



# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 6123—2017

---

## 粮油检验 小麦粉饺子皮加工品质评价

Inspection of grain and oils—Dumpling dough sheet of wheat flour  
processing quality evaluation

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

---

国家粮食局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：河南工业大学、国家粮食局标准质量中心、陕西省粮油产品质量监督检验所、河南省粮油饲料产品质量监督检验站、安徽省粮油产品质量监督检测站、湖北省粮油食品质量监测站、山西粮食质量监测中心、郑州思念食品有限公司。

本标准主要起草人：李雪琴、陈洁、卞科、王春、慕运动、龙伶俐、党献民、季一顺、尹成华、王远辉、刘利、宋泽伟、陈颖、吕莹果、王向阳、王华、张旭鹏、潘静、倪姗姗、徐经杰。

# 粮油检验 小麦粉饺子皮加工品质评价

## 1 范围

本标准规定了小麦粉饺子皮加工品质评价的原理、原料、设备与用具、操作步骤、样品编号和感官评价条件、感官评价方法和结果表示。

本标准适用于用小麦粉制作的饺子皮蒸煮品质的评价。

## 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 1355 小麦粉

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

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、培训与管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员

## 3 原理

由评价员用感官分别对生饺子皮的色泽、表观状态,对熟饺子皮的光泽度、表观状态、滑爽性、弹性、黏性、硬度、咀嚼性和食味进行评价,结果以评价员综合评分的平均值表示。

## 4 原料

4.1 小麦粉:符合 GB/T 1355 的规定。

4.2 试验用水:符合 GB/T 6682 中三级水的规定。

## 5 设备与用具

5.1 和面设备:针式和面机(和面量 100 g~200 g)。

5.2 压面设备:试验面条机(压面辊间距 0.5 mm~6.0 mm)。

5.3 天平:感量为 0.1 g。

5.4 测厚仪:厚度范围 0.0 mm~10.0 mm。

## 6 操作步骤

### 6.1 和面

称取 200 g±0.5 g 小麦粉(4.1)倒入和面机的和面钵中,加入 80 g 试验用水(4.2),和面 2 min,根据面团形成状态适当调整加水量,形成的面团颗粒直径在 1 cm~3 cm,手握成团,且松手后不散开。

## 6.2 压延

调整面条机的辊间距为 2.4 mm,将和好的面团放入面条机压片→折叠→再压片,反复 3 次,压好的面带用食品级自封口袋密封并于室温下静置 20 min;依次调整面条机辊间距为 1.4 mm、1.2 mm、1.0 mm、0.8 mm,按照同一方向轧制面带,压最后一道时,面条机辊间距可适当调整,最终面带厚度控制在  $1.0\text{ mm}\pm 0.1\text{ mm}$ 。

## 6.3 饺子皮制作

将厚度为 1.0 mm 的面带,沿面带纵向压延方向切成数片  $7\text{ cm}\times 3\text{ cm}$  长方形饺子皮(如图 1 所示),放入  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$  冰箱中冷藏,冷藏时间不超过 6 h。

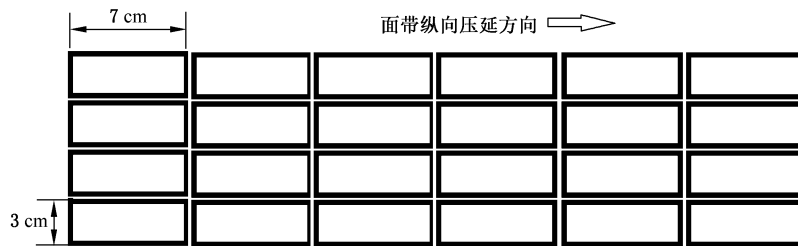


图 1 饺子皮成型示意图

## 7 样品编号和感官评价条件

### 7.1 样品编号

每次试验品评样品不超过 4 份(包含 1 份参照样品)。样品为 5 份以上时,以 4 份为一批,试验进行 2 次以上。品评时将参照样品编号为 No.1,其他样品采用统计学方法随机编号为 No.2、No.3、No.4。

### 7.2 感官评价条件

应符合 GB/T 13868 的规定。

## 8 感官评价方法

### 8.1 感官评价小组

所有参加感官评价的评价员均应符合 GB/T 10220 的要求,并接受关于饺子皮评价相关知识的专门培训,具有相同的资格水平与检验能力。每次评价应由 6 位及以上优选评价员组成的评价小组承担。优选评价员的选定按 GB/T 16291.1 执行。

### 8.2 参照样品选择

选取不同等级的小麦粉(4.1)样品共计 3 份~4 份,按本标准要求的方法制作成饺子皮,经评价小组(8.1)评价,选出综合评分的平均值在 70 分 $\pm$ 2 分的样品 1 份,作为每次品评的参照样品。

### 8.3 生饺子皮评价

由评价小组(8.1)对生饺子皮的颜色、表观和均匀性进行观察评价,并按附录 A 的评分标准进行逐项打分。

#### 8.4 熟饺子皮评价

将同一样品的饺子皮 6 张~10 张同时放入 1 000 mL 沸腾的试验用水(4.2)中煮 3.5 min,注意翻动使饺子皮受热均匀,煮好的饺子皮捞出放入试验用水中冷却 1 min,由评价小组(8.1)按附录 A 的评分标准对饺子皮的外观、口感和食味进行评价。品尝时将饺子皮纵向放入口中,一批样品的品尝时间控制在 5 min 以内完成。

#### 9 结果表示

根据评价小组的综合评分结果计算平均值,个别品评误差超过平均值 10 分以上的数据应舍弃,舍弃后重新计算平均值。最后以综合评分的平均值作为饺子皮品质评价试验结果,计算结果取整数。

附 录 A  
(规范性附录)

饺子皮感官评分项目及评分标准

表 A.1 饺子皮感官评分项目及评分标准

评价指标		各指标 分值	评分标准	参照样品得分		样品得分	
				No.1	No.2	No.3	No.4
生饺子皮 外观 (15分)	颜色	5分	亮白色、乳白色(4分~5分) 奶黄色(2分~3分) 暗黄色、灰色或其他不正常色(0分~1分)				
	表观	5分	表面光滑(4分~5分) 表面较光滑(2分~3分) 表面粗糙(0分~1分)				
	均匀性	5分	吸水均匀,面片颜色均一(4分~5分) 吸水较均匀,面片颜色较均匀(2分~3分) 吸水不均匀,面片表面有杂色(0分~1分)				
熟饺子皮 外观 (15分)	光泽度	5分	光亮(4分~5分) 一般(2分~3分) 暗淡(0分~1分)				
	表观	10分	表面光滑、有明显透明质感(8分~10分) 表面较光滑、透明质感不明显(5分~7分) 表面粗糙、明显膨胀(2分~4分)				
口感 (65分)	滑爽性	10分	光滑爽口(8分~10分) 较光滑(5分~7分) 口感粗糙,不爽口(2分~4分)				
	弹性	20分	弹性好(15分~20分) 弹性一般(10分~14分) 弹性差(4分~9分)				
	黏性	10分	爽口、不黏牙(8分~10分) 稍黏牙(5分~7分) 黏牙(2分~4分)				
	硬度	15分	软硬合适(12分~15分) 稍软或稍硬(8分~11分) 很软和很硬(4分~7分)				
	咀嚼性	10分	耐咀嚼,有咬劲(8分~10分) 较耐咀嚼(5分~7分) 口感易烂,不耐咀嚼(2分~4分)				

表 A.1 (续)

评价指标	各指标 分值	评分标准	参照样品得分	样品得分			
			No.1	No.2	No.3	No.4	
食味 (5分)	5分	具有麦香味(4分~5分) 基本无异味(2分~3分) 有异味(0分~1分)					
综合得分							
备注							