

「科技與生活科食品科學之 STEM」

感官評估

在食品的研究和發展中，進行感官評估可以了解食品 and 食品市場。

食品樣本的感官評估涉及五種感官：

- 視覺
- 嗅覺
- 觸覺
- 味覺
- 聽覺

進行感官評估有多種方法，以下顯示了兩種方法的原理和範本：

- 定量描述分析 (QDA)
- 配對比較測試

定量描述分析 (QDA)

QDA 評估小組由具有經驗的成員組成，通常是 8-15 人。產品評估由每位評味員單獨進行，通常在隔離的測試間中進行。評估階段使用標準做法，如樣本編碼、測試間的照明、評估樣本之間吐出樣本和沖洗口腔等。

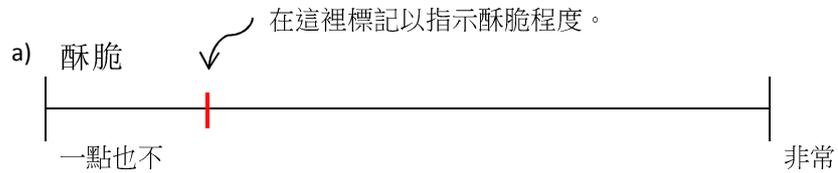
評味員擬定詞彙，詞彙標示在直線上，評估得到的數據用來進行統計分析。QDA 可以用來全面描述產品，由最初的視覺評估到餘味，亦可以要求評味員集中於一個指定範圍的屬性，例如質感的描述。

定量描述分析的感官評估表

樣本編號： _____

評估每個感官屬性，並在每一行上加上標記：

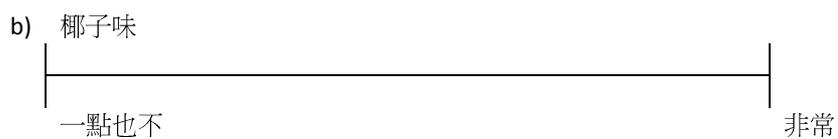
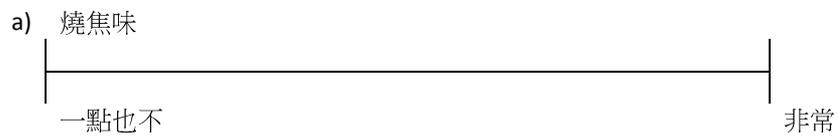
例子



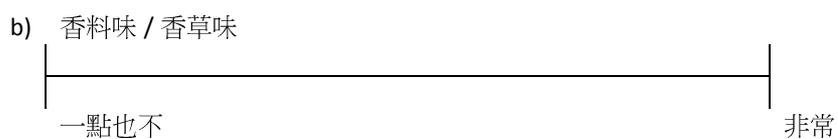
1. 外觀



2. 香氣



3. 味道



配對比較測試

配對比較測試是一種區別測試。研究人員想要確定兩個樣本是否在指定範圍上有所不同，例如甜度、黃色程度和酥脆度。兩個樣本會同時呈給評味員，要求評味員鑑定哪一個樣本的指定感官屬性較高。

配對比較分數表

開始之前請用水沖洗口腔。有兩個樣本供你評估。按照次序從左到右品嚐每個已有編碼的樣本。把整個樣本放在嘴裡。不要重試。兩個樣本是相同還是不同？圈選相應的單詞。在品嚐樣本之間用水沖洗口腔，並將所有樣本和水吐出。然後繼續下一組樣本並重複品嚐程序。

樣本編
號

樣本編
號

相同

不同

參考：

Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices*. New York: Springer.

感官描述語（形容味道的詞語）

我們使用感官評估食物，感官描述語指用來描述食物的外觀、味道和質感的詞語。以下詞庫列舉部分用來形容食物味道的詞語，部分詞語可用來描述食物的多項特質。列表並未納入所有感官描述詞語，請自行添加。

感官描述語			
外觀（外表）- 顏色、美感	質感（口感）- 食物和飲品在口中的感覺		風味、味道和香味
開胃 / 刺激食慾	輕型	多塊狀	醋酸味
吸引 / 引人注目	薄脆易碎	稀爛糊狀	苦
單調	有嚼勁	粉狀	淡而無味
明亮	冰凍	橡膠狀	焦味
清澈 / 分明	酥脆	黏糊糊	奶香味
冰冷	鬆脆	順滑	乾身
色彩繽紛	香脆	柔軟	肥膩
鬆脆	乾身	濕軟	魚腥味
乾身	精細	有彈性	果味濃郁
暗沉	結實	黏牙	香料味
肥膩	起泡	僵硬	過老
新鮮	易碎成小薄片 / 易脫落	柴硬 / 多筋	胡椒味 / 辣味
果味濃郁	冒泡	幼嫩	鹹
亮眼	油膩	濃稠	濃烈刺激
油膩	砂礫狀	稀薄	令人作嘔
健康	堅硬	硬又嚼不動	煙燻味
熱 / 辛辣	熱 / 辛辣	水淋淋	濕軟
濕潤	多汁	溫熱	酸
令人垂涎欲滴			辛辣
光滑			變質走味
濕軟			甜
美味可口			水淋淋 / 味道淡
			濕潤
			無味
			美味可口
			火候不足 / 沒煮熟