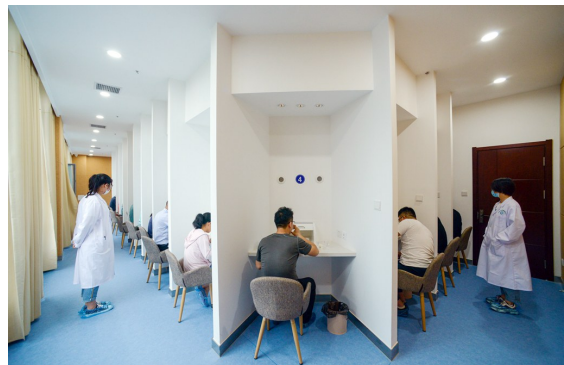




全国蔬菜质量标准中心

2020年蔬菜品质感官评价与分析实验室应用情况及成果信息



活动花絮

全国蔬菜质量标准中心（以下简称标准中心）蔬菜品质感官评价和分析实验室集成新西兰等多国在蔬菜品质研究方面的经验，涉及国家专利5项以上，整体划分为接待及描述性语言培训室、讨论室、观察室、感官评价室、材料准备室、仪器室和数据处理室。实验室从蔬菜感官评价和品质指标分析两个方面，对蔬菜品质进行客观、科学、全面的评价，探索蔬菜品质评价标准，为实现蔬菜品质分等分级，服务蔬菜品质认证工作提供有效的数据支撑。

感官评价实验室自2020年4月投入使用以来，培养感官评价专职人员4名，先后成功举办了16次的蔬菜（番茄和黄瓜）感官评价活动，包括三次“走出实验室”活动，参与感官评价活动志愿者共计490人次；多次迎接领导和专家学者参观指导，先后接受山东电视台、潍坊融媒体和北方蔬菜报的深入采访报道，受到各界领导、专家和社会的广泛赞誉；结合蔬菜理化指标检测和感官评价结果，目前已有3篇学术论文被接收发表，《番茄感官品质评价导则》已撰写完成，未来将继续深入开展蔬菜感官评价和品质分析工作，致力于探索蔬菜品质的科学评价和分等分级。

2020年感官评价平台应用情况总结

2020年共招募蔬菜感官评价志愿者327名，开展番茄消费者喜好度测试4次，黄瓜消费者喜好度测试3次，共计完成20种口感番茄、13种口感黄瓜的感官评价。评价结果初步显示，更多消费者偏好红色、酸甜适口、汁水饱满、皮薄肉厚、风味浓郁的口感西红柿；偏好拥有黄瓜特有香气，清脆可口的口感黄瓜。

同时，完成对20种口感番茄、13种口感黄瓜的单果重、硬度、色度、可溶性固形物、可溶性糖、可滴定酸、可溶性蛋白、氨基酸等物质的初步测定。结果显示，各品种间的品质指标都有所差异，在可溶性固形物含量一定的条件下，合适的糖酸比是影响番茄口感的主要因素。黄瓜的硬度与消费者的脆度喜好度呈显著正相关关系。

2020年感官评价活动开展情况

◆2020年4月24日 感官评价志愿者筛选测试

本次嗅觉、味觉测试，共有68名蔬菜感官评价志愿者成功入选。

◆2020年4月29日 番茄感官评价

本次评价共有10名志愿者参加，对6种樱桃番茄和1种中果型番茄开展喜好度评价。

◆2020年5月7日 番茄感官评价

本次评价共有17名志愿者参加，对6种樱桃番茄和1种中果型番茄开展喜好度评价。

◆2020年6月23日 感官评价志愿者筛选测试

本次嗅觉、味觉测试，共有29名蔬菜感官评价志愿者成功入选。

◆2020年7月15日 黄瓜感官评价

本次评价共有34名志愿者参加，对两种贮藏方式（25℃常温贮藏和4℃低温贮藏）下的3种无刺黄瓜开展喜好度评价。

◆2020年8月29日 黄瓜感官评价

本次评价共有103名志愿者参加，对5种无刺小黄瓜开展喜好度评价。

◆2020年10月28日 黄瓜感官评价

本次评价共有163名志愿者参加，对5种无刺小黄瓜开展喜好度评价。