

白酒 纯粮酒的品评

产品名称	白酒 纯粮酒的品评
公司名称	古家百年酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	白酒贴牌:养生酒 白酒定制:白酒代加工 配制酒:汉庭
公司地址	亳州市谯城区古井镇工业园区
联系电话	18056787109

产品详情

白酒 纯粮酒的品评

品评的意义和作用

白酒质量的优劣，主要通过理化检验和感官品评的方法来判断，理化检验要符合国家颁布的卫生标准。感官品评也叫品尝，评酒主要是通过人的感官如眼、鼻、舌、口腔来评定白酒色、香、味和酒体的一种方法。白酒属于食品，任何精密仪器都代替不了人的味觉和嗅觉的判断，而且人的感觉无法用理化指标来准确表示出来，所以在白酒质量评定上有品评这个内容。评酒可以选出名优产品，供大家学习，互相勉励，使白酒质量不断提高，推动全行业的技术进步。

嗅觉和味觉的基本概念

嗅觉的基本概念

人感觉到香气是由于鼻腔上部嗅觉上皮细胞的作用，有香气的物质与空气混合后，在呼吸时经鼻腔的甲介骨，形成复杂的流向，其中一部分到达嗅觉上皮。此部位有黄色色素，称为嗅斑。大小约为1.7—5平方厘米，是由支持细胞，基底细胞和嗅细胞组成。嗅细胞呈杆状，一端通到上皮表面，浸入上皮的分泌液中，另一端是嗅觉细胞，与神经细胞相连，通过嗅觉神经将得到的刺激传达给大脑中枢。

味觉的基本概念

人们通过口尝可以辨别出各种味道，是因为舌面上数量可观的味蕾，味蕾上的味细胞受到刺激后传给大脑，便产生味觉。常说的味有酸、甜、苦、咸，白酒中能引起上述4种味感的均在舌面的一定部位上起作用，甜味在舌尖，苦味在舌根部，酸味在舌面两侧。这就要评酒时要充分利用舌尖、舌侧和舌根。“尖

甜根苦酸咸两侧”辣味和涩味不属于味感，是由刺激引起的。各种味之间相互有影响，同时存在两种或两种以上味道时，各自单一味道将会有升减。