜色	强度	香气	强度	口味	强度	口感	强度
汤底								
酸笋								
酸豆角								
米粉								
辣椒油								
木耳								
花生								
腐竹								

注：表格不足时可自行添加表格。

参 考 文 献

- [1] GB/T 33405—2016 白酒感官品评术语
 - [2] 《食品感官分析词典》 赵镭，邓少平，刘文主编，中国轻工业出版社
-