

分類	編碼	第1層	第2層	內容·定義·類似用語	標準樣本	閾值	參考文獻	
果實類·芳香·花香類	110	果實類						
	111		香蕉					
	112		蘋果					
	113		鳳梨					
	114		哈密瓜					
	115		草莓					
	116		柑橘					
	117		芒果					
	118		梅子					
	120	有機酸酯類						
	121		乙酸乙酯		乙酸乙酯	70mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	122		乙酸異戊酯	請參考 香蕉(111)	乙酸異戊酯	0.54mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	123		己酸乙酯	請參考 蘋果(112)	己酸乙酯	0.042mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	124		辛酸乙酯		辛酸乙酯	0.63mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
130	酒精類		聯想酒精等溶劑的香氣					
131		乙醇		乙醇				
132		異丁醇		異丁醇	330mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1		
133		異戊醇		異戊醇	64mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1		
134		β-苯乙醇		β-苯乙醇	35mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1		
140	花香類		聯想花的香氣					
141		白梅香※	請參考 (840)					
植物類·堅果類·香辛料類	210	植物類		聯想草、葉、稻麥莖葉的香氣				
	211		乙醛		乙醛	18mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	212		n-己醛		n-己醛	0.024mg/l(25%(v/v) 乙醇)	2	
	220	堅果類		聯想堅果的香氣				
	221		杏仁					
	222		糠醛	請參考 (451)	糠醛	35mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	223		異戊醛		異戊醛	0.12mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	230	豆類		聯想豆子的香氣				
	231		花生					
	232		紅豆					
	240	芝麻類		聯想芝麻的香氣				
250	香辛料類		聯想燻製肉桂、丁香、香辛料等等的香氣					
251		4-乙炔愈創木酚		4-乙炔愈創木酚	0.12mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1		
穀物類·菇類	310	穀物類		聯想穀物(米)等香氣				
	311		稻穀					
	312		米粉					
	313		蒸米					
	320	米糠味		聯想米糠的香氣				
	330	蕈菇類		聯想洋菇、松茸菇等香氣				
331		辛烯醇		辛烯醇	0.02mg/kg(無芳香不甜白葡萄酒)	4		
甜·焦糖類·焦香	410	香草		聯想香草的香氣				
	420	水果乾類		聯想水果乾的香氣				
	430	焦糖類		聯想焦糖的香氣				
	431		蜂蜜					
	432		糖蜜					
	440	醬油類		聯想醬油的香氣				
	450	焦香類		聯想焦香、煎炒香氣				
451		糠醛	請參考 (222)	糠醛	35mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1		
野菜·硫磺類	510	蔬菜蕈菇類		聯想燙蔬菜的香氣				
	511		DMS		DMS	0.011mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	512		甲硫醇	瓦斯味	乙硫醇	0.00052mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	520	海藻類		聯想昆布的香氣				
	530	醬菜類		聯想蘿蔔等醃漬物的香氣				
	531		DMTS		DMTS	0.000090mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
540	橡膠類		聯想橡膠的香氣					
酸臭·優格類	610	酸臭		聯想酸味的香氣				
	611		酢酸		酢酸	26mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	612		酪酸		酪酸	3.4-4mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	620	優格類		聯想優格、起司的香氣				
	621		丁二酮		丁二酮	0.021mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
脂肪酸·肥皂類	710	野味類		聯想山羊、羊肉等的香氣				
	711		己酸		己酸	8.6-8.8mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	712		辛酸		辛酸	15mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	720	肥皂類		聯想肥皂的氣味				
	730	油耗味		聯想油氧化、蠟筆等香氣				
古酒香※	810	香草	(410)請參考	香草醛	0.5mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1		
	820	焦糖類	(430)請參考					
	830	肥皂類	(720)請參考	葫蘆巴內酯	0.005mg/kg(乙醇(14%))	5		
	840	白梅香※		月桂酸乙酯	0.64mg/kg(泡盛(9.4%))	3		
	850	成熟的燈籠果※						
	860	雄山羊※						
儲藏容器	910	甕		聯想甕的香氣				
	920	木桶香		聯想木桶的氣味				
	930	威士忌內酯						
殘留氣味	1010	黴菌類		聯想發霉、土味的香氣				
	1011		霉味					
	1012		土味		TCA	0.0017-0.0018mg/kg(清酒)	6	
	1020	紙張味		聯想紙張的香氣				
	1030	塑膠味		聯想塑膠的香氣				
甜味	1110	甜味	甜					
酸味	1210	酸味	酸					
苦味	1310	苦味	苦					
礦物感	1410	礦物感						
	1510	澀味		澀味、有收斂性				
	1520	辛辣感		感到會發熱的辛辣度				
	1530	刺激感						
	1531		粗曠	強烈刺激感				
	1532		圓潤	些微刺激感				
	1540	纖細度						
	1541		粗糙	厚澀				
	1542		細緻					
	1550	黏濁感		感到有黏滑的感覺				
1560	油膩感		油膩口感					
含香	1610	含香		自口中移除後仍有殘留於口中的感覺				
	1611		乾淨	沒有殘留餘韻				
	1612		餘韻	有殘留餘韻				
濃度	1710	酒體		香氣和口感的濃度				
	1711		濃	濃厚				

※的部分尚未達成共識，為暫定項目

文獻1(認知閾值)：大石雅志·猫垣加奈子·梶原康博·高下秀春·下田雅彦·岡崎真人·釀協.108.113(2013)

文獻2(閾值)：瀨戶口智子·神渡巧·釀協.111.345(2016)

文獻3(檢知閾值)：P.SALO et al., J. Food Sci.,394-398,37(1972)

文獻4：J.MAMON, Australian & New Zealand Wine Industry Journal,62-69,4(1989)

文獻5：L.MOYANO et al., J. Agric. Food Chem.,6900-6904,58(2010)

文獻6(認知閾值)：宇都宮仁·磯谷敦子·岩田博·釀協.99.652(2004)