

Sensorische Prüfung

Teil 1: Begriffe

DIN
10950-1

ICS 01.040.67; 67.240

Sensory analysis — Part 1: Vocabulary

Analyse sensorielle — Partie 1: Vocabulaire

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitsausschuß „Sensorik“, erarbeitet.

DIN 10950 „Sensorische Prüfung“ besteht aus:

Teil 1: Begriffe

Teil 2: Allgemeine Grundlagen

In der Spalte „Bemerkung“ ist für jeden Begriff die Ziffer 1, 2 oder 3 angegeben. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1 Definition stimmt sachlich bzw. inhaltlich mit der Definition dieses Begriffes in ISO 5492 : 1992 überein.

2 Definition stimmt mit der Definition dieses Begriffes in ISO 5492 : 1992 nicht überein.

3 Definition ist in ISO 5492 : 1992 nicht enthalten.

Die mit den Ziffern 1 und 2 gekennzeichneten Begriffe sind in Übereinstimmung mit ISO 5492 : 1992 zusätzlich in englischer und französischer Sprache angegeben.

Die Anhänge A und B sind informativ.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm enthält eine Sammlung der wichtigsten sensorischen Begriffe und trägt durch entsprechende Definitionen zu einer einheitlichen Auslegung bei.

Die Begriffe sind wie folgt gegliedert:

- 1 Sensorische Grundbegriffe
- 2 Sinnesphysiologische Begriffe
- 3 Sinnesorganübergreifende Begriffe
- 4 Sensorische Prüfverfahren

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation.

ISO 5492 : 1992

Sensory analysis — Vocabulary

Fortsetzung Seite 2 bis 10

Normenausschuß Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN Deutsches Institut für Normung e.V.

3 Begriffe

3.1 Sensorische Grundbegriffe

Lfd. Nr	Benennung	Definition	Bemerkung
1.1	Sensorik	Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinnesorgane zu Prüf- und Meßzwecken.	3
1.2	sensorisch en: sensory fr: sensoriel	Bezogen auf die Nutzung der Sinnesorgane.	1
1.3	organoleptisch en: organoleptic fr: organoleptique	Mit Sinnesorganen aufnehmbare, gefühlsbetonte Empfindungen.	2
1.4	sensorische Analyse en: sensory analysis fr: analyse sensorielle	Planung, Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von sensorischen Prüfungen, sowie (soweit erforderlich) Interpretation der Ergebnisse.	2
1.4.1	objektive Prüfung; analytische Prüfung en: objective method fr: méthode objective	Jede Methode, bei der der Einfluß der persönlichen Meinung/Einstellung minimiert ist.	1
1.4.2	subjektive Prüfung; hedonische Prüfung; Beliebtheitsprüfung en: subjective method fr: méthode subjective	Jede Methode, bei der die persönliche Meinung/Einstellung gefragt ist.	1
1.5	sensorische Qualität	Der Teil der Lebensmittelqualität, der mit den menschlichen Sinnen erfaßt werden kann.	3
1.6	Prüfkriterium	Vom Prüfungsleiter für die sensorische Prüfung festzulegendes Kriterium des Prüfmusters.	3
1.7	sensorischer Gesamteindruck	Zusammenfassung charakteristischer Merkmale zur Beurteilung der sensorischen Qualität.	3
1.8	Merkmalsbereich	Zusammenfassung bestimmter Merkmale, z. B. Aussehen/Erscheinungsbild, Flavour, Aroma, Konsistenz, Mundgefühl, Textur.	3
1.9	Merkmal	Zusammenfassung bestimmter Merkmalseigenschaften, z. B. Farbe, Form, Geruch, Geschmack, Struktur, Klang.	3
1.10	Merkmalseigenschaft	Einzelne wahrnehmbare Empfindung eines Merkmals, z. B. rot bei Farbe, Süße beim Geschmack, Festigkeit bei der Konsistenz.	3
1.11	Intensität en: intensity fr: intensité	Ausprägung von Merkmalseigenschaften.	1
1.12	Prüfperson en: assessor (sensory) fr: sujet (sensoriel)	Jede Person, die an einer sensorischen Prüfung teilnimmt.	1
1.12.1	Laie en: naive assessor fr: sujet naïf	Ungeschulte Prüfperson, die aufgrund der wahrgenommenen Sinneseindrücke eine subjektive Aussage über die Prüfprobe abgibt.	2
1.12.2	Prüfer en: selected assessor fr: sujet qualifié	Prüfperson, die ihre Eignung nachgewiesen hat und für die Prüfaufgabe geschult ist (Prüfverfahren, Produkt).	2

(fortgesetzt)

(abgeschlossen)

Lfd. Nr	Benennung	Definition	Bemerkung
1.12.3	Sachverständiger en: specialized expert assessor fr: sujet expert spécialisé	Prüfperson, die die Qualifikation als Prüfer erfüllt, darüber hinaus produktspezifisch geschult ist, produktspezifische, technologische Kenntnisse und Erfahrungen besitzt, und gleiche Produkte bzw. Produktgruppen ständig zu prüfen hat.	2
1.12.4	Sensoriker en: expert assessor fr: sujet expert	Mit Theorie und Praxis der Sensorik vertraute Person, die die Qualifikation als Prüfer erfüllt.	2
1.13	Qualifikation	Fähigkeiten und Fertigkeiten, die durch Schulung und Übung mit ausgewählten Prüfverfahren und Prüfmaterialien erlangt und nachgewiesen werden.	3
1.14	Panel; Prüfpersonengruppe en: panel fr: jury	Gruppe von Prüfpersonen, die für eine sensorische Prüfung ausgewählt wurden.	1
1.15	Prüfungsleiter	Mit Theorie und Praxis der sensorischen Analyse vertraute Person, die für Aufbau und Schulung des Panels und für Planung, Durchführung und Auswertung der Prüfung verantwortlich ist.	3
1.16	Prüfmaterial en: product fr: produit	Das zu prüfende Erzeugnis (Ware, Produktgruppe).	2
1.16.1	Prüfmuster; Prüfgut en: test sample fr: échantillon pour essai	Definierter Teil eines Prüfmaterials (z.B. Sorte, Charge, Herkunft, Behandlung).	1
1.16.2	Prüfprobe en: test portion fr: prise d'essai	Von der Prüfperson unmittelbar zu prüfender Teil des Prüfmusters.	1
1.16.3	Kontrollprobe; Standardprobe en: control fr: témoin	Prüfprobe desselben Prüfmusters, mit der alle anderen Prüfproben verglichen werden.	1
1.16.4	Referenzprobe; Vergleichs-, Bezugsprobe en: reference fr: référence	Prüfprobe eines anderen Prüfmusters als Bewertungsmaßstab für eine vorgegebene Merkmalseigenschaft oder -intensität	1
1.16.5	Probenahme	Vom Zustand des Prüfmaterials und vom Zweck der Prüfung abhängige Art der Entnahme des Prüfmusters, die so erfolgen muß, daß sie das Prüfmaterial angemessen repräsentiert	3