

樱桃番茄感官评价活动成功举行



活动现场花絮

感官评价是用于唤起、测量、分析和解释人们通过视觉、嗅觉、触觉、味觉和听觉而感知到的产品感官特性的一种科学方法。全国蔬菜质量标准中心(以下简称标准中心)蔬菜品质感官评价与分析实验室是国内唯一的蔬菜感官评价实验室。实验室成立以来,多次面向社会各界公开招募蔬菜感官评价志愿者,开展蔬菜感官品质评价活动,目前已完成40种番茄的感官品质评价工作。

自12月15日标准中心通过微信公众号等平台发出“樱桃番茄感官评价志愿者招募公告”后,志愿者们积极参与,踊跃报名。截至12月19日报名结束,最终有29名嗅觉、味觉符合感官评价要求,同时喜欢鲜食番茄的志愿者,共同参与12月21日举办的樱桃番茄感官评价活动,届时他们将分别对6种不同颜色、不同风味的樱桃番茄,从果形与外观、果肉质地、多汁感等6个维度展开消费者喜好度测试。

12月21日下午14时,樱桃番茄感官评价活动准时在蔬菜品质感官评价与分析实验室拉开帷幕。据了解,活动现场志愿者对样品的6个质量属性通过观察、品尝等方式,做出从非常不喜欢到非常喜欢的九点标度检验,并在问卷最后对样品的整体感受做出描述性评价。

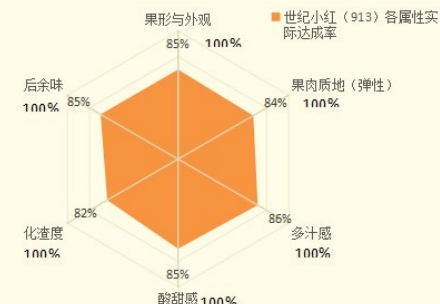
经过工作人员紧张的数据分析,得到如下结果:

第一名 总分 84.96分

样品名称:世纪小红 样品编号:913

志愿者评价描述
总结:

红色樱桃番茄,果型娇小玲珑,颜色鲜亮,果皮偏硬,果肉绵软甘甜,果汁中等,余渣少,后余味足。

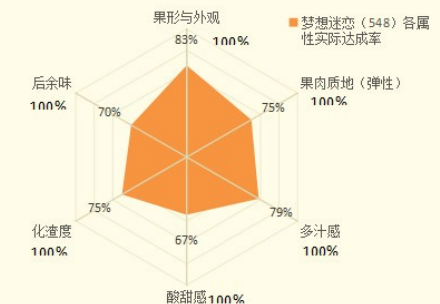


第四名 总分 72.88分

样品名称:梦想迷恋 样品编号:548

志愿者评价描述
总结:

黄色樱桃番茄,果形坚挺,色泽亮如宝石,皮厚,果实饱满,口感偏酸,多汁,番茄味淡,化渣度不好,后余味不足。

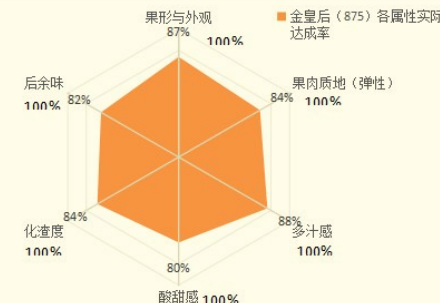


第二名 总分 83.34分

样品名称:金皇后 样品编号:875

志愿者评价描述
总结:

黄色樱桃番茄,颜色鲜艳,颗粒饱满,皮略厚,果肉紧实多汁,酸甜可口,化渣度一般,余味足。

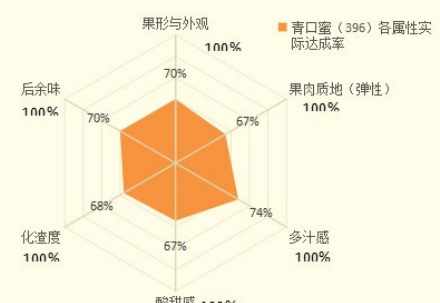


第五名 总分 69.15分

样品名称:青口蜜 样品编号:396

志愿者评价描述
总结:

绿色樱桃番茄,光亮如绿宝石,果皮偏硬,果肉饱满多汁,口感偏酸,化渣感一般,后余味足。

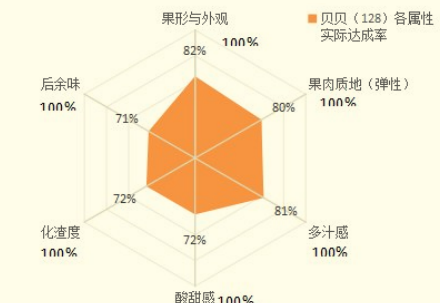


第三名 总分 75.93分

样品名称:贝贝 样品编号:128

志愿者评价描述
总结:

红色樱桃番茄,果形圆润,色泽亮丽,果皮略硬,果实饱满多汁,酸甜可口,有余渣,余味较短。



第六名 总分 55.84分

样品名称:迷彩 样品编号:724

志愿者评价描述
总结:

紫色条纹樱桃番茄,果形不均匀,果皮偏厚偏硬、发涩,果肉坚硬汁少,甜度不够,化渣性差,口感一般,无余味。

