

8种口感番茄感官评价活动在烟台成功举办

2022年7月1日，由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（以下简称感官评价与分析实验室）和食品伙伴网联合举办的口感番茄感官评价活动在山东省烟台市芝罘区成功举办。

本次活动，共有73名志愿者参与。志愿者们对8种不同颜色、不同风味的口感番茄从果形与外观、果肉质地、多汁感等多个维度展开了消费者喜好度测试。此次活动共进行了两场测试。第一场有效参与人数33人，4种口感番茄品种分别为西施草莓、高糖100、戴安娜、粉桃；第二场有效参与人数40人，4种口感番茄品种分别为草莓果、京采、高糖皇妃、草木荣华31号。评价结束后，工作人员经过数据整理、总分计算等多个环节的分析，得到如下结果：

活动花絮



样品得分与排名

第一场：

样品得分	果形与外观	果肉质地	多汁感	酸甜感	化渣度	后余味	总得分	名次
西施草莓	4.91	8.55	18.65	27.06	2.61	6.26	68.04	1
高糖100	4.77	7.58	18.14	22.85	2.91	5.36	61.62	2
戴安娜	5.29	8.27	17.63	22.30	2.62	5.43	61.54	3
粉桃	5.50	9.15	16.77	20.53	2.65	5.30	59.90	4

第二场：

样品得分	果形与外观	果肉质地	多汁感	酸甜感	化渣度	后余味	总得分	名次
草莓果	4.32	10.43	20.19	32.53	3.38	6.99	77.85	1
京采	5.23	9.40	19.34	26.59	3.30	6.38	70.24	2
高糖皇妃	4.94	7.85	19.41	22.44	2.33	5.75	62.71	3
草木荣华31号	5.32	8.46	17.44	20.08	2.79	5.24	59.32	4

品种评价感受

第一场：

品种	评价感受
西施草莓	外形美观、果皮偏厚、口感略酸、汁水饱满、化渣度一般
高糖100	果形饱满圆润，色泽鲜艳、多汁质软、酸甜风味不足
戴安娜	果形圆润饱满、果皮偏硬、口感偏酸、汁液适中、果香浓郁
粉桃	外形小巧、颜色均匀、质地偏硬、汁液适中、酸甜风味不足

第二场：

品种	评价感受
草莓果	外观一般、果皮硬度适中、皮脆肉软、汁液适中、酸甜可口
京采	果实饱满、色泽艳丽、果肉紧实、汁水丰富、酸甜可口、化渣度好
高糖皇妃	色泽橙黄，皮厚质硬，口感偏酸，汁水丰富但化渣度不好
草木荣华31号	果实饱满、色泽鲜艳、果皮偏厚、口感过酸、汁水饱满、后余味淡

感官评价初步结论：

- 1.根据第一场次评价结果，所有品种的感官评价总分均低于70分，整体质量一般，西施草莓得分相对较高，感官品质是四个品种中最突出的口感番茄品种。
- 2.根据第二场次评价结果，草莓果和京采的感官评价总分最高，都高于70分，相比另外两个品种感官品质更受消费者的欢迎。

本报记者 果志华整理