

Glossary of

Terms relating to sensory analysis

Committees responsible for this British Standard

The preparation of this British Standard was entrusted by the Agriculture and Food Standards Policy Committee (AFC/-) to Technical Committee AFC/12, upon which the following bodies were represented:

- AFRC Institute of Food Research
- Association for Consumer Research (ACRE)
- British Food Manufacturing Industries Research Association
- British Psychological Society
- Campden Food and Drink Research Association
- Coffee Trade Federation Ltd.
- Department of Trade and Industry (Laboratory of the Government Chemist)
- Flour Milling and Baking Research Association
- Food and Drink Federation
- Institute of Food Science and Technology
- Institute of Masters of Wine
- Joint Committee of the Milk Marketing Board and the Dairy Trade Federation
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
- Royal Society of Chemistry
- Society of Chemical Industry
- Society of Cosmetic Scientists
- Society of Dairy Technology
- University of Bristol
- University of Reading
- University of Strathclyde

This British Standard, having been prepared under the direction of the Agriculture and Food Standards Policy Committee, was published under the authority of the Standards Board and comes into effect on 15 June 1992

© BSI 07-1999

First published May 1975
Second edition June 1992

The following BSI references relate to the work on this standard:
Committee reference AFC/12
Draft for comment 88/54726 DC

ISBN 0 580 20818 4

Amendments issued since publication

Amd. No.	Date	Comments

Contents

	Page
Committees responsible	Inside front cover
National foreword	ii
Scope	1
1 General terminology	1
2 Terminology relating to the senses	3
3 Terminology relating to organoleptic attributes	6
4 Terms relating to methods	14
Alphabetical indexes	
English	17
French	20
Publication(s) referred to	Inside back cover

National foreword

This revision of BS 5098 has been prepared under the direction of the Agriculture and Food Standards Policy Committee. It is identical with ISO 5492:1992 “*Sensory analysis — Vocabulary*”, published by the International Organization for Standardization (ISO), and in the preparation of which the United Kingdom played a full part. This revision supersedes the 1975 edition of BS 5098 which is withdrawn and of which it is a technical revision. Some new terms and definitions have been included, whilst others given in the 1975 edition have been omitted.

A British Standard does not purport to include all the necessary provisions of a contract. Users of British Standards are responsible for their correct application.

Compliance with a British Standard does not of itself confer immunity from legal obligations.

Summary of pages

This document comprises a front cover, an inside front cover, pages i and ii, pages 1 to 22, an inside back cover and a back cover.

This standard has been updated (see copyright date) and may have had amendments incorporated. This will be indicated in the amendment table on the inside front cover.

Scope

This International Standard gives a list of terms and their definitions relating to sensory analysis.

NOTE Grammatical forms of terms have been indicated where it was felt useful to do so.

It applies to all industries concerned with the evaluation of products by the sense organs.

The terms are given under the following headings:

- 1 General terminology
- 2 Terminology relating to the senses
- 3 Terminology relating to organoleptic attributes
- 4 Terminology relating to methods

1 General terminology

1.1 sensory analysis: Examination of organoleptic attributes of a product by the sense organs.

1.2 sensory (*adj.*): Relating to the use of the sense organs.

1.3 organoleptic (*adj.*): Relating to an attribute of a product perceptible by the sense organs.

1.4 sensation (*noun*): Subjective reaction resulting from sensory stimulation.

1.5 assessor (*sensory*) (*noun*): Any person taking part in a sensory test.

NOTE A naive assessor is a person who does not meet any particular criterion. An initiated assessor is a person who has already participated in a sensory test.

1.6 selected assessor: Assessor chosen for his/her ability to perform a sensory test.

1.7 expert (*noun*): In the general sense, a person who, through knowledge or experience, has competence to give an opinion in the fields about which he/she is consulted.

In sensory analysis, there are two types of expert, the "expert assessor" and the "specialized expert assessor."

1.7.1 expert assessor: Selected assessor with a high degree of sensory sensitivity and experience of sensory methodology, who is able to make consistent and repeatable sensory assessments of various products.

Domaine d'application

La présente Norme internationale donne une liste de termes et leur définition concernant l'analyse sensorielle.

NOTE — Les formes grammaticales des termes ont été précisées lorsque cela s'est avéré utile.

Elle s'applique à toutes les industries concernées par l'évaluation des produits par les organes des sens.

Ces termes sont répartis selon les rubriques suivantes:

- 1 Terminologie générale
- 2 Terminologie relative à la physiologie
- 3 Terminologie relative aux propriétés organoleptiques
- 4 Terminologie relative aux méthodes

1 Terminologie générale

1.1 analyse sensorielle : Examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens.

1.2 sensoriel (*adj.*) : Relatif à l'usage des organes des sens.

1.3 organoleptique (*adj.*) : Qualifie une propriété d'un produit perceptible par les organes des sens.

1.4 sensation (*subst.*) : Réaction subjective résultant de la stimulation sensorielle.

1.5 sujet (*sensoriel*) (*subst.*) : Toute personne prenant part à un essai sensoriel.

NOTE — Le sujet naïf est une personne ne répondant à aucun critère particulier. Le sujet initié a déjà participé à un essai sensoriel.

1.6 sujet qualifié : Sujet choisi pour sa capacité à effectuer un essai sensoriel.

1.7 expert (*subst.*) : Au sens large du terme, personne qui, par ses connaissances et son expérience, a la compétence requise pour fournir un avis dans les domaines sur lesquels elle est consultée.

En analyse sensorielle, il y a deux types d'experts, le «sujet expert» et le «sujet expert spécialisé.»

1.7.1 sujet expert: Sujet qualifié qui a une excellente acuité sensorielle, qui est entraîné à l'utilisation des méthodes d'analyse sensorielle et qui est capable d'effectuer de façon fiable l'analyse sensorielle de divers produits.

1.7.2 specialized expert assessor: Expert assessor who has additional experience as a specialist in the product and/or process and/or marketing, and who is able to perform sensory analysis of the product and to evaluate or predict effects of variations relating to raw materials, recipes, processing, storage, ageing, etc.

1.8 panel (*noun*): Group of assessors chosen to participate in a sensory test.

1.9 consumer (*noun*): Person who uses a product.

1.10 taster (*noun*): Assessor, selected assessor or expert who evaluates the organoleptic attributes of a food product, mainly with the mouth.

The term “taster” in English is given as the translation of the French term “dégustateur”; however, it shall not be used as a synonym of “assessor”.

1.11 tasting (*noun*): Sensory assessment of a food product in the mouth.

1.12 attribute (*noun*): Perceptible characteristic.

1.13 acceptability (*noun*): State of a product favourably received by a given individual or population, in terms of its organoleptic attributes.

1.14 acceptance (*noun*): The act of a given individual or population of finding that a product answers satisfactorily to his/her/its expectations.

1.15 preference (*noun*): Expression of the emotional state or reaction of an assessor which leads him/her to find one product better than one or several others.

1.16 aversion (*noun*): Feeling of repulsion provoked by a stimulus.

1.17 discrimination (*noun*): Act of qualitative and/or quantitative differentiation between two or more stimuli.

1.18 appetite (*noun*): Physiological state expressed by the desire to eat food and/or to drink.

1.19 appetizing (*adj.*): Describes a product capable of exciting the appetite of the individual.

1.20 palatability (*noun*): Combination of properties of a product which make it pleasant to consume.

1.21 hedonic (*adj.*): Relating to like or dislike.

1.22 psychophysics (*noun*): Study of relationships between stimuli and the corresponding sensory responses.

1.7.2 sujet expert spécialisé: Sujet expert qui a une expérience complémentaire de spécialiste du produit et/ou des procédés de fabrication et/ou de la commercialisation, et qui est capable de réaliser l'analyse sensorielle du produit et d'évaluer ou de prévoir les effets inhérents aux variations dues aux matières premières, recettes, conditions de fabrication, de stockage, au vieillissement, etc.

1.8 jury (*subst.*) : Groupe de sujets choisis pour participer à un essai sensoriel.

1.9 consommateur (*subst.*) : Toute personne qui utilise un produit.

1.10 dégustateur (*subst.*) : Sujet, sujet qualifié ou expert qui évalue les propriétés organoleptiques d'un produit alimentaire, principalement avec la bouche.

En anglais, «taster» est donné comme traduction du terme français «dégustateur» mais il ne doit pas être utilisé comme synonyme de «assessor».

1.11 dégustation (*subst.*) : Évaluation sensorielle d'un produit alimentaire dans la bouche.

1.12 propriété (*subst.*) : Caractéristique perceptible.

1.13 acceptabilité (*subst.*) : Etat d'un produit reçu favorablement par un individu déterminé ou une population déterminée, en fonction de ses propriétés organoleptiques.

1.14 acceptance (*subst.*) : Acte consistant, pour un individu déterminé ou une population déterminée, à estimer qu'un produit répond favorablement à son attente.

1.15 préférence (*subst.*) : Exprime l'état ou la réaction affective d'un sujet qui l'amène à trouver un produit meilleur qu'un ou plusieurs autres.

1.16 aversion (*subst.*) : Sentiment de répulsion provoqué par un stimulus.

1.17 discrimination (*subst.*) : Différenciation qualitative et/ou quantitative entre deux ou plusieurs stimuli.

1.18 appétit (*subst.*) : État physiologique se manifestant par le désir de nourriture et /ou de boisson.

1.19 appétissant (*adj.*) : Qualifie un produit capable d'exciter l'appétit de l'individu.

1.20 palatabilité (*subst.*) : Combinaison des propriétés d'un produit le rendant plaisant à consommer.

1.21 hédonique (*adj.*) : Se rapportant au caractère plaisant ou déplaisant.

1.22 psychophysique (*subst.*) : Étude des relations entre les stimulus et les réponses sensorielles correspondantes.

1.23 olfactometry (*noun*): Measurement of the response of assessors to olfactory stimuli.

1.24 odorimetry (*noun*): Measurement of the odorant properties of substances.

1.25 olfactometer (*noun*): Apparatus used to present olfactory stimuli to assessors under reproducible conditions.

1.26 odorant (*noun*): Product which is able to induce an olfactory sensation.

1.27 quality (*noun*): Collection of features and characteristics of a product or service that confer its ability to satisfy stated or implied needs.

1.28 quality factor: One feature or characteristic chosen among others to assess the overall quality of a product.

1.29 product (*noun*): Edible or inedible matter which can be evaluated by sensory analysis.

Examples: food products, cosmetics, textile fabrics.

2 Terminology relating to the senses

2.1 receptor (*noun*): Specific part of a sense organ which responds to a particular stimulus.

2.2 stimulus (*noun*): That which can excite a receptor.

2.3 perception (*noun*): Awareness of the effects of single or multiple sensory stimuli.

2.4 taste (*noun*)

1) Sensations perceived by the taste organ when stimulated by certain soluble substances.

2) Sense of taste.

3) Attribute of products inducing taste sensations.

The term "taste" shall not be used to designate the combination of gustatory, olfactory and trigeminal sensations which are designated by the term "flavour" (see 3.17). If, in informal language, this term is used in this sense, it should always be associated with a qualifying term, e.g. musty taste, raspberry taste, corky taste.

2.5 gustatory (*adj.*): Pertaining to the sense of taste.

2.6 gustation (*noun*): Function of the sense of taste.

1.23 olfactométrie (*subst.*): Mesure de la réponse des sujets à des stimulus olfactifs.

1.24 odorimétrie (*subst.*): Mesure des propriétés odorantes des substances.

1.25 olfactomètre (*subst.*): Appareil utilisé pour présenter des stimulus olfactifs aux sujets dans des conditions reproductibles.

1.26 substance odorante (*subst.*): Tout produit susceptible de susciter une sensation olfactive.

1.27 qualité (*subst.*): Ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou service qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites.

1.28 facteur de qualité; critère de qualité: Élément choisi parmi d'autres pour évaluer la qualité globale d'un produit.

1.29 produit (*subst.*): Substance consommable ou non, pouvant faire l'objet d'une analyse sensorielle.

Exemples: produits alimentaires, produits cosmétiques, produits textiles.

2 Terminologie relative à la physiologie

2.1 récepteur (*subst.*): Partie spécialisée d'un organe sensoriel répondant à un certain type de stimulus.

2.2 stimulus (*subst.*): Ce qui peut exciter un récepteur.

2.3 perception (*subst.*): Prise de connaissance des effets des stimulus sensoriels simples ou complexes.

2.4 goût (*subst.*)

1) Sensations perçues par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles.

2) Sens du goût.

3) Propriétés des produits qui provoquent les sensations gustatives.

Le terme «goût» ne doit pas être utilisé pour désigner l'ensemble des sensations gustatives, olfactives et trigéminales qui sont désignées sous le terme «flaveur» (voir 3.17). Si, dans le langage courant, ce terme est utilisé dans ce sens, il doit toujours être accompagné d'un qualificatif, par exemple, goût de moisi, goût de framboise, goût de bouchon.

2.5 gustatif (*adj.*): Qui se rapporte au sens du goût.

2.6 gustation (*subst.*): Fonction de l'appareil gustatif.

2.7 olfactory (*adj.*): Pertaining to the sense of smell.

2.8 to smell (*verb*): To perceive or to attempt to perceive an odour.

2.9 touch (*noun*)

1) Tactile sense.

2) Recognition of the form and of the state of product characteristics by means of direct skin contact.

2.10 vision (*noun*)

1) Sense of sight.

2) Discrimination of differences in the external world, resulting from the sensory impressions produced by light rays entering the eye.

2.11 sensitivity (*noun*): Ability to perceive, identify and/or differentiate, qualitatively and/or quantitatively, one or more stimuli by means of the sense organs.

NOTE In French, this term should be differentiated from the term "sensibilité", which does not refer to the level of ability.

2.12 intensity (*noun*)

1) The magnitude of the perceived sensation.

2) The magnitude of the stimulus causing the perceived sensation.

2.13 kinaesthesia (*noun*): Sensations resulting from pressure on the sample, produced by a muscle movement (for example, testing of cheese by finger pressure, biting of an apple).

2.14 sensory adaptation: Temporary modification of the sensitivity of a sense organ due to continued and/or repeated stimulation.

2.15 sensory fatigue: Form of sensory adaptation in which a decrease in sensitivity occurs.

2.16 ageusia (*noun*): Lack of sensitivity to taste stimuli.

Ageusia may be total or partial, and permanent or temporary.

2.17 anosmia (*noun*): Lack of sensitivity to olfactory stimuli.

Anosmia may be total or partial, and permanent or temporary.

2.18 hyperosmia (*noun*): Increased sensitivity to one or several olfactory stimuli.

2.7 olfactif (*adj.*) : Relatif à l'odorat.

2.8 sentir (*verbe*) : Percevoir ou chercher à percevoir une odeur.

2.9 toucher (*subst.*)

1) Sens tactile.

2) Reconnaissance par le contact direct de la peau de la forme et de l'état des corps.

2.10 vision (*subst.*)

1) Sens de la vue.

2) Discrimination de différences dans le monde extérieur par les impressions sensorielles dues aux rayonnements visibles.

2.11 acuité (*subst.*) : Aptitude des organes sensoriels à percevoir, identifier et/ou différencier qualitativement et/ou quantitativement, un ou plusieurs stimulus.

NOTE — Ce terme doit être distingué du terme «sensibilité», ce dernier ne faisant pas référence au niveau d'aptitude.

2.12 intensité (*subst.*)

1) Degré (magnitude) de la sensation perçue.

2) Degré (magnitude) du stimulus qui provoque la sensation perçue.

2.13 kinesthésie (*subst.*) : Ensemble de sensations résultant de l'application d'une pression à l'échantillon par un mouvement musculaire (par exemple, essai avec la pression des doigts, dans le cas d'un fromage, ou morsure dans une pomme).

2.14 adaptation sensorielle : Modification temporaire de l'acuité d'un organe sensoriel à la suite d'une stimulation continue et/ou répétée.

2.15 fatigue sensorielle : Forme de l'adaptation sensorielle correspondant à une diminution d'acuité.

2.16 agueusie (*subst.*) : Défaut de sensibilité aux stimulus gustatifs.

L'agueusie peut être totale ou partielle, et permanente ou temporaire.

2.17 anosmie (*subst.*) : Défaut de sensibilité aux stimulus olfactifs.

L'anosmie peut être totale ou partielle, et permanente ou temporaire.

2.18 hyperosmie (*subst.*) : Sensibilité accrue à un ou plusieurs stimulus olfactifs.

2.19 hyposmia (*noun*): Reduced sensitivity to one or several olfactory stimuli.

2.20 dyschromatopsia (*noun*): Defective colour vision, characterized by a perception significantly different from that of a standard observer.

2.21 pseudothermal effects: Sensations of heat or cold, produced by certain substances, unrelated to the temperature of the substance. For example, these sensations are produced by capsaicin (hot) and menthol (cold).

2.22 trigeminal sensations: Irritating or aggressive sensations perceived in the mouth or in the throat.

2.23 antagonism (*noun*): Joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation lower than that expected from superimposing the effects of each stimulus taken separately.

2.24 synergism (*noun*): Joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation in excess of that expected from a simple addition of the effects of each stimulus taken separately.

2.25 masking (*noun*): Decrease in the intensity or change in the quality of the perception of one stimulus by the simultaneous action of another.

2.26 contrast effect: Increase in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli.

2.27 convergence effect: Decrease in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli.

2.28 threshold (*noun*)

The term “threshold” is always used with a qualifying term; see 2.29 to 2.34.

2.29 stimulus threshold; detection threshold: Minimum value of a sensory stimulus needed to give rise to a sensation. The sensation need not be identified.

2.30 recognition threshold: Minimum value of a sensory stimulus permitting identification of the sensation perceived.

2.31 difference threshold: Value of the smallest perceptible difference in the physical intensity of a stimulus.

NOTE In English, the term “difference threshold” is sometimes designated by the letters “DL” (difference limen) or the letters “JND” (just noticeable difference).

2.19 hyposmie (*subst.*) : Sensibilité amoindrie à un ou plusieurs stimulus olfactifs.

2.20 dyschromatopsie (*subst.*) : Anomalie de la vision des couleurs, caractérisée par un écart sensible par rapport à la perception d'un observateur normalisé.

2.21 sensations pseudothermiques : Sensations de chaud ou de froid produites par certaines substances, sans relation avec leur température. Par exemple, ces sensations sont produites par la capsaïcine (chaud) et le menthol (froid).

2.22 sensations trigéminales: Sensations irritantes ou agressives perçues dans la cavité buccale.

2.23 antagonisme (*subst.*) : Action conjuguée de deux ou plusieurs stimulus dont l'association provoque un niveau de sensation inférieur à celui attendu de la superposition des effets de chacun des stimulus pris séparément.

2.24 synergisme (*subst.*) : Action conjuguée de deux ou plusieurs stimulus dont l'association provoque un niveau de sensation supérieur à celui qui est attendu de la simple addition des effets de chacun de ces stimulus pris séparément.

2.25 masquage (*subst.*) : Diminution de l'intensité ou modification de la qualité de la perception d'un stimulus par l'action simultanée d'un autre.

2.26 effet de contraste : Augmentation de la réponse aux différences entre deux stimulus simultanés ou consécutifs.

2.27 effet de convergence : Diminution de la réponse aux différences entre deux stimulus simultanés ou consécutifs.

2.28 seuil (*subst.*)

Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif; voir 2.29 à 2.34.

2.29 seuil d'apparition; seuil de détection; seuil de perception : Valeur minimale du stimulus sensoriel nécessaire à l'éveil d'une sensation. Cette sensation peut ne pas être identifiée.

2.30 seuil d'identification; seuil de reconnaissance : Valeur minimale du stimulus sensoriel permettant d'identifier la sensation perçue.

2.31 seuil différentiel : Valeur de la plus petite différence perceptible dans l'intensité physique d'un stimulus.

NOTE — En anglais, le terme «difference threshold» est souvent désigné par les lettres «DL» (difference limen) ou par les lettres «JND» (just noticeable difference).