



# 团 体 标 准

T/CCOA 73—2023

## 菜籽油感官评价

Sensory evaluation of rapeseed oil

2023-12-29 发布

2024-05-01 实施

中国粮油学会 发布  
中国标准出版社 出版

本标准由中国粮油学会制定,其著作权为中国粮油学会所有。除了用于国家法律许可范围或事先得到中国粮油学会的许可外,不允许以任何形式再复制本标准。如果关于本标准有任何著作权/版权或相关咨询,请联系中国粮油学会或本标准出版社!

中国粮油学会(Chinese Cereals and Oils Association)简称 CCOA,是中国科学技术协会领导下的全国性一级学会,挂靠国家粮食和物资储备局,是以从事粮食和油脂科学研究、工业生产的高中级科技人员和企业家为主体的跨行业、跨地区、跨部门的群众性学术团体。

地址:北京市西城区百万庄大街 11 号

邮编:100037

电话:010-68357511

传真:010-68357511

网址:[www.ccoaonline.com](http://www.ccoaonline.com)

## 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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：中粮营养健康研究院有限公司、武汉轻工大学、中粮福临门食品营销有限公司、中粮油脂(黄冈)有限公司、中粮油脂(广元)有限公司、河南工业大学、中粮油脂控股有限公司、中国农业科学院油料作物研究所、重庆澳斯卡粮油有限公司、云南滇雪粮油有限公司。

本文件主要起草人：王翔宇、初柏君、郭斐、于森、惠菊、苏晓霞、尤梦圆、刘龙云、何东平、孙承国、罗权军、李海梅、卢鑫、刘瑞利、张宇、马宇翔、扈柏文、田华、周琦、黄永乐、刘安迪。

# 菜籽油感官评价

## 1 范围

本文件规定了菜籽油感官评价的感官分析实验室、感官评价员、感官评价方法、数据处理和测试报告。

本文件适用于菜籽油的感官评价。

## 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 1536 菜籽油

GB/T 10221 感官分析 术语

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训和管理评价员一般导则 第2部分：专家评价员

GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品

T/CCOA 17 粮油食品感官检验规范

T/CCOA 29 芝麻油感官评价

## 3 术语和定义

GB/T 1536、GB/T 22515、GB/T 10221 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**澄清度 transparency**

菜籽油油体的清澈程度。

### 3.2

**烤香 roasted**

烤熟坚果或坚果肉的独特香气，表现为轻微的烤味、油味的混合特征。

### 3.3

**焦香 burnt**

适度炒制的坚果或谷物烤焦的气味，美拉德反应过程中温度偏高时产生的香气。

### 3.4

**辛香 spice**

腌制蔬菜的气味，类似于花椒、茴香等香辛料腌制的气味。

### 3.5

**酱菜香 pickle-like**

利用酱油腌制的蔬菜的气味，主要突出酱菜发酵后伴随咸味的酱香味。