

ICS 65.020
B 05

DB3710

威海市地方标准

DB 3710/T 149—2021

无花果品质评价技术规范

Technical specification for quality evaluation of fig

2021 - 11 - 29 发布

2021 - 12 - 29 实施

威海市市场监督管理局

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020给出的规则编写。

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这些专利的责任。

本文件由威海市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：威海市农业科学院、威海经济开发区崮山镇政府、威海爱田农业科技有限公司、威海市产品质量标准计量检验研究院。

本文件主要起草人：丁荔、曹洪建、姜颖霖、叶全、王龙、夏营、李汉燕、王林军、王兆顺、迟金强、胡静、隋静、王梓清、陈浪波、陈洪江、蒋振莹、宫汝燕、刘德强、姜宏浩、张亚林、刘甜甜、李方杰。

无花果品质评价技术规范

1 范围

本文件规定了无花果品质评价技术规范的评价场所及人员条件、参评样品条件、评价、综合评分、评价档案管理。

本文件适用于无花果的品质评价。

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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

《威海市农业农村局关于更新我市禁止使用的农药产品名录的通知》（威农字〔2020〕86号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

无花果品质评价 fig quality evaluation

评价人员利用仪器设备，运用正常的视觉、嗅觉、味觉等辨别能力，对无花果的外观和内在品质进行等级质量综合分析和评价的过程。

4 评价场所及人员条件

4.1 环境条件

室内室外均可，应空气清新、无异味，温度和湿度应适宜，环境安静、整洁、明亮。

4.2 评价装置

4.2.1 评价台

评价台应干净、平整、单颜色，长、宽、高视实际需要而定。

4.2.2 盛装筐（盘）

用于盛放评价样品。形状、大小、材质、颜色应统一，宜选用白色，不宜选用颜色鲜艳或带有复杂花纹的器皿。

4.2.3 天平

测量精度应不大于0.1g，同一次评价应采用正规厂家生产的同一台或同一型号的天平。

4.2.4 糖度仪（计）

可选用手持式糖度计，测量精度不低于0.1Brix，或选用折光仪，测量精度应达到0.01Brix。同一次评价应采用正规厂家生产的同一型号的糖度计（仪）。

4.2.5 榨汁机

选用正规厂家生产的同一型号的榨汁机。

4.2.6 过滤网

可用纱布或一定网目的过滤筛。

4.3 评价用水

评价用水应符合GB 5749的规定，评价用水水质应一致。

4.4 评价人员

4.4.1 评价人员应身体健康，公平、公正，熟悉评价标准和流程。

4.4.2 评价人员可分为专家组和消费者组。专家应从事或熟悉果树相关领域，与参评单位或个人没有利益关系，在评价结束前评价专家不得与参评单位进行样品情况交流。消费者选择应有代表性。专家组由三人或三人以上组成，推荐其中一人为组长。消费者组由10人以上组成。

5 参评样品条件

参评样品生产过程应符合《威海市农业农村局关于更新我市禁止使用的农药产品名录的通知》的规定，不得使用违禁农药等化学药品。无花果应符合GB 2762、GB 2763的规定。

6 评价

6.1 评价因子

包括可溶性固形物含量、外观、单果重、风味四项评价因子。

6.2 评价因子分值设定

6.2.1 四项评价因子总分值设定为100分，具体赋分比例参考表1。

表1 评价因子分值设定

评价因子	分值设定
可溶性固形物（A）	40
外观（D）	20
单果重（B）	20
口感风味（C）	20

6.2.2 评价因子赋分比例可根据评价目标由评价人员进行合理调整。

6.3 评价方法

6.3.1 可溶性固形物

6.3.1.1 取样方法

6.3.1.1.1 每个参评样品随机抽取相同的样品数，取样数量应不少于3个。

6.3.1.1.2 获取无花果样品汁液时去皮方法应一致。可将整个果实用干燥的细纱布包裹后将果汁挤出，每个样品取汁后纱布应立即更换；也可用榨汁机取汁，但应避免不同样品汁液混合，取汁后应及时将榨汁机刀片和容器清洗干燥后进行下一个样品取汁。

6.3.1.2 检测

可单独对每个取样样品的汁液进行检测，然后计算取样样品可溶性固形物平均值。

6.3.1.3 赋分计算方法

参赛样品最高值得占比满分A分，其它样品计分方法见式（1）：

$$F = A \times \frac{Z}{Z_{\max}} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

F ——可溶性固形物含量得分；

A ——可溶性固形物占比分值满分；

Z ——样品检测可溶性固形物含量的平均值；

Z_{\max} ——可溶性固形物含量平均值的最高值。

6.3.2 单果重

6.3.2.1 每个参评样品随机抽取相同的样品数，取样数量应不少于30个。

6.3.2.2 计算单果重平均值。

6.3.2.3 参赛样品重量最高值得占比满分B分，其它样品计分方法见式（2）：

$$G = B \times \frac{W}{W_{\max}} \times 100\% \dots\dots\dots (2)$$

式中：

G ——样品单果重得分；

B ——单果重占比分值满分；

W ——样品单果重称量的平均值；

W_{\max} ——单果重称量平均值的最高值。

6.3.3 风味

6.3.3.1 可将每个样品均匀切成相同的份数，每个评价人员每份样品品尝不少于3个果实。品尝完1个样品应漱口后再进行下一个样品的评价。

6.3.3.2 风味由评价人员根据品尝感官的结果直接赋分。

6.3.3.3 风味满分为C分，评价人员根据赋分比例打分。所有评价人员打分的平均值为每个样品风味的得分值。

6.3.4 外观

6.3.4.1 评价人员根据无花果果面是否有病斑、黑点、裂口等对外观直接赋分。

6.3.4.2 外观分数满分为D分，评价人员根据赋分比例打分。所有评价人员打分的平均值为每个样品外观质量的得分值。

7 综合评分

7.1 分数确定

样品总分为每个样品的评价因子得分累加的分值。

7.2 评价结果判定

7.2.1 评价的名次根据计算结果按分数从高到低的次序排列。

7.2.2 根据评价目标要求确定是否需要进行农药残留等卫生指标的检测，指标检测应由具有资质的检测机构进行检测。农药残留检测不合格者样品总分按0分计算。

7.3 评价结果确认

参加评价的专家和人员应对评价结果进行签字确认。

8 评价档案管理

8.1 评价档案应包括但不限于以下内容：评价活动的通知、评选方案等；参评无花果样品评价的结果，包括专家打分、检测数据等。

8.2 评价资料应至少保存至活动结束后3个月。
