

Sensory analysis — Vocabulary (ISO 5492:2008)

ICS 01.040.67; 67.240

National foreword

This British Standard is the UK implementation of EN ISO 5492:2009+A1:2017. It is identical to ISO 5492:2008 incorporating amendment 1:2016. It supersedes BS EN ISO 5098:2009 which is withdrawn.

The UK participation in its preparation was entrusted to Technical Committee AW/12, Sensory analysis.

A list of organizations represented on this committee can be obtained on request to its secretary.

This publication does not purport to include all the necessary provisions of a contract. Users are responsible for its correct application.

Compliance with a British Standard cannot confer immunity from legal obligations.

This British Standard was published under the authority of the Standards Policy and Strategy Committee on 31 August 2009

© The British Standards Institution 2017.
Published by BSI
Standards Limited 2017

ISBN 978 0 580 84443 0

Amendments/corrigenda issued since publication

Date	Comments
28 February 2017	ISO amendment 1:2016 appended with CEN endorsement A1:2017

English Version

Sensory analysis - Vocabulary (ISO 5492:2008)

Analyse sensorielle - Vocabulaire (ISO 5492:2008)

Sensorische Analyse - Vokabular (ISO 5492:2008)

This European Standard was approved by CEN on 27 June 2009.

CEN members are bound to comply with the CEN/CENELEC Internal Regulations which stipulate the conditions for giving this European Standard the status of a national standard without any alteration. Up-to-date lists and bibliographical references concerning such national standards may be obtained on application to the CEN Management Centre or to any CEN member.

This European Standard exists in three official versions (English, French, German). A version in any other language made by translation under the responsibility of a CEN member into its own language and notified to the CEN Management Centre has the same status as the official versions.

CEN members are the national standards bodies of Austria, Belgium, Bulgaria, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland and United Kingdom.



EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION
EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG

Management Centre: Avenue Marnix 17, B-1000 Brussels

Foreword

The text of ISO 5492:2008 has been prepared by Technical Committee ISO/TC 34 "Food products" of the International Organization for Standardization (ISO) and has been taken over as EN ISO 5492:2009 by Technical Committee CEN/SS C01 "Food Products" the secretariat of which is held by CMC.

This European Standard shall be given the status of a national standard, either by publication of an identical text or by endorsement, at the latest by January 2010, and conflicting national standards shall be withdrawn at the latest by January 2010.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. CEN [and/or CENELEC] shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

According to the CEN/CENELEC Internal Regulations, the national standards organizations of the following countries are bound to implement this European Standard: Austria, Belgium, Bulgaria, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland and the United Kingdom.

Endorsement notice

The text of ISO 5492:2008 has been approved by CEN as a EN ISO 5492:2009 without any modification.

Foreword to amendment A1

This document (EN ISO 5492:2009/A1:2017) has been prepared by Technical Committee ISO/TC 34 "Food products".

This Amendment to the European Standard EN ISO 5492:2009 shall be given the status of a national standard, either by publication of an identical text or by endorsement, at the latest by July 2017, and conflicting national standards shall be withdrawn at the latest by July 2017.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. CEN [and/or CENELEC] shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

According to the CEN-CENELEC Internal Regulations, the national standards organizations of the following countries are bound to implement this European Standard: Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, Former Yugoslav Republic of Macedonia, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey and the United Kingdom.

Endorsement notice

The text of ISO 5492:2008/Amd 1:2016 has been approved by CEN as EN ISO 5492:2009/A1:2017 without any modification.

PDF disclaimer

This PDF file may contain embedded typefaces. In accordance with Adobe's licensing policy, this file may be printed or viewed but shall not be edited unless the typefaces which are embedded are licensed to and installed on the computer performing the editing. In downloading this file, parties accept therein the responsibility of not infringing Adobe's licensing policy. The ISO Central Secretariat accepts no liability in this area.

Adobe is a trademark of Adobe Systems Incorporated.

Details of the software products used to create this PDF file can be found in the General Info relative to the file; the PDF-creation parameters were optimized for printing. Every care has been taken to ensure that the file is suitable for use by ISO member bodies. In the unlikely event that a problem relating to it is found, please inform the Central Secretariat at the address given below.

PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с лицензионными условиями фирмы Adobe, этот файл может быть отпечатан или визуализирован, однако он не должен быть изменен, за исключением случаев, когда применяемый для этой цели компьютер имеет право на использование этих шрифтов и если эти последние установлены. Загрузением настоящего файла заинтересованные стороны соглашаются принять на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe является торговым знаком фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, касающиеся программного обеспечения и использованные для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General Info файла; параметры создания PDF были оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами-членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просьба сообщать об этом в Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

Contents

Page

Foreword.....	viii
Scope	2
1 General terminology.....	4
2 Terminology relating to the senses	18
3 Terminology relating to organoleptic attributes	32
4 Terminology relating to methods.....	76
Bibliography	96
Alphabetical index	98
French alphabetical index (Index alphabétique).....	100
Russian alphabetical index (Алфавитный указатель).....	102
German alphabetical index (Alphabetisches Verzeichnis)	104
Spanish alphabetical index (Índice alfabético)	106

Sommaire

Page

Avant-propos	ix
Domaine d'application	2
1 Terminologie générale	4
2 Terminologie relative à la physiologie	18
3 Terminologie relative aux propriétés organoleptiques	32
4 Terminologie relative aux méthodes	76
Bibliographie.....	96
Index alphabétique anglais (Alphabetical index).....	98
Index alphabétique	100
Index alphabétique russe (Алфавитный указатель)	102
Index alphabétique allemand (Alphabetisches Verzeichnis).....	104
Index alphabétique espagnol (Índice alfabético)	106

Содержание

Страница

Предисловие	x
Область применения	3
1 Общая терминология	4
2 Терминология, относящаяся к чувствам	18
3 Терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам	32
4 Терминология, связанная с методами	76
Библиография	96
Английский алфавитный указатель (Alphabetical index)	98
Французский алфавитный указатель (Index alphabétique)	100
Алфавитный указатель	102
Немецкий алфавитный указатель (Alphabetisches Verzeichnis)	104
Испанский алфавитный указатель (Índice alfabético)	106

Inhalt

Seite

Vorwort	xi
Anwendungsbereich	3
1 Allgemeine Terminologie	5
2 Auf die Sinne bezogene Terminologie	19
3 Terminologie in Bezug auf organoleptische Merkmalseigenschaften	33
4 Verfahrensbezogene Terminologie	77
Literaturhinweise	97
Englisches alphabetisches Verzeichnis (Alphabetical index).....	98
Französisches alphabetisches Verzeichnis (Index alphabétique)	100
Russisches alphabetisches Verzeichnis (Алфавитный указатель)	102
Deutsches alphabetisches Verzeichnis	104
Spanisches alphabetisches Verzeichnis (Índice alfabético).....	106

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

International Standards are drafted in accordance with the rules given in the ISO/IEC Directives, Part 2.

The main task of technical committees is to prepare International Standards. Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

ISO 5492 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Food products*, Subcommittee SC 12, *Sensory analysis*.

This second edition cancels and replaces the first edition (ISO 5492:1992), which has been technically revised.

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 5492 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 5492:1992), qui a fait l'objet d'une révision technique.

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) представляет собой всемирное объединение национальных организаций по стандартизации (комитеты-члены ISO). Разработка Международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член может принимать участие в работе любого технического комитета по интересующему его вопросу. Правительственные и неправительственные международные организации, сотрудничающие с ISO, также принимают участие в этой работе. ISO тесно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в электротехнике.

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами Директив ISO/IEC, Часть 2.

Основной задачей технических комитетов является разработка международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, направляются на голосование комитетам-членам. Опубликование в качестве международного стандарта требует одобрения не менее 75 % голосовавших комитетов-членов.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего международного стандарта могут быть объектом патентных прав. ISO не может нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех существующих патентных прав.

ISO 5492 разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 12, *Органолептический анализ*.

Второе издание отменяет и заменяет первое издание (ISO 5492:1992), которое было технически пересмотрено.

Vorwort

Die ISO (Internationale Organisation für Normung) ist die weltweite Vereinigung nationaler Normungsinstitute (ISO-Mitglieds Körperschaften). Die Erarbeitung Internationaler Normen obliegt den Technischen Komitees der ISO. Jede Mitglieds Körperschaft, die sich für ein Thema interessiert, für das ein Technisches Komitee eingesetzt wurde, ist berechtigt, in diesem Komitee mitzuarbeiten. Internationale (staatliche und nichtstaatliche) Organisationen, die mit der ISO in Verbindung stehen, sind an den Arbeiten ebenfalls beteiligt. Die ISO arbeitet bei allen Angelegenheiten der elektrotechnischen Normung eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) zusammen.

Internationale Normen werden in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Direktiven, Teil 2, erarbeitet.

Die Hauptaufgabe von Technischen Komitees ist die Erarbeitung Internationaler Normen. Die von den Technischen Komitees verabschiedeten internationalen Norm-Entwürfe werden den Mitglieds Körperschaften zur Abstimmung vorgelegt. Die Veröffentlichung als Internationale Norm erfordert Zustimmung von mindestens 75 % der abstimmenden Mitglieds Körperschaften.

Es wird auf die Möglichkeit aufmerksam gemacht, dass einige der Festlegungen in diesem Dokument Gegenstand von Patentrechten sein können. Die ISO ist nicht dafür verantwortlich, einzelne oder alle solcher Patentrechte zu kennzeichnen.

ISO 5492 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34, *Lebensmittelprodukte*, Unterkomitee SC 12, *Sensorische Analyse* erarbeitet.

Diese zweite Ausgabe ersetzt die erste Ausgabe (ISO 5492:1992), die technisch überarbeitet wurde.

BS EN ISO 5492:2009+A1:2017
ISO 5492:2008+A1:2016(E/F/R)

Sensory analysis — Vocabulary

Analyse sensorielle — Vocabulaire

Сенсорный анализ — Словарь

Sensorische Analyse — Vokabular

Scope

This International Standard defines terms relating to sensory analysis.

NOTE 1 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.

NOTE 2 In addition to terms used in the three official ISO languages (English, French and Russian), this document gives the equivalent terms in German and Spanish; these are published under the responsibilities of the member bodies for Germany (DIN) and for Argentina (IRAM), respectively, and are given for information only. Only the terms and definitions given in the official languages can be considered as ISO terms and definitions.

Domaine d'application

La présente Norme internationale définit les termes relatifs à l'analyse sensorielle.

NOTE 1 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.

Les 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.

NOTE 2 En complément des termes utilisés dans les trois langues officielles de l'ISO (anglais, français et russe), le présent document donne les termes équivalents en allemand et en espagnol; ces termes sont publiés sous la responsabilité des comités membres allemand (DIN) et argentin (IRAM) respectivement, et sont donnés uniquement pour information. Seuls les termes et définitions dans les langues officielles peuvent être considérés comme étant des termes et définitions de l'ISO.

Область применения

Этот международный стандарт содержит термины и их определения, относящиеся к сенсорному анализу.

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Грамматические формы терминов указаны там, где это признано нужным.

Стандарт применим во всех отраслях промышленности, где используется оценка продуктов с помощью органов чувств.

Термины распределены по следующим рубрикам:

- 1) общая терминология;
- 2) терминология, относящаяся к чувствам;
- 3) терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам;
- 4) терминология, относящаяся к методам.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 В дополнение к терминам на трех официальных языках ISO (английском, французском и русском), этот документ содержит эквивалентные термины на немецком и испанском языках; ответственность за их публикацию несут комитеты-члены Германии (DIN) и Аргентины (IRAM), соответственно, и представлены они только для информации. Только термины и определения, представленные официальными языками, могут рассматриваться как термины и определения ISO.

Anwendungsbereich

Diese Internationale Norm definiert Begriffe zur sensorischen Analyse.

ANMERKUNG 1 An Stellen, an denen dies als sinnvoll erachtet wurde, sind grammatikalische Formen der Begriffe angegeben.

Sie gilt für alle Industriezweige, in denen Prüfmaterialien mit Hilfe der Sinnesorgane bewertet werden.

Die Begriffe sind unter folgenden Überschriften angegeben:

- 1) allgemeine Terminologie;
- 2) auf die Sinne bezogene Terminologie;
- 3) Terminologie in Bezug auf organoleptische Merkmalseigenschaften;
- 4) verfahrensbezogene Terminologie.

ANMERKUNG 2 Zusätzlich zu den Begriffen in den drei offiziellen Sprachen der ISO (Englisch, Französisch und Russisch), enthält das vorliegende Dokument die entsprechenden Begriffe in Deutsch und Spanisch; diese wurden auf Verantwortung der Mitgliedskörperschaften Deutschland (DIN) und Argentinien (IRAM) herausgegeben, und sind nur zur Information angegeben. Es können jedoch nur die in den offiziellen Sprachen angegebenen Begriffe und Definitionen als ISO-Begriffe und -Definitionen angesehen werden.

1 General terminology

1.1
sensory analysis, noun
science involved with the assessment of the organoleptic attributes of a product by the senses

1.2
sensory, adj
relating to the use of the senses, i.e. to the experience of a person

1.3
attribute, noun
perceptible characteristic

1.4
organoleptic, adj
relating to an attribute perceptible by the senses, i.e. to an attribute of a product

1.5
sensory assessor, noun
any person taking part in a sensory test

NOTE 1 A naive assessor is a person who does not meet any particular criterion.

NOTE 2 An initiated assessor has already participated in a sensory test.

1.6
selected assessor, noun
assessor chosen for his/her ability to perform a sensory test

1 Terminologie générale

1.1
analyse sensorielle, f
science relative à l'examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens

1.2
sensoriel, adj
qui se rapporte à l'usage des organes des sens c'est-à-dire au ressenti d'une personne

1.3
attribut, m
descripteur, m
caractéristique perceptible

1.4
organoleptique, adj
qualifie une propriété perceptible par les organes des sens, c'est-à-dire un attribut d'un produit

1.5
sujet sensoriel, m
toute personne prenant part à un essai sensoriel

NOTE 1 Le sujet naïf est une personne ne répondant à aucun critère particulier.

NOTE 2 Le sujet initié a déjà participé à un essai sensoriel.

1.6
sujet qualifié, m
sujet choisi pour sa capacité à effectuer un essai sensoriel

1 Общая терминология

1.1
сенсорный анализ, сущ.
исследование с целью оценки органолептических характеристик продукта с помощью органов чувств

1.2
сенсорный, прил.
относящийся к использованию органов чувств, то есть к опыту человека

1.3
характеристика, сущ.
ощущаемое свойство

1.4
органолептический, прил.
относящийся к характеристике, воспринимаемой органами чувств, то есть к свойству продукта

1.5
сенсорный испытатель, сущ.
любое лицо, которое принимает участие в сенсорном анализе

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Неподготовленный испытатель — это лицо, которое не отвечает какому-либо специальному критерию.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Подготовленный испытатель — это лицо, которое уже принимало участие в сенсорном анализе.

1.6
отобранный испытатель, сущ.
испытатель, выбранный за свои способности выполнять сенсорное испытание

1 Allgemeine Terminologie

1.1

sensorische Analyse, Subst.

Wissenschaft, die sich mit der Beurteilung der organoleptischen Merkmalseigenschaften eines Prüfmaterials mit Hilfe der Sinne beschäftigt

1.2

sensorisch, Adj.

bezogen auf die Nutzung der Sinne, d. h. auf die Erfahrung einer Person

1.3

Merkmalseigenschaft, Subst.

wahrnehmbare Eigenschaft

1.4

organoleptisch, Adj.

bezogen auf eine mit den Sinnen wahrnehmbare Merkmalseigenschaft, d. h. auf eine Merkmalseigenschaft eines Prüfmaterials

1.5

Prüfperson, Subst.

jede Person, die an einer sensorischen Prüfung teilnimmt

ANMERKUNG 1 Ein Laie ist eine Person, die kein bestimmtes Kriterium erfüllt.

ANMERKUNG 2 Eine eingeführte Prüfperson hat bereits an einer sensorischen Prüfung teilgenommen.

1.6

ausgewählter Prüfer, Subst.

Prüfperson, die aufgrund ihrer Eignung zur Durchführung einer sensorischen Prüfung ausgewählt wurde

1 Terminología general

1.1

análisis sensorial, sustantivo

ciencia relacionada con la evaluación de los atributos organolépticos de un producto mediante los sentidos

1.2

sensorial, adj

relativo al uso de los sentidos, es decir a la experiencia de una persona

1.3

atributo, sustantivo

característica perceptible

1.4

organoléptico, adj

relativo a un atributo perceptible mediante los sentidos, es decir, a los atributos de un producto

1.5

evaluador sensorial, sustantivo

toda persona que toma parte en un ensayo sensorial

NOTA 1 Un evaluador “naïf” es una persona que no posee ningún criterio particular.

NOTA 2 Un evaluador iniciado ya ha participado en un ensayo sensorial.

1.6

evaluador seleccionado, sustantivo

evaluador elegido por su capacidad para desempeñarse en un ensayo sensorial

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

1.7

expert, m

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

1.7

эксперт, сущ.

в широком смысле, это лицо, которое, благодаря своим знаниям или опыту в определенных областях, правомочно высказывать свое компетентное мнение, когда к нему/ней обращаются за консультацией

1.8

expert sensory assessor,
noun

selected assessor with a demonstrated sensory sensitivity and with considerable training and experience in sensory testing, who is able to make consistent and repeatable sensory assessments of various products

1.8

sujet expert sensoriel, m

sujet qualifié possédant une acuité sensorielle avérée, une formation conséquente et une grande expérience en matière d'essais sensoriels et capable de procéder à des évaluations sensorielles fiables et répétables de divers produits

1.8

эксперт-испытатель в области сенсорного анализа, сущ.

отобранный испытатель, который продемонстрировал высокую сенсорную чувствительность, имеет хорошую подготовку и опыт в области сенсорного анализа и способен проводить согласующиеся и повторяющиеся сенсорные оценки различных продуктов

1.9

sensory panel, noun

group of assessors participating in a sensory test

1.9

jury, m

panel sensoriel, m
groupe de sujets participant à un essai sensoriel

1.9

комиссия по сенсорной оценке качества продуктов, сущ.

группа испытателей, принимающих участие в сенсорном анализе

1.10

panel training, noun

series of sessions in which assessors are oriented to the tasks to be completed by a sensory panel in assessing particular product(s), which may include relevant product characteristics, standard rating scales, techniques of evaluation and terminology

1.10

formation du jury, f

série de sessions où les sujets sont instruits des tâches à accomplir par un jury pour évaluer un ou des produit(s) particulier(s) incluant les attributs du produit, les échelles de notation standard, les techniques d'évaluation et la terminologie

1.10

подготовка комиссии, сущ.

ряд занятий, на которых испытателей знакомят с задачами, которые должны быть выполнены комиссией при сенсорной оценке конкретного(ых) продукта(ов), где могут рассматриваться соответствующие характеристики продуктов, эталонные оценочные шкалы, методы оценки и терминология

1.7

Sachverständiger, Subst.

im allgemeinen Sinne eine Person, die aufgrund ihrer Kenntnisse oder Erfahrung über die erforderliche Sachkunde verfügt, um zu dem Sachgebiet Stellung nehmen zu können, zu dem sie zu Rate gezogen wird

1.7

experto, sustantivo

en sentido amplio, persona que, por su conocimiento o experiencia, tiene competencia para dar una opinión en las áreas en las que es consultado

1.8

Sensoriker, Subst.

ausgewählter Prüfer mit nachgewiesener sensorischer Empfindlichkeit und mit umfassender Schulung und Erfahrung hinsichtlich der sensorischen Prüfung, der in der Lage ist, verschiedene Prüfmaterialien widerspruchsfrei und wiederholbar sensorisch zu beurteilen

1.8

evaluador sensorial experto, sustantivo

evaluador elegido por su comprobada sensibilidad sensorial, con considerable entrenamiento y experiencia en ensayos sensoriales, que está capacitado para realizar, en varios productos, evaluaciones sensoriales consistentes y repetibles

1.9

Panel, Subst.

Prüfpersonengruppe, Subst.

Gruppe von Prüfpersonen, die an einer sensorischen Prüfung teilnehmen

1.9

panel sensorial, sustantivo

grupo de evaluadores que participan en un ensayo sensorial

1.10

Schulung des Panels, Subst.

Reihe von Sitzungen, in deren Verlauf die Prüfpersonen über die Aufgaben informiert werden, die durch ein Panel bei der sensorischen Beurteilung bestimmter Prüfmaterialien zu erfüllen sind; dazu können relevante Produkteigenschaften, genormte Bewertungsskalen, Auswertungsverfahren und Terminologie gehören

1.10

entrenamiento del panel, sustantivo

serie de sesiones para orientar a los evaluadores en las tareas a realizar por el panel sensorial en la evaluación del/de los producto(s) particular(es), que pueden incluir características destacadas del producto, escalas ordinales estándares, técnicas de evaluación y terminología

1.11

panel consensus, noun
agreement among assessors regarding terminology and intensity of product characteristics

1.11

consensus du jury, m
accord entre sujets concernant la terminologie et l'intensité des caractéristiques d'un produit

1.11

общее мнение комиссии, сущ.
согласие среди членов комиссии относительно терминологии и интенсивности характеристик продуктов

1.12

consumer, noun
person who uses a product

1.12

consommateur, m
toute personne qui utilise un produit

1.12

потребитель, сущ.
лицо, которое использует продукт

1.13

taster, noun
assessor, selected assessor or expert who evaluates the organoleptic attributes of a food product, mainly with the mouth

NOTE The term "assessor" is usually preferred.

1.13

dégustateur, m
sujet, sujet qualifié ou expert qui évalue les propriétés organoleptiques d'un produit alimentaire, principalement en bouche

NOTE Il est généralement préférable d'employer le terme «sujet».

1.13

дегустатор, сущ.
испытатель, отобранный испытатель или эксперт, который оценивает органолептические характеристики пищевого продукта, в основном, ртом

ПРИМЕЧАНИЕ Обычно предпочтителен термин «испытатель».

1.14

tasting, noun
sensory assessment of a food product in the mouth

1.14

dégustation, f
évaluation sensorielle d'un produit alimentaire en bouche

1.14

дегустация, сущ.
сенсорная оценка пищевого продукта во рту

1.15

product, noun
matter, edible or otherwise, which can be evaluated by sensory analysis

EXAMPLES Food products, cosmetics, textile fabrics.

1.15

produit, m
substance utilisable, comestible ou non, pouvant faire l'objet d'une évaluation sensorielle

EXEMPLES Produits alimentaires, cosmétiques, textiles.

1.15

продукт, сущ.
съедобное или несъедобное вещество, которое можно оценить с помощью сенсорного анализа

ПРИМЕРЫ Пищевые продукты, косметика, текстильные ткани.

1.16

sample, noun
sample of product, noun
specimen or aliquot of product presented for assessment

1.16

échantillon, m
échantillon d'un produit, m
spécimen ou partie aliquote du produit soumis à évaluation

1.16

образец, сущ.
образец продукта, сущ.
экземпляр или целая часть продукта, предоставленная для оценки

1.11

Konsens des Panels, Subst.

Vereinbarung zwischen den Prüfpersonen hinsichtlich der Terminologie und der Intensität von Produkteigenschaften

1.11

consenso del panel, sustantivo

acuerdo entre evaluadores respecto de la terminología e intensidad de las características del producto

1.12

Verbraucher, Subst.

Person, die das Prüfmaterial verwendet

1.12

consumidor, sustantivo

persona que utiliza un producto

1.13

Verkoster, Subst.

Prüfperson, Prüfer oder Sachverständiger, der die organoleptischen Merkmalseigenschaften eines Lebensmittelerzeugnisses hauptsächlich mit dem Mund bewertet

1.13

degustador, sustantivo

evaluador, evaluador seleccionado o experto que evalúa los atributos organolépticos de un producto alimenticio, principalmente en la boca

ANMERKUNG Üblicherweise wird der Begriff „Prüfperson“ bevorzugt.

NOTA Generalmente, se prefiere utilizar el término “evaluador”.

1.14

Degustation, Subst.

Verkostung, Subst.

sensorische Beurteilung eines Lebensmittelerzeugnisses im Mund

1.14

degustación, sustantivo

evaluación sensorial de un producto alimenticio en la boca

1.15

Prüfmaterial, Subst.

essbares oder nicht zum Verzehr bestimmtes Material, das durch sensorische Analyse bewertet werden kann

1.15

producto, sustantivo

material, comestible o no, que puede ser evaluado mediante análisis sensorial

BEISPIELE Lebensmittelerzeugnisse, Kosmetika, textile Gewebe.

EJEMPLOS Productos alimenticios, cosméticos, o textiles.

1.16

Probe, Subst.

Probe eines Prüfmaterials, Subst.

Einzelprobe oder aliquoter Teil eines zur Beurteilung vorliegenden Prüfmaterials

1.16

muestra, sustantivo

muestra de un producto, sustantivo

espécimen o alícuota del producto presentado para evaluación

1.17

test sample, noun
sample of the material under test

1.17

échantillon pour essai, m
échantillon du produit soumis à essai

1.17

образец для анализа, сущ.
образец материала, подвергаемого анализу

1.18

test portion, noun
portion of the test sample which is directly tested by the assessor

1.18

prise d'essai, f
partie de l'échantillon pour essai qui est évaluée directement par le sujet

1.18

часть образца для анализа, сущ.
часть образца, непосредственно анализируемая испытателем

1.19

reference point, noun
selected value (of one or several attributes or of a product) against which samples are assessed

1.19

point de référence, m
valeur choisie (d'une ou de plusieurs propriétés ou d'un produit) par rapport à laquelle des échantillons sont évalués

1.19

контрольная точка, сущ.
выбранное значение (одной или нескольких характеристик продукта), по которому оцениваются образцы

1.20

control sample, noun
sample of the material under evaluation, chosen as a reference against which all other samples are compared

1.20

échantillon témoin, m
échantillon du produit soumis à évaluation, choisi comme référence avec laquelle les autres échantillons sont comparés

1.20

контрольный образец, сущ.
образец оцениваемого материала, выбранный в качестве эталона для сравнения с ним других образцов

NOTE The sample may be identified as a control sample or be a blind control.

NOTE L'échantillon peut être identifié comme échantillon de contrôle ou être utilisé comme témoin à l'aveugle.

ПРИМЕЧАНИЕ Образец может быть идентифицирован как контрольный или как слепой контрольный.

1.21

reference sample, noun
stimulus/substance, sometimes different from the material under test, carefully selected to define or illustrate an attribute or a specified level of a given attribute to which all others are to be compared

1.21

échantillon de référence, m
produit de référence, m
stimulus et/ou substance, parfois différent du produit soumis à essai, choisi avec précaution afin de définir ou d'illustrer une propriété ou un niveau spécifié d'une propriété donnée, avec lequel tous les autres échantillons sont comparés

1.21

эталонный образец, сущ.
стимул/вещество, иногда отличный от анализируемого материала, тщательно отобранный с целью определения или иллюстрации характеристики или заданного уровня конкретной характеристики, с которыми должны сравниваться все остальные

1.22

hedonic, adj
relating to like or dislike

1.22

hédonique, adj
se rapportant au caractère plaisant ou déplaisant

1.22

гедонический, прил.
относящийся к понятиям «нравиться» и «не нравиться»

1.17

Prüfmuster, Subst.

Prüfgut, Subst.

Probe des zu prüfenden Materials

1.17

muestra para el ensayo, sustantivo

muestra del producto a ensayar

1.18

Prüfprobe, Subst.

von der Prüfperson unmittelbar zu prüfender Teil
des Prüfmusters

1.18

porción para el ensayo, sustantivo

parte de la muestra para el ensayo que es
analizada directamente por el evaluador

1.19

Bezugspunkt, Subst.

ausgewählter Wert (von einer oder mehreren Merk-
maleigenschaften oder von einem Prüfmaterial),
im Vergleich zu dem die Proben beurteilt werden

1.19

punto de referencia, sustantivo

valor seleccionado (de uno o varios atributos o de
un producto) respecto del cual se evalúan las
muestras

1.20

Kontrollprobe, Subst.

Standardprobe, Subst.

Probe des zu bewertenden Materials, die als
Bezugsprobe gewählt wurde, mit der alle anderen
Proben zu vergleichen sind

1.20

muestra control, sustantivo

muestra del producto sometida al ensayo que se
elige como referencia respecto de la cual son
comparadas todas las otras muestras

ANMERKUNG Die Probe kann als Kontrollprobe
gekennzeichnet oder als Blindprobe gereicht werden.

NOTA La muestra puede ser identificada como una
muestra control o ser un control ciego.

1.21

Referenzprobe, Subst.

Vergleichsprobe, Subst.

Bezugsprobe, Subst.

Reiz oder Substanz, der oder die sich in manchen
Fällen von dem zu prüfenden Material unterscheidet
und der bzw. die sorgfältig ausgewählt wurde, um
eine Merkmalseigenschaft oder eine festgelegte
Ausprägung einer bestimmten Merkmalseigenschaft
zu definieren oder zu veranschaulichen, mit dem
bzw. der alle anderen zu vergleichen sind

1.21

muestra de referencia, sustantivo

estímulo o sustancia, a veces diferente del material
en ensayo, cuidadosamente seleccionado para
definir o ilustrar un atributo, o un nivel específico de
un atributo determinado, con el cual serán
comparados todos los demás

1.22

hedonisch, Adj.

bezogen auf Neigungen oder Abneigungen

1.22

hedónico, adj

relativo al agrado o desagrado

1.23

acceptability, noun
degree to which a stimulus is liked or disliked, overall or for particular sensory attributes

1.23

acceptabilité, f
degré auquel un stimulus plaît ou déplaît, globalement ou pour des attributs sensoriels particuliers

1.23

приемлемость, сущ.
степень, в которой стимул нравится или не нравится вообще или применительно к конкретным сенсорным характеристикам

1.24

preference, noun
selection, by an assessor, of one stimulus or product over others in a given set based on hedonic criteria

1.24

préférence, f
sélection, par un sujet, d'un stimulus ou d'un produit par rapport à d'autres dans une série donnée, basée sur des critères hédoniques

1.24

предпочтение, сущ.
выбор испытателем одного стимула или продукта из ряда других в данном наборе на основании гедонических критериев

1.25

aversion, noun
feeling of repulsion provoked by a stimulus

1.25

aversion, f
sentiment de répulsion provoqué par un stimulus

1.25

отвращение, сущ.
чувство отталкивания, вызываемое стимулом

1.26

discrimination, noun
act of qualitative and/or quantitative differentiation between two or more stimuli

1.26

discrimination, f
différenciation qualitative et/ou quantitative entre deux ou plusieurs stimuli

1.26

различение, сущ.
действие определения качественного и/или количественного различия между двумя или несколькими стимулами

1.27

discriminating ability, noun
sensitivity, acuity, ability to perceive quantitative and/or qualitative differences

1.27

aptitude à la discrimination, f
sensibilité, acuité, aptitude à percevoir des différences qualitatives et/ou quantitatives

1.27

способность к различению, сущ.
чувствительность, острота, способность к восприятию количественных и/или качественных различий

1.28

appetite, noun
physiological and psychological state expressed by the desire to eat and/or to drink

1.28

appétit, m
état physiologique et psychologique exprimé par le désir de nourriture et/ou de boisson

1.28

аппетит, сущ.
физиологическое и психологическое состояние, выраженное желанием есть или пить

1.23

Akzeptanz, Subst.

Grad, in dem ein Reiz insgesamt oder bezogen auf bestimmte sensorische Merkmalseigenschaften als angenehm oder unangenehm empfunden wird

1.23

aceptabilidad, sustantivo

grado en el que un estímulo es agradable o desagradable, para todos los atributos sensoriales o para alguno en particular

1.24

Präferenz, Subst.

von einer Prüfperson aufgrund von hedonischen Kriterien getroffene Auswahl eines Reizes oder eines Prüfmaterials aus einer vorgegebenen Reihe, mit der diesem der Vorrang gegenüber den anderen Reizen oder Prüfmaterialien dieser Reihe gegeben wird

1.24

preferencia, sustantivo

selección de un estímulo o producto sobre otros en una serie dada, realizada por un evaluador, basada en su criterio hedónico

1.25

Abneigung, Subst.

Aversion, Subst.

durch einen Reiz hervorgerufenen Gefühl der Abscheu bzw. des Widerwillens

1.25

aversión, sustantivo

sensación de repulsión provocada por un estímulo

1.26

Unterscheidung, Subst.

Vorgang einer qualitativen und/oder quantitativen Unterscheidung zwischen zwei oder mehreren Reizen

1.26

discriminación, sustantivo

acción de diferenciación cuali y/o cuantitativa entre dos o más estímulos

1.27

Unterscheidungsvermögen, Subst.

Sensibilität bzw. Empfindlichkeit; Sensitivität bzw. Sinnesschärfe; Fähigkeit, quantitative und/oder qualitative Unterschiede wahrzunehmen

1.27

habilidad discriminativa, sustantivo

sensibilidad, agudeza, habilidad para percibir diferencias cuali y/o cuantitativas

1.28

Appetit, Subst.

physiologischer und psychologischer Zustand, ausgedrückt durch den Wunsch zu essen und/oder zu trinken

1.28

apetito, sustantivo

estado psicológico y fisiológico, expresado por el deseo de comer y/o beber

1.29

appetizing, adj

describes a product capable of exciting the appetite of the individual

1.29

appétissant, adj

qualifie un produit capable d'exciter l'appétit de l'individu

1.29

аппетитный, прил.

определение продукта вызывающего аппетит

1.30

palatability, noun

quality of a product which makes it pleasant to eat or drink

1.30

palatabilité, f

qualité inhérente à un produit le rendant plaisant à consommer ou à boire

1.30

вкусовые качества, вкус, аппетитность, сущ.

качество продукта, которое делает его приятным для еды или питья

1.31

psychophysics, noun

study of relationships between measurable stimuli and the corresponding sensory responses

1.31

psychophysique, f

étude des relations entre les stimuli mesurables et les réponses sensorielles correspondantes

1.31

психофизика, сущ.

наука, исследующая связи между измеряемыми стимулами и соответствующими сенсорными реакциями

1.32

olfactometry, noun

measurement of the response of assessors to olfactory stimuli

1.32

olfactométrie, f

mesure de la réponse des sujets à des stimuli olfactifs

1.32

ольфактометрия, сущ.

измерение реакции испытуемых на обонятельные стимулы

NOTE Refers to the assessors.

NOTE Se rapporte aux sujets.

ПРИМЕЧАНИЕ Относится к испытуемым.

1.33

olfactometer, noun

apparatus used to present olfactory stimuli to assessors under reproducible conditions

1.33

olfactomètre, m

appareil utilisé pour présenter des stimuli olfactifs aux sujets dans des conditions reproductibles

1.33

ольфактометр, сущ.

прибор, используемый для предъявления испытуемому обонятельных стимулов в воспроизводимых условиях

1.34

odorimetry, noun

measurement of the odour properties of substances

1.34

odorimétrie, f

mesure des propriétés odorantes des substances

1.34

одориметрия, сущ.

измерение свойств запаха веществ

NOTE Refers to the products.

NOTE Se rapporte aux produits.

ПРИМЕЧАНИЕ Относится к продуктам.

1.29

appétitanregend, Adj.
beschreibt ein Prüfmaterial, das in der Lage ist, den Appetit einer Person anzuregen

1.29

apetitoso, adj
describe un producto capaz de excitar el apetito de un individuo

1.30

Schmackhaftigkeit, Subst.
Qualität eines Prüfmaterials, aufgrund derer dieses angenehm zu essen oder zu trinken ist

1.30

palatabilidad, sustantivo
cualidad de un producto que lo hace agradable para comer o beber

1.31

Psychophysik, Subst.
Untersuchung der Zusammenhänge zwischen messbaren Reizen und den entsprechenden sensorischen Reaktionen

1.31

psicofísica, sustantivo
estudio de relaciones entre estímulos medibles y las correspondientes respuestas sensoriales

1.32

Olfaktometrie, Subst.
Messung der Reaktion von Prüfpersonen auf olfaktorische Reize

ANMERKUNG Bezieht sich auf die Prüfpersonen.

1.32

olfatometría, sustantivo
medición de la respuesta de los evaluadores a los estímulos olfatorios

NOTA Se refiere a los evaluadores.

1.33

Olfaktometer, Subst.
Gerät, das dazu verwendet wird, Prüfpersonen unter Vergleichsbedingungen olfaktorische Reize zu vermitteln

1.33

olfatómetro, sustantivo
aparato usado para presentar a los evaluadores los estímulos olfatorios bajo condiciones reproducibles

1.34

Odorimetrie, Subst.
Messung der Geruchseigenschaften von Substanzen

ANMERKUNG Bezieht sich auf die Prüfmaterialien.

1.34

odorimetría, sustantivo
medición de las propiedades olorosas de las sustancias

NOTA Se refiere a los productos.

1.35

odorant, noun

substance whose volatiles can be perceived by the olfactory organ (including nerves)

1.35

substance odorante, f

substance dont les matières volatiles peuvent être perçues par l'organe olfactif (y compris les nerfs)

1.35

ароматическое вещество, сущ.

вещество, летучие составляющие которого могут быть восприняты органом обоняния (нервами включительно)

1.36

quality, noun

collection of features and characteristics of a product, process or service that confer its ability to satisfy stated or implied needs

1.36

qualité, f

ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit, d'un processus ou d'un service qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites

1.36

качество, сущ.

совокупность свойств и характеристик продукта, процесса или услуги, которая говорит о его способности удовлетворять выраженные или подразумеваемые потребности

1.37

quality factor, noun

one feature or characteristic chosen among others to assess the overall quality of a product

1.37

facteur de qualité, m

critère de qualité, m
propriété ou caractéristique choisie parmi d'autres pour évaluer la qualité globale d'un produit

1.37

критерий качества, сущ.

одно свойство или одна характеристика, выбранная среди прочих для оценки общего качества продукта

1.38

attitude, noun

disposition to respond in a given way toward a class of objects or ideas

1.38

attitude, f

inclination à répondre d'une certaine manière à l'égard d'une classe d'objets ou d'idées

1.38

отношение, сущ.

склонность реагировать определенным способом на какую-либо категорию объектов или идей

1.39

mastication, noun

act of chewing, grinding and comminuting with the teeth

1.39

mastication, f

action de mâcher, broyer et mettre en morceaux avec les dents

1.39

перетирание, сущ.

жевательное, перетирающее и измельчающее действие зубами

1.35

Duftstoff, Subst.

Substanz, deren flüchtige Bestandteile durch das Riechorgan (einschließlich Nerven) wahrgenommen werden können

1.35

odorante, sustantivo

sustancia cuyos volátiles pueden ser percibidos por el órgano olfatorio (incluyendo los nervios)

1.36

Qualität, Subst.

Gesamtheit der Merkmale und Eigenschaften eines Prüfmaterials, eines Prozesses oder einer Dienstleistung, die zu dessen bzw. deren Eignung beitragen, festgelegte oder inbegriffene Erfordernisse zu erfüllen

1.36

calidad, sustantivo

conjunto de rasgos y características de un producto, proceso o servicio, que confiere su aptitud para satisfacer las necesidades explícitas o implícitas

1.37

Qualitätsfaktor, Subst.

ein Merkmal oder eine Eigenschaft, das/die zur Beurteilung der Gesamtqualität eines Prüfmaterials aus den anderen ausgewählt wurde

1.37

factor de calidad, sustantivo

propiedad o característica elegida entre otras, para evaluar la calidad total de un producto

1.38

Einstellung, Subst.

Neigung, auf eine bestimmte Weise auf eine Klasse von Objekten oder Ideen zu reagieren

1.38

actitud, sustantivo

disposición para responder de una forma determinada con respecto a una clase de objetos o ideas

1.39

Kauvorgang, Subst.

Vorgang des Kauens, Zerkleinerns und Verteilens mit den Zähnen

1.39

masticación, sustantivo

acción de masticar, moler y triturar con los dientes

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 excites a receptor

2.3

perception, noun
awareness of the effects of single or multiple sensory stimuli

2.4

sensation, noun
psychophysiological reaction, resulting from sensory stimulation

2.5

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 refers to the level of ability to discriminate (see 2.10).

2.6

sensory adaptation, noun
temporary modification of the sensitivity of a sense organ due to continued and/or repeated stimulation

2 Terminologie relative à la physiologie

2.1

récepteur, m
partie spécifique d'un organe sensoriel répondant à un certain type de stimulus

2.2

stimulus, m
ce qui excite un récepteur

2.3

perception, f
prise de conscience des effets des stimuli sensoriels simples ou multiples

2.4

sensation, f
réaction psychophysologique résultant de la stimulation sensorielle

2.5

acuité, f
aptitude à percevoir, identifier et/ou différencier qualitativement et/ou quantitativement, un ou plusieurs stimuli au moyen des organes des sens

NOTE En français, il convient de distinguer ce terme du terme «sensibilité», qui se rapporte au niveau d'aptitude à discriminer (voir 2.10).

2.6

adaptation sensorielle, f
modification temporaire de l'acuité d'un organe sensoriel à la suite d'une stimulation continue et/ou répétée

2 Терминология, относящаяся к чувствам

2.1

рецептор, сущ.
специфическая часть органа чувства, реагирующая на конкретный стимул

2.2

стимул, сущ.
то, что возбуждает рецептор

2.3

восприятие, сущ.
понимание воздействий одного или многих чувствительных стимулов

2.4

ощущение, сущ.
психофизиологическая реакция, вызванная стимуляцией органов чувств

2.5

чувствительность, сущ.
способность воспринимать, количественно или качественно идентифицировать и/или дифференцировать один или несколько стимулов с помощью органов чувств

ПРИМЕЧАНИЕ На французском языке этот термин не следует путать с термином «sensibilité», который относится к уровню способности к различению (см. 2.10).

2.6

сенсорная адаптация, сущ.
временное изменение органа чувства вследствие продолжительной и/или повторяющейся стимуляции

2 Auf die Sinne bezogene Terminologie

2.1

Rezeptor, Subst.

spezifischer Teil eines Sinnesorgans, der auf einen bestimmten Reiz reagiert

2.2

Reiz, Subst.

das, was einen Rezeptor anregt

2.3

Wahrnehmung, Subst.

Ergebnis der Bewusstwerdung der Auswirkungen eines oder mehrerer sensorischer Reize

2.4

Empfindung, Subst.

Sinneseindruck, Subst.

psychophysiologische Reaktion, die auf einer sensorischen Reizung beruht

2.5

Sensibilität, Subst.

Empfindlichkeit, Subst.

Fähigkeit, einen oder mehrere Reize quantitativ und/oder qualitativ mit den Sinnesorganen wahrzunehmen, zu identifizieren und/oder zu unterscheiden

ANMERKUNG In der französischen Fassung sollte dieser Begriff von dem Begriff „sensibilité“ unterschieden werden, der sich auf den Grad des Unterscheidungsvermögens bezieht (siehe 2.10).

2.6

sensorische Anpassung, Subst.

zeitweise Änderung der Sensibilität eines Sinnesorgans aufgrund andauernder und/oder wiederholter Reizung

2 Terminología relativa a los sentidos

2.1

receptor, sustantivo

parte específica de un órgano de los sentidos que responde a un estímulo particular

2.2

estímulo, sustantivo

aquello que excita a un receptor

2.3

percepción, sustantivo

toma de conciencia de los efectos de uno o múltiples estímulos sensoriales

2.4

sensación, sustantivo

reacción psicofisiológica, resultante de la estimulación sensorial

2.5

sensibilidad, sustantivo

habilidad para percibir, identificar y/o diferenciar cualitativamente y/o cuantitativamente uno o más estímulos por medio de los órganos de los sentidos

NOTA En Francés, se recomienda diferenciar este término del término “sensibilité”, que se refiere al nivel de habilidad para discriminar (ver 2.10).

2.6

adaptación sensorial, sustantivo

modificación temporaria de la sensibilidad de un órgano de los sentidos debida a una estimulación continua y/o repetida

2.7

sensory fatigue, noun
form of sensory adaptation in which a decrease in sensitivity occurs

2.7

fatigue sensorielle, f
forme de l'adaptation sensorielle correspondant à une diminution d'acuité

2.7

сенсорная усталость, сущ.
форма сенсорной адаптации, при которой случается снижение чувствительности

2.8

intensity, noun
〈sensation〉 magnitude of the perceived sensation

2.8

intensité, f
〈sensation〉 degré (magnitude) de la sensation perçue

2.8

интенсивность, сущ.
〈ощущение〉 степень восприятия того ощущения

2.9

intensity, noun
〈stimulus〉 magnitude of the stimulus causing the perceived sensation

2.9

intensité, f
〈stimulus〉 degré (magnitude) du stimulus qui provoque la sensation perçue

2.9

интенсивность, сущ.
〈стимул〉 величина стимула, вызывающего воспринятое ощущение

2.10

acuity, noun
ability to discern small differences in stimuli

NOTE In French, this term should be differentiated from the term "acuité" which refers to the ability to perceive with no concept of level.

2.10

sensibilité, f
aptitude à distinguer de petites différences présentes dans les stimuli

NOTE En français, il convient de distinguer ce terme du terme «acuité», qui se rapporte à l'aptitude à percevoir sans notion de niveau.

2.10

острота, сущ.
способность распознавать мелкие отличия между стимулами

ПРИМЕЧАНИЕ На французском языке этот термин не следует путать с термином «асуитэ», который относится к способности воспринимать вообще, безотносительно уровня.

2.11

modality, noun
sensory modality, noun
sensations mediated by any of the sensory systems, for example auditory, taste, olfaction, touch, somesthesia or visual modality

2.11

modalité, f
modalité sensorielle, f
ensemble des sensations transmises par l'un quelconque des systèmes sensoriels, par exemple l'ouïe, l'olfaction, le goût, le toucher, la somesthésie ou la vue

2.11

модальность, сущ.
сенсорная модальность, сущ.
ощущения, опосредованные любой из сенсорных систем, например, звуковая, вкусовая, обонятельная, тактильная, телеснораздражительная или визуальная модальность

2.7

Sinnermüdung, Subst.

Art der sensorischen Anpassung, bei der eine Abnahme der Sensibilität auftritt

2.7

fatiga sensorial, sustantivo

forma de adaptación sensorial, en la cual tiene lugar una disminución de la sensibilidad

2.8

Intensität, Subst.

〈Sinneseindruck〉 Größenordnung des wahrgenommenen Sinneseindrucks

2.8

intensidad, sustantivo

〈sensación〉 magnitud de la sensación percibida

2.9

Intensität, Subst.

〈Reiz〉 Größenordnung des Reizes, der zu dem wahrgenommenen Sinneseindruck führt

2.9

intensidad, sustantivo

〈estímulo〉 magnitud del estímulo que causa la sensación percibida

2.10

Sensitivität, Subst.

Fähigkeit, geringe Unterschiede zwischen den Reizen wahrzunehmen

ANMERKUNG In der französischen Fassung sollte dieser Begriff von dem Begriff «acuité» unterschieden werden, der sich auf die Fähigkeit bezieht, etwas ohne Kenntnis des jeweiligen Grades wahrzunehmen.

2.10

agudeza, sustantivo

habilidad para distinguir pequeñas diferencias en los estímulos

NOTA En Francés, se recomienda diferenciar este término del correspondiente a “acuité”, que se refiere a la habilidad para percibir sin noción de nivel.

2.11

Modalität, Subst.

Sinnesmodalität, Subst.

Empfindungen, die von einem der Sinnessysteme vermittelt werden, zum Beispiel auditive, gustatorische, olfaktorische, taktile, somästhetische oder visuelle Modalität

2.11

modalidad, sustantivo

modalidad sensorial, sustantivo

sensaciones transmitidas por cualquiera de los sistemas sensoriales, por ejemplo, auditivo, gustativo, olfativo, táctil, somestésico o modalidad visual

2.12

taste, noun

sensations perceived by the taste organ when stimulated by certain soluble substances

NOTE The term “taste” should not be used to designate the combination of gustatory, olfactory and trigeminal sensations which are designated by the term “flavour” (see 3.20).

If, in informal language, the term is used in this sense, it should always be associated with a qualifying term, e.g. “musty taste”, “raspberry taste”, “corky taste”.

2.12

goût, m

ensemble des sensations perçues par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles

NOTE Il convient de ne pas utiliser le terme «goût» pour désigner l'ensemble des sensations gustatives, olfactives et trigéminales qui sont désignées sous le terme «flaveur» (voir 3.20).

Si, dans le langage courant, ce terme est utilisé dans ce sens, il convient de toujours l'accompagner d'un qualificatif, par exemple «goût de moisi», «goût de framboise», «goût de bouchon».

2.12

вкус, сущ.

ощущения, воспринятые органом вкуса при стимуляции некоторыми растворимыми веществами

ПРИМЕЧАНИЕ Термин «вкус» не следует использовать для обозначения сочетания вкусовых, обонятельных и осязательных ощущений, которые обозначаются термином «флейвор» (см. 3.20).

Если, в разговорной речи, термин используется в этом смысле, его следует сопровождать определителем, например, «вкус плесени», «вкус малины», «вкус пробки».

2.13

gustatory, adj

pertaining to the sense of taste

2.13

gustatif, adj

se rapportant au sens du goût

2.13

вкусовой, прил.

относящийся к чувству вкуса

2.14

olfactory, adj

pertaining to the sense of smell

2.14

olfactif, adj

se rapportant à l'olfaction

2.14

обонятельный, прил.

относящийся к чувству запаха

2.15

to smell, verb

to perceive or to attempt to perceive an odour

2.15

sentir, verbe

percevoir ou chercher à percevoir une odeur

2.15

чувствовать запах, глаг.

воспринимать или пытаться воспринять аромат, запах

2.16

touch, noun

tactile sense

2.16

toucher, m

sens tactile

2.16

осязание, сущ.

тактильное чувство

2.17

vision, noun

sense of sight

2.17

vision, f

sens de la vue

2.17

зрение, сущ.

зрительное чувство

2.18

auditory, adj

pertaining to the sense of hearing

2.18

auditif, adj

se rapportant au sens de l'ouïe

2.18

слуховой, прил.

относящийся к слуховому чувству

2.12

Geschmack, Subst.

über das Geschmacksorgan wahrgenommene Empfindungen, wenn dieses durch bestimmte lösliche Substanzen gereizt wird

ANMERKUNG Der Begriff „Geschmack“ sollte nicht zur Bezeichnung der Kombination von gustatorischen, olfaktorischen und trigeminalen Empfindungen verwendet werden, die durch den Begriff „Flavour“ (siehe 3.20) bezeichnet werden.

Wenn dieser Begriff in der Umgangssprache in diesem Sinne verwendet wird, sollte er immer mit einem näher bestimmenden Begriff verbunden sein, wie z. B. fauliger Geschmack, Himbeergeschmack, korkartiger Geschmack.

2.12

gusto, sustantivo

sensaciones percibidas por el órgano del gusto cuando es estimulado por ciertas sustancias solubles

NOTA Se recomienda no utilizar el término gusto para designar la combinación de sensaciones gustativas, olfativas y trigeminales, que están definidas por el término “flavor” (ver 3.20).

Si en el lenguaje informal es usado en este sentido, es conveniente que siempre esté asociado a un término de calificación, por ejemplo, gusto a humedad, gusto a frambuesa, gusto a corcho.

2.13

gustatorisch, Adj.

den Geschmackssinn betreffend

2.13

gustativo, adj

perteneciente al sentido del gusto

2.14

olfaktorisch, Adj.

den Geruchssinn betreffend

2.14

olfativo, adj

perteneciente al sentido del olfato

2.15

riechen, Verb

einen Geruch wahrnehmen oder wahrzunehmen versuchen

2.15

oler, verbo

percibir o intentar percibir un olor

2.16

Berühren, Subst.

Tastsinn

2.16

tacto, sustantivo

sentido táctil

2.17

Sehen, Subst.

Gesichtssinn

2.17

visión, sustantivo

sentido de la vista

2.18

auditiv, Adj.

den Gehörsinn betreffend

2.18

auditivo, adj

perteneciente al sentido de la audición

2.19

trigeminal sensations, noun
oro-nasal chemesthesis, noun
sensations resulting from irritation caused by chemical stimuli in the mouth, nose or throat

EXAMPLE Pungency from horse-radish.

2.19

sensation trigéminal, f
chimio-sensibilité oro-nasale, f
ensemble de sensations résultant d'une irritation provoquée par des stimuli chimiques dans la cavité buccale, le nez ou la gorge

EXEMPLE Goût piquant du raifort.

2.19

тригеминальные ощущения, сущ.
ухо-носовые химические раздражения, сущ.
ощущения, вызванные раздражением химическими стимулами во рту, в носу или горле

ПРИМЕР Ощущение остроты хрена.

2.20

cutaneous sense, noun
tactile, adj
any of the senses whose receptors lie in the skin or immediately beneath it (or in the mucous membranes) resulting in the perception of contact, pressure, warmth, cold and pain

2.20

sens tactile, m
tactile, adj
l'un quelconque des sens dont les récepteurs sont situés dans la peau ou immédiatement en dessous (ou dans les muqueuses) permettant de percevoir le contact, la pression, la chaleur, le froid et la douleur

2.20

кожное чувство, сущ.
тактильный, прил.
любые чувства, рецепторы которых находятся на коже или непосредственно под ней (или в слизистой оболочке) и позволяют ощущать прикосновение, давление, тепло, холод и боль

2.21

chemothermal sensation, noun
sensation of heat or cold produced by certain substances, unrelated to the temperature of the substance

EXAMPLE These sensations are produced by capsaicin (hot) and menthol (cold).

2.21

sensation chimiothermique, f
sensation de chaud ou de froid produite par certaines substances, sans relation avec leur température

EXEMPLE Sensations produites par la capsaïcine (chaud) et le menthol (froid).

2.21

химиотермическое ощущение, сущ.
ощущение тепла или холода, вызываемое некоторыми веществами, которое не связано с температурой самого вещества

ПРИМЕР Такие ощущения вызываются капсаицином (тепла) и ментолом (холод).

2.22

somesthesia, noun
sensations of pressure (touch), temperature, and pain perceived by the receptors located in the skin and lips, including oral mucosa, tongue and periodontal membrane

NOTE Do not confuse with **kinaesthesia** (2.24).

2.22

somesthésie, f
ensemble de sensations de pression (toucher), de température et de douleur perçues par les récepteurs situés dans la peau et les lèvres, y compris la muqueuse buccale, la langue et la membrane parodontale

NOTE Ne pas confondre avec **kinesthésie** (2.24).

2.22

телесные раздражения, сущ.
ощущения давления (осознание), температуры и боли, воспринимаемые рецепторами, расположенными на коже и губах, включая слизистую оболочку полости рта, язык и периодонт

ПРИМЕЧАНИЕ Не путать с **мышечно-суставными раздражениями** (2.24).

2.19

trigeminale Empfindungen, Subst.
Empfindungen, die auf chemischen Reizungen in Mund, Nase oder Rachen beruhen

BEISPIEL Schärfe von Meerrettich.

2.19

sensaciones trigeminales, sustantivo
quimiestésis oronasal, sustantivo
sensaciones resultantes de la irritación causada por estímulos químicos en la boca, nariz o garganta

EJEMPLO Pungencia del rábano picante.

2.20

Hautsinn, Subst.
taktil, Adj.
alle Sinne, deren Rezeptoren in der Haut oder unmittelbar darunter (oder in den Schleimhäuten) liegen und zur Wahrnehmung von Berührung, Druck, Wärme, Kälte und Schmerz führen

2.20

sentido cutáneo, sustantivo
táctil, adj
cualquiera de los sentidos cuyos receptores están en la piel o inmediatamente debajo de ella (o en la membrana de las mucosas) que dan como resultado una percepción de contacto, presión, calor, frío y dolor

2.21

chemothermal Effekt, Subst.
Empfindung von Wärme oder Kälte, die durch bestimmte Substanzen unabhängig von deren Temperatur erzeugt wird

BEISPIEL Diese Empfindungen werden durch Capsaicin (heiß) und Menthol (kalt) hervorgerufen.

2.21

sensación quimiotérmica, sustantivo
sensación de calor o frío producida por ciertas sustancias, no relacionada con la temperatura de la sustancia

EJEMPLO Estas sensaciones son producidas por la capsaicina (calor) y el mentol (frío).

2.22

Somästhesie, Subst.
Hautsensibilität, Subst.
Empfindungen von Druck (Berührung), Temperatur und Schmerz, die über die Rezeptoren in der Haut und in den Lippen, einschließlich Mundschleimhaut, Zunge und Wurzelhaut, wahrgenommen werden

ANMERKUNG Nicht zu verwechseln mit der **Kinästhesie** (2.24).

2.22

somestesis, sustantivo
sensaciones de presión (tacto), temperatura y dolor percibidas por los receptores localizados en la piel y en los labios, incluyendo la mucosa bucal, la lengua y la membrana periodontal

NOTA No confundir con **kinétesis** (2.24).

2.23

tactile somesthetic

receptor, noun

receptor located in the skin of the tongue, mouth or throat, which perceives geometrical characteristics as reflected in the appearance of the food product

2.23

récepteur tactile, m

récepteur situé dans la peau de la langue, de la bouche ou de la gorge qui perçoit des caractéristiques géométriques apparentes du produit alimentaire

2.23

тактильные рецепторы телесных раздражений, сущ.

рецепторы, расположенные в коже языка, рта и горла, которые воспринимают геометрические характеристики в том виде, в каком они отражены во внешнем виде пищевого продукта

2.24

kinaesthesia, noun

sensation of position, movement and tension of parts of the body perceived through nerves and organs in the muscles, tendons and joints

NOTE Do not confuse with **somesthesia** (2.22).

2.24

kinesthésie, f

sensation de position, de mouvement et de tension de certaines parties du corps, perçue par les muscles, les tendons et les articulations et transmise par les nerfs et les organes

NOTE Ne pas confondre avec **somesthésie** (2.22).

2.24

мышечно-суставные раздражения, сущ.

ощущение положения, движения и напряжения частей тела, воспринимаемое нервами и органами в мышцах, сухожилиях и суставах

ПРИМЕЧАНИЕ Не путать с **телесными раздражениями** (2.22).

2.25

stimulus threshold, noun

detection threshold, noun

minimum value of a sensory stimulus needed to give rise to a sensation

NOTE 1 The term "threshold" is always used with a qualifying term.

NOTE 2 The sensation need not be identified.

2.25

seuil d'apparition, m

seuil de détection, m

seuil de perception, m

valeur minimale du stimulus sensoriel nécessaire à l'éveil d'une sensation

NOTE 1 Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif.

NOTE 2 Cette sensation peut ne pas être identifiée.

2.25

порог стимула, сущ.

порог обнаружения, сущ.

минимальное значение сенсорного стимула, необходимое для возникновения ощущения

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Это ощущение может не идентифицироваться.

2.26

recognition threshold, noun

minimum physical intensity of a stimulus for which an assessor will assign the same descriptor each time it is presented

NOTE The term "threshold" is always used with a qualifying term.

2.26

seuil de reconnaissance, m

seuil d'identification, m

intensité physique minimale du stimulus pour laquelle un sujet sensoriel attribuera le même descripteur chaque fois que le stimulus lui est présenté

NOTE Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif.

2.26

порог распознавания, сущ.

порог идентификации, сущ.

минимальная физическая интенсивность стимула, которой испытатель должен присваивать один и тот же определитель каждый раз, когда она проявляется

ПРИМЕЧАНИЕ Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

2.23

taktiler somästhetischer Rezeptor, Subst.
Rezeptor, der in der Haut der Zunge, des Mundes und des Rachens liegt und geometrische Merkmale dem Aussehen des Lebensmittelerzeugnisses entsprechend wahrnimmt

2.23

receptores somestésicos táctiles, sustantivo
receptores localizados en la piel de la lengua, la boca y la garganta, los que perciben las características geométricas que reflejan la apariencia del producto alimenticio

2.24

Kinästhesie, Subst.
Empfindungen von Lage, Bewegung und Belastung von Teilen des Körpers, wahrgenommen über Nerven und Organe in den Muskeln, Sehnen und Gelenken

2.24

kinéstesis, sustantivo
sensación percibida a través de los nervios y órganos, en los músculos, tendones y articulaciones debida a la posición, movimiento y tensión de las partes del cuerpo

ANMERKUNG Nicht zu verwechseln mit der **Somästhesie** (2.22).

NOTA No confundir con **somestesis** (2.22).

2.25

Reizschwelle, Subst.
Empfindungsschwelle, Subst.
Wahrnehmungsschwelle, Subst.
niedrigster Wert eines sensorischen Reizes, der notwendig ist, um zu einer Empfindung zu führen

2.25

umbral de percepción, sustantivo
umbral de detección, sustantivo
valor mínimo de un estímulo sensorial, necesario para dar lugar a una sensación

ANMERKUNG 1 Der Begriff „Schwelle“ wird immer mit einem näher bestimmten Begriff verwendet.

NOTA 1 El término umbral es usado siempre con un término calificativo.

ANMERKUNG 2 Die Empfindung braucht nicht identifiziert zu werden.

NOTA 2 La sensación no necesita ser identificada.

2.26

Identifizierungsschwelle, Subst.
Relativschwelle, Subst.
niedrigster Wert der physikalischen Intensität eines Reizes, dem eine Prüfperson bei jedem Vorliegen denselben Deskriptor zuordnet

2.26

umbral de reconocimiento, sustantivo
intensidad mínima de un estímulo para la cual el evaluador asignará al mismo descriptor cada vez que le sea presentado

ANMERKUNG Der Begriff „Schwelle“ wird immer mit einem näher bestimmten Begriff verwendet.

NOTA El término umbral es usado siempre con un término calificativo.

2.27

difference threshold, noun
value of the smallest perceptible difference in the physical intensity of a stimulus

NOTE 1 The term “threshold” is always used with a qualifying term.

NOTE 2 In English, the term “difference threshold” is sometimes designated by the letters “DL” (difference limen) or the letters “JND” (just noticeable difference).

2.27

seuil différentiel, m
valeur de la plus petite différence perceptible dans l'intensité physique d'un stimulus

NOTE 1 Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif.

NOTE 2 En anglais, le terme «difference threshold» est souvent désigné par les lettres «DL» (difference limen) ou par les lettres «JND» (just noticeable difference).

2.27

дифференциальный порог, сущ.

значение наименьшего воспринимаемого изменения физической интенсивности стимула

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 На английском языке термин «difference threshold» иногда обозначается буквами «DL» (difference limen — порог физиологического ощущения) или буквами «JND» (just noticeable difference — едва заметная разница).

2.28

terminal threshold, noun
minimum value of an intense sensory stimulus above which no difference in intensity can be perceived

NOTE The term “threshold” is always used with a qualifying term.

2.28

seuil final, m
saturation, f
valeur minimale d'un stimulus sensoriel intense au-dessus de laquelle il n'y a plus de différence perceptible d'intensité

NOTE Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif.

2.28

предельный порог, сущ.

минимальное значение интенсивного сенсорного стимула, выше которого нельзя ощутить разницы в интенсивности

ПРИМЕЧАНИЕ Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

2.29

sub-threshold, adj
pertains to a stimulus intensity below the type of threshold under consideration

2.29

infra-liminaire, adj
qualifie l'intensité d'un stimulus se situant au-dessous du type de seuil considéré

2.29

подпороговый, прил.

относится к интенсивности стимула ниже рассматриваемого типа порога

2.30

supra-threshold, adj
pertains to a stimulus intensity above the type of threshold under consideration

2.30

supra-liminaire, adj
qualifie l'intensité d'un stimulus se situant au-dessus du type de seuil considéré

2.30

надпороговый, прил.

относится к интенсивности стимула выше рассматриваемого типа порога

2.31

ageusia, noun
lack of sensitivity to gustatory stimuli

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

2.31

agueusie, f
défaut de sensibilité aux stimuli gustatifs

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

2.31

агевзия, сущ.

отсутствие чувствительности к вкусовым стимулам

ПРИМЕЧАНИЕ Агевзия может быть полной или частичной, постоянной или временной.

2.27

Unterscheidungsschwelle, Subst.

Wert des kleinsten wahrnehmbaren Unterschieds der physikalischen Intensität eines Reizes

ANMERKUNG 1 Der Begriff „Schwelle“ wird immer mit einem näher bestimmten Begriff verwendet.

ANMERKUNG 2 Im Englischen wird der Begriff „Unterscheidungsschwelle“ („difference threshold“) manchmal mit den Buchstaben „DL“ (difference limen) oder den Buchstaben „JND“ (just noticeable difference) bezeichnet.

2.27

umbral de diferenciación, sustantivo

valor de la más pequeña diferencia perceptible en la intensidad física de un estímulo

NOTA 1 El término umbral es usado siempre con un término calificativo.

NOTA 2 En inglés, el término “difference threshold” se designa, a veces, con las letras DL (difference limen) o las letras JND (just noticeable difference).

2.28

Sättigungsschwelle, Subst.

Mindestwert eines intensiven sensorischen Reizes, bei dessen weiterer Steigerung kein Intensitätsunterschied mehr wahrgenommen werden kann

ANMERKUNG Der Begriff „Schwelle“ wird immer mit einem näher bestimmten Begriff verwendet.

2.28

umbral de saturación, sustantivo

valor mínimo de un estímulo sensorial intenso por encima del cual no se percibe ninguna diferencia en la intensidad

NOTA El término umbral es usado siempre con un término calificativo.

2.29

unterschwellig, Adj.

bezieht sich auf eine Reizintensität unterhalb der betrachteten Schwellenart

2.29

subumbral, adj

califica a la intensidad de un estímulo por debajo del tipo de umbral en consideración

2.30

überschwellig, Adj.

bezieht sich auf eine Reizintensität oberhalb der betrachteten Schwellenart

2.30

supra umbral, adj

califica a la intensidad de un estímulo por encima del tipo de umbral en consideración

2.31

Ageusie, Subst.

Geschmacksverlust, Subst.

Fehlen der Sensibilität gegenüber gustatorischen Reizen

ANMERKUNG Die Ageusie bzw. der Geschmacksverlust kann vollständig oder teilweise und dauerhaft oder vorübergehend sein.

2.31

ageusia, sustantivo

falta de la sensibilidad a un estímulo gustativo

NOTA La ageusia puede ser total o parcial, y permanente o temporaria.

2.32

anosmia, noun

lack of sensitivity to olfactory stimuli

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

2.32

anosmie, f

défaut de sensibilité aux stimuli olfactifs

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

2.32

аносмия, сущ.

отсутствие чувствительности к обонятельным стимулам

ПРИМЕЧАНИЕ Аносмия может быть полной или частичной, постоянной или временной.

2.33

dyschromatopsia, noun

defect of colour vision characterized by a perception significantly different from that of a standard observer

2.33

dyschromatopsie, f

anomalie de la vision des couleurs caractérisée par un écart sensible par rapport à la perception d'un observateur standard

2.33

дихроматопсия, сущ.

дефект цветового зрения, который характеризуется восприятием, значительно отличающимся от цветового зрения нормального наблюдателя

2.34

colour blindness

total or partial inability to differentiate certain hues

2.34

achromatopsie, f

daltonisme, m

incapacité totale ou partielle à différencier certaines teintes

2.34

цветовая слепота, сущ.

полная или частичная неспособность различать некоторые цветовые тона

2.35

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

NOTE See also **synergism** (2.36).

2.35

antagonisme, m

action conjuguée de deux ou plusieurs stimuli dont l'association provoque un niveau de sensation inférieur à celui attendu de la superposition des effets de chacun des stimuli pris séparément

NOTE Voir aussi **synergisme** (2.36).

2.35

антагонизм, сущ.

совместное действие двух или более стимулов, сочетание которых вызывает более низкий уровень ощущений, чем ожидается при наложении воздействий каждого стимула в отдельности

ПРИМЕЧАНИЕ См. также: **синергизм** (2.36).

2.36

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

NOTE See also **antagonism** (2.35).

2.36

synergisme, m

action conjuguée de deux ou plusieurs stimuli dont l'association provoque un niveau de sensation supérieur à celui qui est attendu de la simple addition des effets de chacun de ces stimuli pris séparément

NOTE Voir aussi **antagonisme** (2.35).

2.36

синергизм, сущ.

совместное действие двух или более стимулов, сочетание которых вызывает более высокий уровень ощущений, чем ожидается при простом сложении воздействий каждого стимула в отдельности

ПРИМЕЧАНИЕ См. также: **антагонизм** (2.35).

2.32

Anosmie, Subst.

Fehlen der Sensibilität gegenüber olfaktorischen Reizen

ANMERKUNG Die Anosmie kann vollständig oder teilweise und dauerhaft oder vorübergehend sein.

2.32

anosmia, sustantivo

falta de sensibilidad a estímulos olfativos

NOTA La anosmia puede ser total o parcial, y permanente o temporaria.

2.33

Dyschromatopsie, Subst.

Farbenfehlsichtigkeit, Subst.

mangelhaftes Farbsehen, das durch eine Wahrnehmung charakterisiert ist, die sich wesentlich von der Wahrnehmung eines Normalbeobachters unterscheidet

2.33

discromatopsia, sustantivo

visión defectuosa del color, caracterizada por una percepción significativamente diferente de la de un observador normal

2.34

Farbenblindheit, Subst.

vollständiges oder teilweises Unvermögen bestimmte Farbtöne zu unterscheiden

2.34

ceguera al color

incapacidad total o parcial para diferenciar ciertos tonos

2.35

Antagonismus, Subst.

Zusammenwirken von zwei oder mehreren Reizen, deren Kombination zu einem Empfindungsgrad führt, der niedriger ist, als es bei der Überlagerung der Wirkungen der einzelnen Reize zu erwarten ist

ANMERKUNG Siehe auch **Synergismus** (2.36).

2.35

antagonismo, sustantivo

acción conjugada de dos o más estímulos cuya asociación produce un nivel de sensación menor que el esperado por la superposición de los efectos de cada uno de los estímulos por separado

NOTA Ver también **sinergismo** (2.36).

2.36

Synergismus, Subst.

Zusammenwirken von zwei oder mehreren Reizen, deren Kombination zu einem Empfindungsgrad führt, der höher ist, als es bei der einfachen Addition der Wirkungen der einzelnen Reize zu erwarten ist

ANMERKUNG Siehe auch **Antagonismus** (2.35).

2.36

sinergismo, sustantivo

acción conjunta de dos o más estímulos cuya asociación produce un nivel de sensación mayor que el esperado por la simple adición de cada uno de los estímulos por separado

NOTA Ver también **antagonismo** (2.35).