

中国食品工业协会

关于举办 2026 年全国调味品品评师 职业技能大赛决赛的通知

各省、自治区、直辖市食品(调味品)工业协会、财贸轻纺烟草工会及各调味品企业:

根据竞赛工作安排,2026 年全国调味品品评师职业技能大赛决赛将于 11 月在山西省太原市举办。现将有关事宜通知如下:

一、大赛时间

2026 年 11 月 15 日—18 日。其中 15 日全天报到,16-17 日赛前培训、竞赛决赛,18 日早餐后返程。

二、住宿及报到

11 月 15 日全天报到

报到及住宿地点:山西工商学院

联系电话:15713510063,曹经理

三、参赛资格

按照中国食协(2026)3 号文件要求,由各省、自治区、直辖市食品(调味品)工业协会组织预赛选拔及遴选推荐出的选手参加本次竞赛决赛。

四、费用安排

1、参赛选手食宿由大赛组委会统一安排，费用自理，可在报到时现场办理交费入住。

2、专家、裁判和工作人员食宿费用由大赛组委会承担。

五、奖励办法

在决赛中获得前 3 名选手，获得一等奖。在决赛中获得第 4-15 名选手，获得二等奖。在决赛中，根据参赛选手实际人数视情况设立三等奖和优秀奖，竞赛总获奖比例不超过参赛选手的 50%。

上述一、二、三等奖和优秀奖获奖选手，由主办单位共同颁发获奖证书。

对在预赛和决赛过程中，组织工作成绩突出的单位，由主办单位共同颁发优秀组织奖；对在决赛中做出突出贡献的单位，由主办单位共同颁发竞赛贡献奖。

六、其他事项

1、请参加大赛人员务必于 11 月 7 日前将报名信息返贐给中国食品工业协会联系人。

2、请各参赛企业将本企业 2—3 款核心产品，于 11 月 13 日前邮寄到指定地址（山西工商学院学术交流中心。太原市小店区坞城南路 99 号，电话：15713510063，曹经理），供大赛期间作产品展示及录制企业风采视频使用。

3、建议选手着商务便装参赛，竞赛期间请佩戴好参赛证件（报到时发放），携带好身份证以备检录查验使用。

- 4、此次大赛会务工作由太原市锦之韵文化传媒有限公司协助。
- 5、此次决赛理论考试复习范围参看 2026 年全国调味品品师职业技能大赛理论知识复习题（详见附件）。
- 6、竞赛期间如有其他事项，请联系组委会工作人员。

七、联系人及联系方式

1、中国食品工业协会

梁晋鄂 电话：13521017505

邓 慧 电话：13931103925

2、山西省食品工业协会

彭丽娜 电话：18703413897

王 彬 电话：13803457237

附件：

2026 年全国调味品品师职业技能大赛理论知识复习题

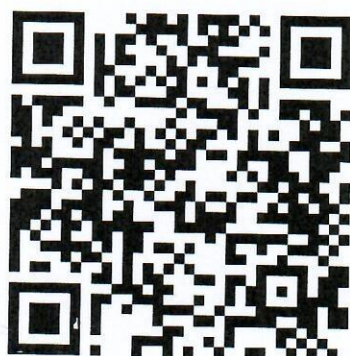
2026 年全国调味品品师职业技能大赛组委会

（中国食品工业协会代章）

2026 年 9 月 28 日



2026 年全国调味品品评师 职业技能大赛
决赛报名参会信息二维码



附件：

2026 年全国调味品品评师 职业技能大赛理论考试复习题

一、单选题

1. 与优选评价员相比，专家评价员在感官记忆与测试准确性方面的要求应（ D ）
A. 要求较低 B. 要求相同 C. 不作要求 D. 要求更严格，需展现更高水平
2. 参与感官分析测试的评价员，需遵守 CB10220 的基本规则外，还应做到在试验前至少（ B ）不得进行有关检测或评价气味或有气味化合物的任何其他感官分析工作。
A. 10min B. 20min C. 30min D. 1h
3. 为了保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，我国制定了（ B ）。
A 食品卫生法 B 食品安全法 C 食品质量法 D 农产品质量安全法
4. “入芝兰之室，久而不闻其香”由感觉的（ B ）产生的。
A 对比现象 B 疲劳现象 C 掩蔽现象 D 拮抗现象
5. 人们能感觉出食盐水的咸味时，该盐水的浓度大约为（ A ）。
A 0.1% B 0.5% C 1.0% D 1.5%
6. 《食品安全法》于（ C ）第二次颁布实施。
A 2009 年 B 2010 年 C 2015 年 D 2019 年
7. 最容易产生感觉疲劳的是（ C ）。
A 视觉 B 味觉 C 嗅觉 D 触觉
8. 具有高度的感官敏感性、足够的培训时长和丰富的感官分析经验，能够对各类产品做出一致的、可重复的感官评价的评价员称为（ D ）
A. 评价员 B. 评价员小组组长 C. 优选评价员 D. 专家评价员
9. 差别检验主要方法不包括（ B ）。
A 成对比较检验 B 分类检验法 C 三点检验法 D “A”-“非 A”检验法
10. 根据 SB/T 10296-2009《甜面酱》标准，甜面酱的出厂检验项目不包含（ D ）。
A 水分 B 还原糖 C 大肠菌群 D 菌落总数

11. 在进行味觉阈值测试时，以下作为鲜味的参考物质是（ C ）。
- A 酵母提取物 B 谷氨酸 C 谷氨酸钠 D 呈味核苷酸二钠
12. 下列哪项不属于食品味之间的作用（ D ）
- A 相乘作用 B 相抵作用 C 对比作用 D 交替作用
13. 鸡精调味料和鸡粉调味料的主要区别是（ D ）
- A 鲜味强度不同 B 风味不同 C 通常用途不同 D 以上都是
14. 味觉感受器就是（ B ）。
- A 舌尖 B 味蕾 C 舌面 D 舌根
15. 靠嗅觉评价的物质必需具有（ B ）。
- A 一定的温度 B 挥发性及可溶性 C 旋光性和异构性 D 脆性和弹性
16. 健康中国行动推进委员会发布《健康中国行动（2019—2030年）》倡导人均每日食盐摄入量不超多少克？（ B ）
- A 2g B 5g C 6g D 10g
17. 下列哪种物质没有鲜味（ B ）
- A 水解蛋白 B 核黄素 C 呈味肽 D 酵母提取物
18. 除食品安全标准外，（ B ）其他的食品强制性标准。
- A 未经批准不得制定 B 不得制定 C 可以制定 D 特殊情况下可以制定
19. 品评员品尝两种以上液体样品时，两个样品间需要用清水漱口，等待（ A ）分钟后再进行品尝。
- A 1 B 2 C 3 D 4
20. 以下（ C ）不属于基本味觉的范畴。
- A 酸 B 鲜 C 辣 D 甜
21. （ B ）是食物在人体口腔内对味觉器官化学感受系统的刺激而产生的一种感觉。
- A 嗅觉 B 味觉 C 听觉 D 触觉
22. （ B ）是在产品消失后产生的有别于产品在嘴里时的味觉或嗅觉。
- A 风味 B 后味 C 基本味 D 特征风味
23. 为确定产品之间特定感官属性或整体是不同或相同，使用的感官检验方法是（ A ）。

A 三点检验 B 成对比较检验 C 简单描述检验 D 阈值测试

24. 感官分析是运用感觉器官对产品的感官特性进行测量、分析和解释的科学。以下哪一项是感官分析所使用的“仪器”？（ C ）

A. 精密电子天平 B. 气相色谱仪 C. 人的感觉器官 D. 质构仪

25. 按照感官分析方法学总论国家标准的分类，常用的感官分析方法可分为三大类，以下哪一项不属于该分类？（ C ）

A. 差别检验 B. 使用标度和类别的检验 C. 化学分析检验

D. 分析或描述检验

26. 根据 GB/T 46555-2025，感官评价员的招募、筛选和培训流程一般为（ A ）。

A. 准评价员/候选评价员 → 初级评价员/受训评价员 → 优选评价员 → 专家评价员

B. 专家评价员 → 优选评价员 → 初级评价员 → 准评价员

C. 初级评价员 → 准评价员 → 专家评价员 → 优选评价员

D. 候选评价员 → 专家评价员 → 初级评价员 → 优选评价员

27. 进行味觉敏感度测定时，最常用的稀释液制备用液是（ B ）

A. 稀释的柠檬汁 B. 水 C. 苹果汁 D. 稀释的醋液

28. 《感官分析 方法学 受控区域消费者喜好测试一般导则》国家标准中，该标准给出的消费者喜好测试方法是基于什么？（ B ）

A. 仪器测量 B. 问卷调查（包括纸质问卷和电子问卷） C. 实验室仪器分析

D. 市场销售数据统计

29. GB/T18186-2025 标准中的铵盐含量通常不得超过氨基酸态氮含量的：（ C ）

A. 20%

B. 25%

C. 28%

D. 30%

30. 在调味品感官评价中，描述“咸味”的标准参照物通常是：（ C ）

A. 蔗糖溶液

B. 柠檬酸溶液

C. 氯化钠溶液

D. caffeine 溶液

31. 下列哪一项不属于调味品分类国家标准中规定的 17 大类产品？（ D ）

A. 食用盐

B. 复合调味料

C. 香辛料

D. 植物油

32. 根据调味品分类国家标准，蚝油属于以下哪一类产品？（ B ）

- A. 酱油类 B. 水产调味品类 C. 复合调味料类 D. 酱类

33. 感官分析检验方法一般不包括以下哪个类型？（ C ）

- A. 差别检验 B. 使用标度和类别的检验 C. 化学分析检验
D. 分析或描述检验

二、多选题

1. 根据 GB/T 16860-2025《感官分析方法 质地剖面检验》，表面特性主要包括哪些方面？（ AB ）

- A. 湿润性 B. 脂质感 C. 色调 D. 甜味

2. 根据 GB/T 46555-2025，筛选测试的主要目的包括（ ABC ）。

- A. 确定候选评价员的感官能力 B. 确定候选评价员的感官灵敏度
C. 评价候选评价员描述和表达感官知觉的能力
D. 测定候选评价员的理化检测能力

3. 根据 GB/T 46555—2025，优选评价员若拟进一步培养为专家评价员，除应表现出良好的重复性和敏锐性外，还应具备哪些理想特质？（ BCD ）

- A. 良好的化学分析能力 B. 对感官属性的记忆力
C. 与其他评价员沟通的能力 D. 口头描述产品的能力

4. 食品感官分析中的主要感觉，除了视觉、味觉，还有（ BCD ）。

- A. 手感 B. 嗅觉 C. 触觉 D. 听觉

5. 视觉主要是对食品的（ ABCD ）进行评价。

- A. 外观形态 B. 色泽 C. 色调 D. 质感

6. 感官评价工作环境工作内的气象条件包括室温和（ ABC ）。

- A. 湿度 B. 换气速度 C. 空气纯净程度 D. 通风

7. 呈送样品的器皿应为（ BC ）清洁方便的玻璃或陶瓷器皿比较适宜。

- A. 彩色 B. 无气味 C. 素色 D. 洁净

8. 同一试验批次的器皿，要求（ ABD ）应该一致。

- A. 外形 B. 颜色 C. 气味 D. 大小

9. 感官评价要获得理想结果必需具备以下三个要素（ ABD ）。

- A. 外部环境条件 B 品评员 C. 适宜的器皿 D. 样品的制备
10. 参加感官分析实验的人员分为五类, 除专家型、有经验型外、还有(ACD)。
- A. 消费者型 B. 自愿者型 C. 无经验型 D. 训练型
11. 感官功能的测试通常要进行(ABCE)等基本味道的识别。
- A. 酸 B. 甜 C. 苦 D. 辣 E. 咸
12. 挑选品评员必须考虑的因素, 除了兴趣、健康状况外, 还有(ABD)。
- A. 表达能力 B. 对试样的态度 C. 具有专长 D. 准时性
13. 根据 GB/T 16291.2, 监督评价员的目的是定期检查评价员以下评价能力(ABCD)。
- A. 重复性 B. 辨别能力 C. 结果的一致性 D. 再现性
14. 能分辨出感觉的最小刺激量, 叫刺激阈。刺激阈可分为(ABD)。
- A. 敏感阈 B. 识别阈 C. 主观阈 D. 极限阈
15. 用于生产过程中的质量控制, 目的是检出与标准品有无差异, 可选择以下(ABC)方法。
- A. 两点检验法 B. 三点检验法 C. 选择检验法 D. 描述检验法
16. 质地感官评定用语中, 机械性用语有(ABD)。
- A. 硬的 B. 弹性 C. 油状 D. 粘度
17. 在食品的感官评价中, 找出下列与触觉有关的术语(ABD)。
- A. 硬的 B. 弹性 C. 脆性 D. 粘性
18. 在食品的感官评价中, 找出下列与视觉有关的术语(ABD)。
- A. 形状 B. 大小 C. 脆性 D. 弹性
19. 感官评价是建立在多种理论综合的基础上的, 主要与(ABCD)密不可分。
- A. 社会学 B. 心理学 C. 生理学 D. 统计学
20. 食品感官评价常用试验方法有六种: 除差别试验、排列试验、分级试验外, 还有(ABD)。
- A. 阈值试验 B. 消费者试验(感情试验)
- C. 匹配试验 D. 分析或描述试验
21. 定量描述检验可单独或结合地用于品评食品的香味, 还可品评食品的(ABCD)。

- A. 风味 B. 余味 C. 外观 D. 质地
22. 参加描述试验的品评员，必须具备（ ABCD ）。
- A. 语言理解能力 B. 恰当使用词汇的能力 C. 观察能力 D. 综合归纳能力
23. 食品的风味特性，要通过人的（ AB ）以及口腔的冷、热才能感受得到。
- A. 味觉 B. 嗅觉 C. 视觉 D. 听觉
24. 差别检验最常用的方法包括（ ABC ）。
- A. 成对比较检验法 B. 三点检验法
- C. “A” - “非 A” 检验法 D. 简单描述检验法
25. 影响感觉的现象：（ ABCDE ）。
- A. 疲劳现象 B. 对比现象 C. 变调现象 D. 相乘作用 E. 阻碍作用
26. 我国酿造酱油按发酵工艺可分为（ AD ）。
- A. 高盐稀态发酵酱油 B. 高盐固态发酵酱油
- C. 低盐稀态发酵酱油 D. 低盐固态发酵酱油
27. 调味料酒主要原料是什么？（ ABD ）
- A. 食用酒精 B. 发酵酒 C. 食醋 D. 蒸馏酒
28. 香辛料特征味道为？（ AC ）
- A. 芳香味 B. 酱香味 C. 辛辣味 D. 清新味
29. 以下哪些是 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》中的检测项目？（ ABCD ）
- A. 细菌总数 B. 氨基酸态氮 C. 黄曲霉毒素 D. 大肠菌群
30. 水产品调味品包括以下哪些？（ ABCD ）
- A. 虾酱 B. 蚝油 C. 鱼露 D. 虾油
31. GB 2718《食品安全国家标准 酿造酱》中，包括下面哪些品类？（ BCD ）
- A. 辣椒酱 B. 面酱 C. 黄酱 D. 蚕豆酱
32. 酿造酱油产品标签需标注以下哪些内容？（ ABCD ）
- A. 氨基酸态氮含量 B. 佐餐/烹调 C. 质量等级 D. 酿造工艺
33. 食品标准通常包括：（ ABCD ）。
- A. 感官指标 B. 污染物限量 C. 理化指标 D. 微生物指标

34. GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中，以下哪些属于即食调味品致病菌指标要求项目？（ AB ）

A. 沙门氏菌 B. 金黄色葡萄球菌 C. 志贺氏菌 D. 大肠埃希氏菌

35. 以下属于复合调味品的是（ ABCD ）。

A. 排骨粉调味料 B. 鸡精调味料 C. 五香粉 D. 鸡粉调味料

36. 质量是指（ ABC ）。

A. 终端产品质量 B. 服务质量 C. 生产质量

37. 酱腌菜发酵过程中常见的微生物作用方式有（ AC ）。

A. 乳酸菌发酵 B. 霉菌发酵 C. 酵母菌发酵 D. 放线菌发酵

38. 影响食品保质期的因素有（ ABCD ）

A. 盐分含量 B. 酸度 C. 包装方式 D. 储存温度

39. 食醋是以单独或混合使用各种含有（ ABC ），经微生物发酵酿制而成的液体酸性调味品。

A. 淀粉 B. 糖的物料 C. 食用酒精 D. 食盐 E. 蛋白质

40. 以下属于山西老陈醋主要工艺特点的是（ BCD ）。

A. 液态醋酸发酵 B. 入缸或池伏晒 C. 捞冰陈酿 D. 固态醋酸发酵

41. 对不能直接感官评价的食品，在与适宜载体混合时，应避免二者间的（ ）或（ ）作用。（ BD ）

A. 阻碍 B. 拮抗 C. 变调 D. 协同

42. 与口感有关的描述性词汇有（ ABCD ）

A. 膨松的 B. 油腻的 C. 清凉的 D. 多汁的

43. 以下哪些是食品安全标准应当包含的内容（ ABCD ）

A. 食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物以及其他危害人体健康的物质的限量规定；

B. 食品添加剂的品种、使用范围、用量；

C. 专供婴幼儿和其他特定人群的主副食品的营养成分要求；

D. 与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求。

44. 酱油的色素是在酿造过程中经过一系列生物化学变化产生的，形成的主要途径有哪些？
(AB)
- A. 美拉德反应 B. 酶褐变反应 C. 中和反应 D. 水解反应
45. 以下说法正确的是 (ABCD)。
- A. 酱油生产应当具有完整的发酵酿造工艺，不得使用酸水解植物蛋白调味液配制生产酱油。
- B. 食醋生产应当具有完整的发酵酿造工艺，不得使用冰乙酸配制生产食醋。
- C. 酱油和食醋生产企业不得再生产销售标示为“配制酱油”、“配制食醋”的产品。
- D. 国家鼓励研发生产低盐酱油等产品，鼓励酱油和食醋生产经营企业建立信息化食品安全追溯体系
46. 以下哪些属于中国名醋之一 (ABCD)。
- A. 山西老陈醋 B. 镇江香醋 C. 保宁醋
D. 永春老醋 E. 独流老醋 F. 玫瑰醋
47. 酿造酱油的主要原料有哪些？ (ABCD)
- A. 大豆 B. 脱脂大豆 C. 小麦 D. 麸皮 E. 高粱 F. 玉米
48. GB 7718《国家食品安全标准 预包装食品标签通则》中，下列哪些预包装食品可以免除标示保质期？ (ABCE)
- A. 酒精度大于等于 10% 的饮料酒 B. 食醋 C. 食用盐 D. 液体糖 E. 味精
49. GB/T 13868《感官分析 建立感官分析实验室的一般导则》规定，感官分析实验室设施一般包括： (ABCDEF)。
- A. 检验区 B. 样品准备区 C. 办公室 D. 更衣室
E. 样品储藏室 F. 评价员休息室
50. GB/T 13868 标准中，进行产品或材料的颜色评价时，可使用的特殊照明设施包括： (ABCDE)
- A. 调光器 B. 彩色光源 C. 滤光器 D. 黑光灯 E. 单色光源
51. GB/T 16291.1《感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第 1 部分：优选评价员》中提及的描述能力测试包括 (AC)。

A. 气味描述测试 B. 嗅觉描述测试 C. 质地描述测试 D. 触感描述测试

试

52. 根据 GB/T 16291.2, 监督评价员的目的是定期检查评价员以下评价能力 (ABCD)

A. 重复性 B. 辨别能力 C. 结果的一致性 D. 再现性

53. 感官评价可由 (ABCD) 类评价员执行。

A. 大众消费者 B. 优选评价员 C. 专家评价员 D. 评价员

54. GB/T16291.1《感官分析选拔、培训与管理评价员一般导则第1部分:优选评价员》中提及的描述能力测试包括: (AC)

A. 气味描述测试 B. 嗅觉描述测试 C. 质地描述测试 D. 触感描述测试

55. 差别检验最常用的方法包括: (ABC)

A. 成对比较检验法 B. 三点检验法 C. “A” - “非 A” 检验法 D. 简单描述检验法

56. 火锅调料通常分为: (AC) 类别。

A. 火锅底料, B. 火锅香料, C. 火锅蘸料

57. 据 GB/T 16860-2025《感官分析方法 质地剖面检验》, 质地剖面可包括哪些要素? (ABC)

A. 感知到的质地特性 B. 特性强度 C. 特性出现的顺序 D. 产品微生物指标

58. 评价员感官评价前的要求有哪些 (ABD)

A. 每次感官评价前须洗手、身上不带异味 (包括不使用加香的化妆品)

B. 不能过饥或过饱

C. 感官评价前 1h 内不抽烟、不吃东西、不喝水。答案解析: 可以喝水

D. 身体不适时不能参与感官评价

59. 监督评价员表现的目的是定期检查评价员哪些评价能力 (ABCD)

A. 重复性 B. 辨别能力 C. 结果的一致性 D. 再现性

60. 优选评价员若拟进一步培养为专家评价员, 除应表现出良好的重复性和敏锐性外, 还应具备哪些理想特质? (BCD)

- A. 良好的化学分析能力 B. 对感官属性的记忆力
C. 与其他评价员沟通的能力 D. 口头描述产品的能力

三、判断题

1. 味觉一词不宜用于表述味觉、嗅觉和三叉神经感觉复合形成的感觉，这种复合感觉宜用“风味”表示。(√)
2. GB/T 16860-2025 增加了评价小组的筛选内容。(√)
3. GB/T 16860-2025 仅适用于食品，不适用于化妆品等非食品类产品。(×)
4. 根据 GB/T 39625《感官分析 方法学 建立感官剖面的导则》，定性感官剖面只描述样品感官特性，不包含强度值。(√)
5. 根据 GB/T 39625《感官分析 方法学 建立感官剖面的导则》，自由选择感官剖面要求所有评价员必须使用统一的通用特性列表。(×)
6. 根据 GB/T 46555-2025，内部招募评价员时，应避免招募与待测样品或测试项目密切相关的人员，特别是技术人员和销售人員，以减少评价偏差。(√)
7. 根据 GB/T 46555-2025，感官评价员在评价前和评价过程中可以使用有香味的产品，只要不影响本人判断即可。(×)
8. 在品评不同样品时可以不漱口，只要相隔足够的时间再品评下一个样品就可以。(×)
9. 川菜的风味特色是清鲜醇浓并重、善用麻辣。(√)
10. 进行感官分析时，应根据检验目的合理选择检验方法与评价人员人数 (√)
11. 咸味的感觉比苦味慢。(×)
12. 引起嗅觉的刺激物，必须具有挥发性及可溶性。(√)
13. 食品感官检验简言之就是靠品尝来完成。(×)
14. 在做感官试验时，同次试验编号位数可以不一致；(×)
15. 采用加热提高酱油色度的方法，只会导致还原糖的损失，不会导致氨基酸的损失。(×)
16. 醋酸菌主要是把酒精转化为醋酸，因此醋的风味与菌种没有太大关系。(×)
17. 肌苷酸二钠又称味精，是肉制品加工中最常用的鲜味料调之一。(×)

18. 一般来说,任何热处理过程都会降低食品的营养价值以及其他的质量特性(√)
19. 料酒是一种酒类调味品,酒中除含有乙醇外,还有糖分、肽类、多种氨基酸、有机酸、酯类和维生素等物质。(√)
20. 区别检验品评员与描述性试验品评员的选拔标准与筛选程序完全一样。(×)
21. 食品的风味是视觉与嗅觉的结合,并受质地、温度和外观的影响。(√)
22. 感官检验已经发展成为一门学科,它的作用独特,其他方法不可替代。(√)
23. 人类基本的味觉就是酸、甜、苦、辣。(×)
24. 感官疲劳是由于受连续的和(或)重复刺激,而使感官器官的敏感性暂时改变。
(×)
25. 感觉是由适当的刺激所产生的,然而刺激强度不同,产生的感觉是不相同的。(√)
26. 食品的硬度和脆性的特性一般靠触觉来感受。(×)
27. 食品的感官评价就是由专家给出的评价。(×)
28. 由于感觉的适应性,进行评价时,应由浓气味→淡气味。(×)
29. 感官检验的样品准备室可与理化检验室放在一起使用。(×)
30. 食品的成品感官质量的鉴定,通常采用描述性检验法。(√)
31. 食品安全监督管理部门根据情况可以对食品实施免检。(×)
32. 调味料酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精成分为主体,添加食用盐(可加入植物香辛料),配制加工而成的液体调味品。(√)
33. 调味料酒应清亮透明,不允许有微量聚集物。(×)
34. 烹饪黄酒中不得加入焦糖色,不应添加其他非自身发酵产生的物质。(×)
35. 黏液分泌细胞起到保护嗅细胞及溶解作用。(√)
36. 甜醋是指单独或混合使用糯米、大米等粮食、酒类或食用酒精,经微生物发酵酿制而成的食醋。(×)
37. 鱼露可以将 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》作为产品执行标准。
(×)
38. 高盐稀态发酵酱油(含固稀发酵酱油)的氨基酸态氮含量比低盐固态发酵酱油要高。
(×)

39. 感官评价的最佳检验时间一般在上午和下午的中间时间。(√)
40. 成对比较检验是指提供成对样品进行比较并按照给定标准确定差异的一种差别检验。(√)
41. 酿造料酒的感官滋味要求是：鲜美或甜美、醇厚、柔和爽口或香韵温和的香辛料味。(√)
42. 苦味和咸味敏感度随温度升高而降低 (√)
43. 谷物酿造料酒的基酒可以用谷物酿造蒸馏酒。(×)
44. 职业道德是人们在从事职业的过程中形成的一种内在的、非强制性的约束机制。(√)
45. 职业道德是一种职业规范，只能由行业组织对不遵守职业道德的职业人员进行惩戒。(×)
46. 气味的产生过程中首先是气体分子与嗅细胞相接触。(×)
47. GB/T 18186 《酿造酱油》中，根据工艺不同可将酱油分为高盐稀态发酵酱油和低盐固态发酵酱油。(√)
48. 一般情况下感觉器官感受到的浓度是呈味物质的浓度要高于呈香物质的浓度。(√)
49. 乳酸、酒石酸、乙酸、苹果酸都属于有机酸。(√)
50. 舌头中央和背面有辨别滋味的能力。(×)
51. 色觉障碍是区分特定色彩的能力完全或部分缺失。(×)
52. 对品评人员的基本要求是身体健康、视觉、嗅觉、味觉正常，具有较高的感官灵敏度。(√)
53. 品评顺序效应中正顺序效应是指评 1 号、2 号、3 号三种样品，先评 1 号样品、再评 2 号样品和 3 号样品，会发生偏爱 1 号样品的心理现象。(√)
54. 味道是品尝过程中感知到的嗅感，味感和三叉神经感的复合感觉。(×)
55. 在品评不同样品时可以不漱口，只要相隔足够的时间再品评下一个样品就可以。(×)
56. 酒精分子与水分子充分缔合，能使酒味协调。(√)

57. 再现性条件是在同一实验室，由同一操作员使用相同的设备，按相同的测试方法，在短时间内对同一被测对象相互独立的测试条件。(×)

58. 蚝汁是以牡蛎为原料经蒸煮后浓缩加盐制成的产品。(√)

59. 蚝油产品质量应符合食品安全国家标准 GB31644。(×)

60. 咸味溶液中加入适量味精后，可使鲜味变得柔和。(√)

四、简答题

1. 根据 GB/T 46555—2025《感官分析 感官评价员的选拔和培训》，请简述评价员表现核查和培训有效性验证的主要内容。

答：评价小组组长应在一定时间内对评价小组和/或每位评价员针对相关产品及所用特定方法的表现进行评估，以证明其有能力成为优选评价员。评价员表现核查应重点关注重复性、辨别力、一致性和再现性。定期核查评价员表现的目的在于确认其是否可靠、结果是否一致、是否具有再现性，同时也可用于激励评价员。根据表现核查结果，可决定评价员是否需要进一步培训；若其表现合格，可作为优选评价员。

2 调味品感官评价的作用有哪几个方面？

答：a. 评价原辅料、半成品的感官质量控制及判断各工序是否处于受控状态，促使产品质量达标；

b. 对最终产品进行质量感官指标品评，是否存在质量批次差，保证合格产品出厂；

c. 为制定原辅料、半成品和成品的感官质量标准以及其相应的工艺标准和操作规程等提供依据。确定新产品的感官指标；

d. 对各级优质产品通过感官质量品评进行评价；

e. 对假冒、伪劣产品进行鉴别；

f. 调查实际消费者和潜在消费者对食品感官质量的要求；

g. 发挥监督检验作用。

3. 调味品品评师需要具备哪几个必要条件？

答： a. 身体健康，无任何感觉器官方面的缺陷，个人卫生条件良好。

b. 通过培训和有规律的练习与各品评员之间及本人要有一致的和正常的敏感性能
力

c. 具有对进一步发展感官分析及生产领域的感官技能感兴趣，并有感官特征的记
忆清晰，合理地作记录能力。

d. 具有与其他专家品评员和非专家品评员联系的能力。

e. 具有调味品专业技术知识并对调味品的产品无偏见能力。

f. 具有了解行业动态与市场需求能力。

4. 一份合格的检验报告应包括什么内容？

答： 1. 检验目的和样品处理的特性；

2. 样品的全部标识：来源、制备方法、数量、状态、检验前的储藏、呈送的量、温度（无
论如何，关于样品的信息应表明所有已进行的储藏、处理和制备操作，以使生产的样品
仅由于关注点的变化而不同）；

3. 评价员人数、正确答案数或一致答案数和统计评价结果

4. 评价员：经验（感官检验中、对产品、对检验样品）、年龄和性别

5. 对评价员给出的有关检验的任何信息和明确建议，尤其是在检验和（或）预检验中
的准确定义

6. 检验环境：所用检验设施、同时或连续呈送，检验后样品特征是否公开，若公开，以
何种方式；

7. 检验地点、日期及小组组长姓名。

5. 什么是感官评价？

答： 是用于揭示、测量、分析和说明食品或材料在为人的视、嗅和触等感觉器官所接受
时的特性的一门学科或是用人们的感觉器（即嗅、味、触、听、视）对食品的感官特性进行
评价的一门科学。