

Sensorische Prüfung
Teil 2: Allgemeine Grundlagen**DIN**
10950-2

ICS 67.240

Sensory analysis – Part 2: Basic principles

Analyse sensorielle – Partie 2: Principes fondamentales

Mit DIN 10950-1:1999-04

Ersatz für

DIN 10950-2:1993-01

Vorwort

Diese Norm wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), Arbeitsausschuss „Sensorik“ erarbeitet.

DIN 10950 „Sensorische Prüfung“ besteht aus:

- Teil 1: Begriffe
- Teil 2: Allgemeine Grundlagen

Änderungen

Gegenüber DIN 10950-2:1993-01 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Die Begriffe wurden herausgenommen und in DIN 10950-1 veröffentlicht.
- b) Die allgemeinen Grundlagen der sensorischen Prüfungen wurden an den neuesten Stand angepasst und mit folgenden Schwerpunkten in die Norm aufgenommen: Einteilung der Prüfverfahren, Gliederung der Sinnesindrücke, Schwellen, Prüfpersonen, Probenahme sowie Einteilung und Anwendungsmöglichkeiten der Prüfverfahren mit Anwendungsbeispielen.
- c) Die Norm wurde an die derzeit gültigen Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10950: 1973-11, 1981-10

DIN 10950-2: 1993-01

DIN 10953: 1976-06

Fortsetzung Seite 2 bis 7

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

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gibt eine Einführung in die Methodik der sensorischen Prüfung.

Sie dient dazu, die Auswahl geeigneter Prüfverfahren unter Berücksichtigung spezieller Anwendungsbereiche zu erleichtern.

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 (einschließlich Änderungen).

DIN 10950-1:1999-04, *Sensorische Prüfung – Teil 1: Begriffe*.

DIN 10952-1, *Sensorische Prüfverfahren – Bewertende Prüfung mit Skale – Teil 1: Prüfverfahren*.

DIN 10952-2, *Sensorische Prüfverfahren – Bewertende Prüfung mit Skale – Teil 2: Erstellen von Prüfskalen und Bewertungsschemata*.

DIN 10954, *Sensorische Prüfverfahren – Paarweise Vergleichsprüfung*.

DIN 10961, *Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfungen*.

DIN 10963, *Sensorische Prüfverfahren – Rangordnungsprüfung*.

DIN 10964, *Sensorische Prüfverfahren – Einfach beschreibende Prüfung*.

DIN 10966, *Sensorische Prüfverfahren – Intensitätsprüfung*.

DIN 10967-1, *Sensorische Prüfverfahren – Profilprüfung – Teil 1: Konventionelles Profil*.

DIN 10967-2, *Sensorische Prüfverfahren – Profilprüfung – Teil 2: Konsensprofil*.

E DIN 10969, *Sensorische Prüfverfahren – Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung*.

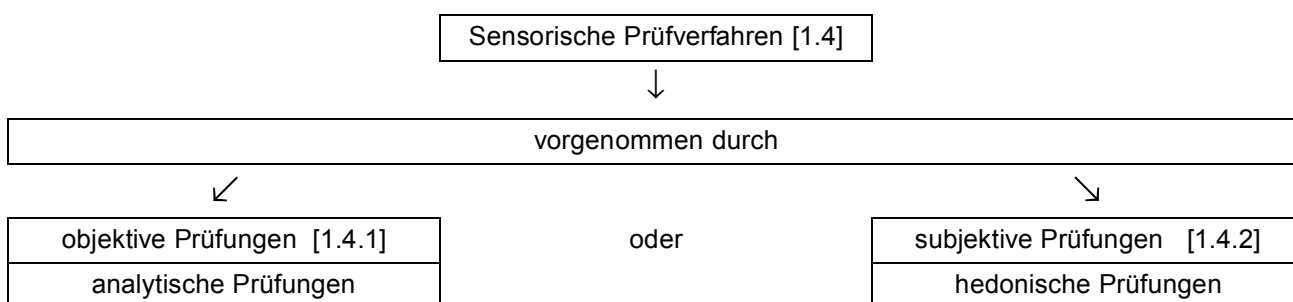
DIN ISO 4120, *Sensorische Analyse – Dreiecksprüfung; Identisch mit ISO 4120:1983*.

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die Begriffe nach DIN 10950-1.

Auf die in DIN 10950-1:1999-04 angeführten Begriffe wird in vorliegender Norm grundsätzlich verwiesen, um unnötige Wiederholungen zu vermeiden. Dabei werden die laufenden Nummern der Begriffe aus DIN 10950-1 jeweils in eckigen Klammern angegeben.

4 Einteilung der sensorischen Prüfverfahren



Fast alle bisher entwickelten Prüfverfahren sind als objektiv-analytische oder subjektiv-hedonische Prüfungen einsetzbar.

5 Gliederung der Sinneseindrücke

5.1 Gliederung entsprechend den Sinnesmodalitäten

Die Sinneseindrücke [2.4.2] gliedern sich entsprechend den Sinnesmodalitäten [2.5] in

- a) visuelle Eindrücke [2.5.4.1]
- b) olfaktorische Eindrücke [2.5.5.1]

- c) gustatorische Eindrücke [2.5.6.1]
 - d) somatosensorische Eindrücke [3.1.1]
 - Tastsinn [2.5.1]
 - Temperatursinn [2.5.2]
 - Schmerzsinn [2.5.3]
- } im Gesichtsbereich: trigeminale Eindrücke [3.1.1]

e) auditive Eindrücke [2.5.7]

ergänzt durch

- haptische Eindrücke [3.1.3]
- Konsistenz [3.1.4]
- Textur [3.3]
- Mundgefühl [3.2]
- Aroma [3.4]
- Flavour [3.5]

5.2 Olfaktorische Eindrücke

Die olfaktorischen Eindrücke [2.5.5.1] werden nach Art, Intensität und zeitlichem Ablauf gekennzeichnet.

a) Geruch

Olfaktorischer Eindruck beim Einziehen von Luft durch die Nase;

- Anfangsgeruch (auch Angeruch, Kopfnote, Spitze)
Erster Geruchseindruck, der häufig vom Hauptgeruch abweicht, aber meist nur kurz anhält.
- Hauptgeruch (auch Mittelnote, Charakteristik, Körper, Grundgeruch, Fond)
Vorherrschender Geruchseindruck.
- Nachgeruch (auch Ausklang)
Geruchseindruck, der nach Verflüchtigung von Anfangs- und Hauptgeruch verbleibt.

b) Retronasaler Eindruck [2.5.5.2]

5.3 Gustatorische Eindrücke

Bei den gustatorischen Eindrücken [2.5.6.1] werden die folgenden vier klassischen Geschmacksqualitäten und Grundgeschmacksarten unterschieden

- süß (z. B. Saccharose)
- salzig (z. B. Natriumchlorid)
- sauer (z. B. Weinsäure, Citronensäure)
- bitter (z. B. Chininhydrochlorid, Coffein)

Daneben sind weitere Geschmacksarten bekannt, wie

- metallisch (z. B. Eisensulfat)
- alkalisch (z. B. Natriumhydrogencarbonat) oder
- umami (z. B. Natriumglutamat)

5.4 Verlauf gustatorischer Eindrücke

Der Verlauf gustatorischer Eindrücke lässt sich wie folgt unterteilen:

- Anfangsgeschmack (auch Angeschmack), erster Geschmackseindruck, der mitunter vom Hauptgeschmack abweicht, aber meist nur kurz anhält;
- Hauptgeschmack, vorherrschender Geschmackseindruck;
- Nachgeschmack, Geschmackseindruck, der nach Abklingen von Anfangs- und Hauptgeschmack verbleibt.