|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 标准项目名称 | ISO 20613:2019 《感官分析在产品质量控制中的应用导则》 | |
| 主要完成单位 | 序号 | 单位名称 |
| 1 | 中国标准化研究院 |
| 2 | 大连工业大学 |
| 3 | 内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司 |
| 4 | 今麦郎食品股份有限公司 |
| 5 | 北京科技大学 |
| 主要完成人 | 序号 | 姓 名 |
| 1 | 赵 镭 |
| 2 | 钟 葵 |
| 3 | 林松毅 |
| 4 | 刘 文 |
| 5 | 史波林 |
| 6 | 汪厚银 |
| 7 | 董秀萍 |
| 8 | 李洪亮 |
| 9 | 侯国友 |
| 10 | 支瑞聪 |
| 11 | 安志丛 |
| 12 | 王思思 |
| 主要完成单位  （大连工业大学）  对项目的贡献 | 大连工业大学是本项目的第二完成单位，本标准项目的主要参与单位。  在本项目中，大连工业大学为本项目提供了经费支持和技术支持，重点负责了感官分析技术方法在水产品等领域的应用验证与推广实施，参编了标准文本第五章，有力推进了标准CD稿和DIS稿的进展及最后发布。对技术点2.1、2.5做出了主要贡献。并在优势水产品、婴配食品等典型食品加工企业推广应用，取得了良好的经济效益和社会效益。 | |
| 主要完成人  （林松毅）  对项目的贡献 | 本项目第三完成人，标准的主要完成人。  （1）参编了标准文本的5.1-5.4部分，作为标准成果支撑项目负责人，从组织管理和技术支持上保证了标准CD稿和DIS稿的进展及最后发布；  （2）对本标准项目的主要技术点2.1、2.5做出了主要贡献；  （3）负责开展感官分析在优势水产品、婴配食品领域应用验证及推广实施。 | |
| 主要完成人  （董秀萍）  对项目的贡献 | 本项目第七完成人，标准的主要完成人。  （1）参编了标准文本5.5-5.6部分，对本标准项目的主要技术点2.5做出了贡献；  （2）建立了鱼、贝类等水产品感官分析与仪器分析相结合的品质评价方法和以最佳口感为导向的调控技术，为标准技术成果形成提供了典型应用场景。  （3）开展了感官分析在水产品等领域的标准应用验证和推广实施。 | |