

感官评价志愿者不是简单的“吃吃喝喝”

全国蔬菜质量标准中心蔬菜品质感官评价与分析实验室自成立以来，多次面向社会各界公开招募蔬菜感官评价志愿者，共同参与蔬菜感官品质评价，为蔬菜外形和口感打分。据悉，截至2021年6月底，参与感官评价志愿者达到670人次。记者有幸通过测试成为感官评价志愿者的一员，参与了几次口感蔬菜的感官评价试验。对于绝大多数人而言，当“品鉴师”是有点神秘的，而且很多人印象中的“品鉴师”就是吃吃喝喝，然后说一下感受，看似很简单。那么，记者就将自己的亲身经历拿出来，以飨读者。

看似“轻描淡写”的要求 实则“严苛”

记者一直以来都有一个当“美食评论员”的梦想，但苦于这样的“美差”在我们的生活中实不多见。当得知全国蔬菜质量标准中心蔬菜品质感官评价与分析实验室在招募感官评价志愿者时，记者怀着对实验内容的好奇和对“品鉴师”职业的向往，便积极地报了名。

报名要求倒是并不严苛，只需：热爱美食，对品尝新鲜的各类蔬菜具有浓厚的兴趣；身体健康，五官感觉灵敏（特别是嗅觉和味觉），无过敏症；对自己的感觉和产品的特性能够用语言进行描述和表达；能够准时出席，保证测试的时间性和试验的完整性；表达时能做到态度客观、不偏颇；无不良嗜好等。

但测试环节却并不简单，当时参与测试的有180余位报名者，最后通过测试的仅剩68人。你一定在好奇，测试环节都有什么内容，为何测试者折损过半？其实测试环节也并不复杂，主要是对味觉和嗅觉的测试。工作人员通过送样口传递嗅觉测试纸杯和味觉测试纸杯，测试人员只需通过品尝和嗅闻的方式将纸杯编号填写到测试表格的对应位置即可。看到这，你可能会嗤之以鼻，觉得这未免也太简单了。

你可别小瞧这简单的流程和测试内容。当这些测试纸杯摆放在记者面前的时候，记者心中也是闪过一丝不屑：“这不跟常规体检时项目差不多嘛，太小儿科了！”但真正开始测试之后，心态就变了，最初的不屑转换为惊讶又演变成“惶恐”，因为溶液的浓度百分比很小，味道特别淡。尤其是味觉测试的溶液，不多次对比你都分辨不出哪个是水哪个是甜，记者也是尝了一遍又一遍，才小心翼翼地将答案写在对应的位置。

从感官评价室出来，记者咨询了一同参与测试的志愿者，他们大多数经历了跟记者一样的心路历程，有的甚至品尝到最后，都紧张到出汗了。



嗅觉味觉测试



评价样品及物品展示



感官志愿者评价前培训

7个品种评价1小时

经历过测试环节的“严苛”，当记者正式参与到感官评价试验的时候，心态已不再是当初的那种轻狂，不自觉地严肃了几分。记者参与的那次感官评价试验是对6个樱桃番茄品种和1个中果型番茄品种进行评价，蔬菜品质感官品鉴志愿者需要对评价样品的果形、色泽、香气、新鲜度、光滑度、软硬度、甜度、酸度、果汁多少、果皮厚度等通过观察、品尝等方式，做出差、一般、中等、好、优秀的直观等级评价，并将对样品的整体感受写到评价试验表上。为避免不同样品之间的影响，实验室还给每人配备了纯净水用于漱口。

虽然品种看着并不多，但每位志愿者都很认真，7个品种的测试足足用了一个多小时。走出感官评价室，记者也是如释重负般长长地舒了一口气。

这两次经历，记者认为蔬菜感官评价志愿者是一份值得炫耀的“职业”，并非是因为能品尝到品类不一、口感丰富的蔬菜。而是志愿者第一次代表大众消费群体做对蔬菜口感的优劣进行筛选，在此基础上结合品质指标的分析是后期推动培育、种植更高品质蔬菜第一关。更重要的是，它从官方层面，实现了“消费指导研发”思维的创新和转变。

本报记者 崔莹



感官评价试验表