

DIN 10950

ICS 67.240

Ersatz für
DIN 10950:2012-10**Sensorische Prüfung –
Allgemeine Grundlagen**Sensory analysis –
Basic principlesAnalyse sensorielle –
Principes fondamentales

Gesamtumfang 14 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	5
4 Gliederung der Sinneseindrücke	5
4.1 Gliederung entsprechend den Sinnesmodalitäten	5
4.2 Olfaktorische Eindrücke	5
4.3 Gustatorische Eindrücke	6
4.3.1 Grundgeschmacksarten/Geschmacksqualitäten	6
4.3.2 Verlauf gustatorischer Eindrücke	6
5 Allgemeine Voraussetzungen	6
5.1 Allgemeine Informationen	6
5.2 Ziele der Prüfverfahren	7
5.3 Auswahl eines sensorischen Prüfverfahrens	7
5.4 Auswahl und Training der Prüfpersonen	7
5.5 Auswahl der Proben	8
5.6 Prüfraum	8
6 Einteilung der sensorischen Prüfverfahren	8
7 Anwendungsmöglichkeiten der Prüfverfahren unter Einbeziehung der Anzahl der Prüfmuster	9
8 Anwendungsbeispiele der Prüfverfahren	10
Literaturhinweise	14

Tabellen

Tabelle 1 — Einteilung sensorischer Prüfverfahren	9
Tabelle 2 — Einteilung bezüglich Problemstellung	9
Tabelle 3 — Prüfverfahren und Anzahl der Prüfmuster	10
Tabelle 4 — Anwendungsbeispiele der Prüfverfahren	11

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Arbeitsausschuss NA 057-08-01 AA „Sensorik“ des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN 10950:2012-10 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) auf Grundlage neu eingeführter Begriffe wurde der Normtext vollständig überarbeitet und die Gliederung angepasst;
- b) normative Verweisungen wurden aktualisiert;
- c) Literaturhinweise wurden überarbeitet;
- d) Norm wurde an die derzeit geltenden Gestaltungsregeln angepasst.

Frühere Ausgaben

DIN 10950: 1973-11, 1981-10, 2012-10

DIN 10953: 1976-06

DIN 10950-2: 1993-01, 2000-10

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument gibt eine Einführung in die Methodik der sensorischen Prüfung. Es dient dazu, die Auswahl geeigneter Prüfverfahren unter Berücksichtigung spezieller Anwendungsbereiche zu treffen.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

DIN 10964, *Sensorische Prüfverfahren — Einfach beschreibende Prüfung*

DIN 10969, *Sensorische Prüfverfahren — Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung*

DIN 10970, *Sensorische Prüfverfahren — Zeitintensitätsprüfung*

DIN 10972, *Sensorische Prüfverfahren — „A“ — „nicht A“ Prüfung*

DIN 10973, *Sensorische Prüfverfahren — Innerhalb/Außerhalb-Prüfung (In/out test)*

DIN 10976, *Sensorische Prüfung — Difference from Control-Test (DfC-Test)*

DIN EN ISO 4120, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Dreiecksprüfung*

DIN EN ISO 5492:2009-12, *Sensorische Analyse — Vokabular (ISO 5492:2008); Mehrsprachige Fassung EN ISO 5492:2009*

DIN EN ISO 5492/A1, *Sensorische Analyse — Vokabular — Änderung 1*

DIN EN ISO 5495, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Paarweise Vergleichsprüfung*

DIN EN ISO 10399, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Duo-Trio-Prüfung*

DIN EN ISO 11136, *Sensorische Analyse — Methodologie — Allgemeiner Leitfaden für die Durchführung hedonischer Prüfungen (Verbrauchertests) in einem kontrollierten Umfeld*

DIN EN ISO 13299, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils*

DIN ISO 3972, *Sensorische Analyse — Methodologie — Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit*

DIN ISO 8587, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Rangordnungsprüfung*

DIN EN ISO 8586, *Sensorische Analyse — Allgemeiner Leitfaden für die Auswahl, Schulung und Überprüfung ausgewählter Prüfer und Sensoriker*

DIN ISO 16820, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Sequentialanalyse*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN EN ISO 5492:2009-12 und DIN EN ISO 5492/A1.

DIN und DKE stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

- DIN-TERMinologieportal: verfügbar unter <https://www.din.de/go/din-term>
- DKE-IEV: verfügbar unter <http://www.dke.de/DKE-IEV>

4 Gliederung der Sinneseindrücke

4.1 Gliederung entsprechend den Sinnesmodalitäten

Die Sinneseindrücke gliedern sich in die fünf klassischen Sinne:

- a) Sehen, die visuellen Empfindungen (Gesichtssinn);
- b) Riechen, die olfaktorischen Empfindungen (Geruchssinn);
- c) Hören, die auditiven Empfindungen (Gehörsinn);
- d) Schmecken, die gustatorischen Empfindungen (Geschmackssinn); und
- e) Tasten, die taktilen Empfindungen (Tastsinn).

Von den heute bekannten weiteren Sinnen sind im Bereich der Sensorik noch von besonderer Bedeutung die

- f) Thermorezeption, die Warm- und Kaltempfindung (Temperatursinn); und die
- g) Nozizeption, die Schmerzwahrnehmung (-empfindung), Schmerzsin.

4.2 Olfaktorische Eindrücke

Die olfaktorischen Eindrücke (Geruch) werden nach Art, Intensität und zeitlichem Ablauf gekennzeichnet.

Olfaktorischer Eindruck beim Einziehen von Luft durch die Nase:

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

Eine Sonderform der olfaktorischen Wahrnehmung ist der retronasale Eindruck.