



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 38495—2020

---

## 感官分析 花椒麻度评价 斯科维尔指数法

Sensory analysis—Sensory evaluation of Chinese pepper  
pungency intensity—Scoville index determination method

2020-03-06 发布

2020-03-06 实施

---

国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 方法原理 .....	2
5 评价员 .....	2
5.1 评价员选用 .....	2
5.2 评价员人数 .....	2
6 试剂与仪器 .....	2
6.1 主要试剂 .....	2
6.2 主要仪器及器具 .....	3
7 评价程序 .....	3
7.1 样品制备 .....	3
7.2 被检样液提供 .....	4
7.3 被检样液评价 .....	4
8 结果评定 .....	5
9 评价报告 .....	5
附录 A (规范性附录) 不同麻感区段的斯科维尔指数 .....	6
附录 B (规范性附录) 斯科维尔指数法样品提供表 .....	9
附录 C (资料性附录) 斯科维尔指数法检验回答表 .....	10
附录 D (规范性附录) 斯科维尔指数与麻度等级的换算 .....	11
参考文献 .....	12

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国感官分析标准化技术委员会(SAC/TC 566)提出并归口。

本标准起草单位:中国标准化研究院、四川海底捞餐饮股份有限公司、重庆德庄农产品开发有限公司、成都珪一食品开发股份有限公司、颐海(上海)食品有限公司、四川川麻人家食品开发有限公司、西南交通大学、四川农业大学。

本标准主要起草人:赵镭、张璐璐、钟葵、史波林、汪厚银、周宁、李德建、任康、李林、周先礼、叶萌、刘龙云、罗强祖、黄帅、华永兵。

# 感官分析 花椒麻度评价

## 斯科维尔指数法

### 1 范围

本标准规定了采用斯科维尔指数法对花椒麻度进行感官评价的方法。

本标准适用于干花椒、鲜花椒、花椒粉、花椒油、花椒油树脂等花椒及麻味调味品的麻度感官评价。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 10221 感官分析 术语(GB/T 10221—2012,ISO 5492:2008,MOD)

GB/T 12310 感官分析方法 成对比较检验(GB/T 12310—2012,ISO 5495:2005,MOD)

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(GB/T 13868—2009,ISO 8589:2007, IDT)

GB 17323 瓶装饮用纯净水

### 3 术语和定义

GB/T 10221 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用,以下重复列出了 GB/T 10221 中的某些术语和定义。

#### 3.1

#### 花椒麻感 pungency sensation of Chinese pepper

由不饱和脂肪酸酰胺类物质引起的口腔触觉和痛觉感知。

注 1: 简称麻感。主要由不饱和脂肪酸酰胺类物质作用于机械感受器与疼痛感受器,通过调节双孔钾离子通道(KCNK)或瞬时受体电位离子通道(TRPA1、TRPV1)及电压门控型钠离子通道(VGSC)等产生。

注 2: 花椒麻感一般包括麻木感(numbing)、针刺感(tingling)、振颤感(vibrating)、涩感(astringency)、垂涎感(salivating)等。有的花椒麻感中还会包括诸如灼热感(burning)的温度觉感知和苦味的味觉感知。

注 3: 本标准中定义的花椒麻感不包括由花椒挥发性物质所引起的气味和风味感知。

#### 3.2

#### 麻度 pungency intensity

麻感强度

感知到的麻感强弱程度,可用斯科维尔指数或标度值等量化表示。

#### 3.3

#### 麻感区段 pungency section

按照本标准的测试条件和预期的麻感水平,将被检样品按照麻感由弱到强分为若干区段,区段名称分别为:A'、B'、C'、A、B、C、D、E、F、G、H,依英文字母顺序表示,A'为最弱麻感区段,H为最强麻感区段。