

**DIN 10964**

ICS 67.240

Ersatz für  
DIN 10964:1996-02**Sensorische Prüfverfahren –  
Einfach beschreibende Prüfung**Sensory analysis –  
Simple descriptive testMéthodes d'essai sensorielles –  
Essai descriptif simple

Gesamtumfang 36 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

## Inhalt

|                                                                                                 | Seite     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Vorwort .....</b>                                                                            | <b>3</b>  |
| <b>1 Anwendungsbereich .....</b>                                                                | <b>4</b>  |
| <b>2 Normative Verweisungen .....</b>                                                           | <b>4</b>  |
| <b>3 Begriffe .....</b>                                                                         | <b>4</b>  |
| <b>4 Kurzbeschreibung .....</b>                                                                 | <b>4</b>  |
| <b>5 Probenahme .....</b>                                                                       | <b>4</b>  |
| <b>6 Prüfpersonen .....</b>                                                                     | <b>5</b>  |
| 6.1 Qualifikation .....                                                                         | 5         |
| 6.2 Anzahl .....                                                                                | 5         |
| <b>7 Prüfraum und Prüfgeräte .....</b>                                                          | <b>5</b>  |
| 7.1 Prüfraum .....                                                                              | 5         |
| 7.2 Prüfgeräte .....                                                                            | 5         |
| <b>8 Vorbereitung der Prüfproben .....</b>                                                      | <b>5</b>  |
| 8.1 Gesondert festzulegende Angaben .....                                                       | 5         |
| 8.2 Allgemeine Angaben zur Prüfung .....                                                        | 5         |
| 8.3 Verschlüsseln der Prüfproben .....                                                          | 6         |
| <b>9 Durchführung .....</b>                                                                     | <b>6</b>  |
| 9.1 Vorabsprache .....                                                                          | 6         |
| 9.2 Aufstellen und Darreichen der Prüfproben .....                                              | 6         |
| 9.3 Sitzordnung .....                                                                           | 6         |
| 9.4 Prüftechnik .....                                                                           | 6         |
| <b>10 Prüfformular .....</b>                                                                    | <b>6</b>  |
| <b>11 Beispiele beschreibender Ausdrücke für Merkmalseigenschaften .....</b>                    | <b>6</b>  |
| <b>12 Auswertung .....</b>                                                                      | <b>7</b>  |
| <b>13 Prüfbericht .....</b>                                                                     | <b>7</b>  |
| <b>Anhang A (informativ) Beispiele beschreibender Ausdrücke für Merkmalseigenschaften .....</b> | <b>8</b>  |
| Tabelle A.1 — Beschreibende Ausdrücke für Merkmalseigenschaften .....                           | 8         |
| Tabelle A.2 — Liste der Referenzsubstanzen .....                                                | 23        |
| <b>Anhang B (informativ) Beispiel für ein Prüfformular .....</b>                                | <b>35</b> |
| <b>Literaturhinweise .....</b>                                                                  | <b>36</b> |

## Vorwort

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

Bei der erfolgten Überarbeitung der Ausgabe von 1996 wurden die Beispiele beschreibender Ausdrücke für Merkmalseigenschaften umfangreich überarbeitet und erweitert. Zusätzlich erfolgte die Erarbeitung einer Liste der chemischen Referenzsubstanzen. Beide Listen wurden in den informativen Anhang A aufgenommen.

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.

## Änderungen

Gegenüber DIN 10964:1996-02 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) auf der Grundlage neu eingeführter Begriffe Text der Norm vollständig überarbeitet;
- b) normative Verweisungen aktualisiert;
- c) Sicherheitshinweis zum Umgang mit Reagenzien aufgenommen;
- d) Hinweis auf Umweltschutzaspekte aufgenommen;
- e) Listen der Beispiele beschreibender Merkmalseigenschaften grundlegend überarbeitet und erweitert und als informativen Anhang A aufgenommen;
- f) ergänzend zur erweiterten Liste beschreibender Merkmalseigenschaften Aufnahme einer Liste der Referenzsubstanzen in den informativen Anhang A;
- g) Literaturhinweise aufgenommen;
- h) Norm an die derzeit geltenden Gestaltungsregeln angepasst.

## Frühere Ausgaben

DIN 10964: 1985-06, 1996-02

**SICHERHEITSVORKEHRUNGEN** — Dieses Dokument erhebt nicht den Anspruch, alle möglicherweise auftretenden Sicherheitsaspekte anzusprechen, die mit dessen Anwendung verbunden sind. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die erforderlichen Sicherheits- und Gesundheitsregeln vorzugeben und bestehende gesetzliche Vorgaben vor der Anwendung dieses Dokuments zu beachten.

## 1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt ein Verfahren zur verbalen Beschreibung von Merkmalen oder Merkmalseigenschaften einer oder mehrerer Prüfproben fest. Das Verfahren ist anwendbar zur Feststellung von Produktionseinflussfaktoren, zur Charakterisierung von Produktstandards, als Grundlage zur Erstellung spezifischer Bewertungsschemata (Profilprüfung, beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung) und zur Prüfpersonenschulung.

## 2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente, die in diesem Dokument teilweise oder als Ganzes zitiert werden, sind für die Anwendung dieses Dokuments erforderlich. 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 10950, *Sensorische Prüfung — Allgemeine Grundlagen*

DIN 10956, *Sensorische Untersuchungsgeräte — Universal-Prüfgläser und Deckel — Anforderungen und Anwendungshinweise*

DIN 10960, *Sensorische Untersuchungsgeräte — Prüfgläser für Wein*

DIN EN ISO 5492, *Sensorische Analyse — Vokabular*

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

DIN EN ISO 8589, *Sensorische Analyse — Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen*

ISO 16657, *Sensory analysis — Apparatus — Olive oil tasting glass*

## 3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN EN ISO 5492.

## 4 Kurzbeschreibung

Die Merkmale oder Merkmalseigenschaften einer oder mehrerer Prüfproben werden mit Ausdrücken beschrieben, die entweder frei gewählt oder aus vorgegebenen Listen entnommen werden können. Intensitätsangaben können nach Bedarf ergänzt werden.

## 5 Probenahme

Die Art der Probenahme für das Prüfmuster ist vom Zustand des Prüfmaterials und vom Zweck der Prüfung abhängig. Aus dem Prüfmaterial wird ein repräsentatives Prüfmuster gezogen. Hieraus werden gleiche und für die Prüfaufgabe repräsentative Prüfproben gezogen.

## 6 Prüfpersonen

### 6.1 Qualifikation

Die Prüfpersonen müssen die Fähigkeit haben, ihre sensorischen Wahrnehmungen zu beschreiben (siehe auch DIN 10950 und DIN EN ISO 8586). Für dieses Verfahren kommen nur geschulte Prüfpersonen in Frage.

### 6.2 Anzahl

Die Anzahl der Prüfpersonen richtet sich nach dem Prüfzweck. Zu empfehlen ist eine Anzahl von mindestens drei Prüfpersonen. Mit höherer Anzahl an Prüfpersonen ist eine größere verbale Vielfalt an Ausdrücken für die Merkmalseigenschaften zu erwarten.

In der Regel beschreiben die Prüfpersonen die Prüfproben zunächst in Einzelprüfungen. Die Einzelbeschreibungen werden dann zu einem Gruppenergebnis zusammengefasst.

## 7 Prüfraum und Prüfgeräte

### 7.1 Prüfraum

Die Prüfung sollte in einem Prüfraum nach DIN EN ISO 8589 durchgeführt werden.

### 7.2 Prüfgeräte

Die Prüfgeräte müssen in Werkstoff, Größe, Form und Farbe einheitlich sein und dürfen die Prüfprobe sensorisch nicht beeinflussen. Das Nennvolumen und die Form der Prüfgefäße sollten der Prüfprobenmenge und der Art des Prüfmusters angepasst sein. Soweit geeignet sollten Prüfgläser nach DIN 10956, DIN 10960 und ISO 16657 verwendet werden.

## 8 Vorbereitung der Prüfproben

### 8.1 Gesondert festzulegende Angaben

Soweit zutreffend, sind je nach Prüfzweck und/oder Prüfmuster

- Zubereiten und Anrichten der Prüfproben,
- Prüfprobenmenge,
- Anzahl der Prüfproben,
- Temperatur der Prüfproben,
- Maskieren einzelner Merkmale

festzulegen.

### 8.2 Allgemeine Angaben zur Prüfung

Die Temperatur aller Prüfproben muss zum Zeitpunkt des Darreichens gleich sein. Die Menge der einzelnen Prüfproben sollte gleich und so bemessen sein, dass eine vollständige Beurteilung der vorgegebenen Merkmalseigenschaften, gegebenenfalls mit Rückprüfung, möglich ist.

Die Anzahl der Prüfproben ist dem Prüfmuster, der Anzahl der zu beurteilenden Merkmale bzw. Merkmalseigenschaften und dem Schwierigkeitsgrad der Prüfung anzupassen.

### **8.3 Verschlüsseln der Prüfproben**

Die Prüfproben müssen (mit vorzugsweise dreistelligen Zufallszahlen) verschlüsselt werden, und zwar für jede Prüfung neu.

## **9 Durchführung**

### **9.1 Vorabsprache**

Die Vorabsprache darf das Prüfergebnis nicht beeinflussen. Die Prüfpersonen sind über den Prüfzweck zu unterrichten. Den Prüfpersonen können typische Prüfproben des Prüfmusters vorgelegt und erläutert werden.

### **9.2 Aufstellen und Darreichen der Prüfproben**

Aus der Art des Darreichens dürfen die Prüfpersonen keine Schlüsse auf das Prüfmuster ziehen können. Die Prüfproben müssen ein gleiches Erscheinungsbild aufweisen (Prüfgeräte, Prüfprobenmenge) und den Prüfpersonen auf die gleiche Art vorgelegt werden.

### **9.3 Sitzordnung**

Die Sitzordnung richtet sich nach dem Prüfzweck und muss gleiche Prüfbedingungen für alle Prüfpersonen ermöglichen.

### **9.4 Prüftechnik**

Die Prüfpersonen beschreiben einzeln jede Prüfprobe. Die beschreibenden Ausdrücke für die Merkmalseigenschaften können frei gewählt oder aus vorgegebenen Listen entnommen werden. Der Prüfungsleiter entscheidet darüber, ob nur diese Listen zu verwenden sind oder ob sie gegebenenfalls durch zusätzliche Begriffe ergänzt werden können. Produktspezifische Prüfanweisungen sind zu berücksichtigen.

Bei Prüfungen mit mehreren Prüfproben bewerten die Prüfpersonen die Prüfproben in beliebiger Reihenfolge oder nach einem Prüfplan.

Je nach Art des Prüfmusters werden entweder alle Prüfkriterien einer Prüfprobe oder einzelne Prüfkriterien aller Prüfproben bewertet/beurteilt.

Gustatorische Eindrücke sollten neutralisiert werden, z. B. mit Wasser, schwachem Schwarztee, salzarmem Brot oder säurearmen Äpfeln.

Olfaktorische Eindrücke können durch Schnuppern am eigenen unparfümierten Handrücken, verdünntem Zitronensaft (etwa 10 % in Wasser) oder gerösteten Kaffeebohnen neutralisiert werden.

Beispiele für beschreibende Ausdrücke und Liste der Referenzsubstanzen siehe Anhang A.

## **10 Prüfformular**

Im informativen Anhang B ist ein Beispiel für ein Prüfformular wiedergegeben. Je nach Prüfzweck und Prüfmuster können weitere Angaben erforderlich sein.

## **11 Beispiele beschreibender Ausdrücke für Merkmalseigenschaften**

Beschreibende Ausdrücke für Merkmalseigenschaften sind beispielhaft in Tabelle A.1 angegeben. In Tabelle A.2 sind die entsprechenden Referenzsubstanzen aufgeführt.

Allgemeine Begriffe, wie z. B. „typisch“ und „atypisch“, sollten nur zusätzlich zu den beschreibenden Begriffen verwendet werden.

## 12 Auswertung

Der Prüfungsleiter stellt aus den einzelnen Beschreibungen eine Liste der produktspezifischen Merkmalseigenschaften zusammen. Hierbei können die Merkmalseigenschaften unverändert beibehalten oder inhaltlich gleiche Merkmalseigenschaften zusammengefasst werden. Diese Zusammenfassung darf auch auf Basis einer Gruppendiskussion erfolgen.

## 13 Prüfbericht

Im Prüfbericht sind anzugeben:

- a) zugrunde gelegte Norm(en);
- b) Zweck der Prüfung;
- c) Art des Prüfmusters;
- d) Einflussgrößen, die nach dieser Norm festzulegen oder zu vereinbaren sind;
- e) Anzahl der Prüfproben;
- f) gegebenenfalls Anzahl der Bezugsproben;
- g) Prüfklima;
- h) Anzahl und Qualifikation der Prüfpersonen;
- i) gegebenenfalls Abweichungen von den Festlegungen dieser Norm;
- j) Ergebnisse der Prüfung;
- k) Name des Prüfungsleiters;
- l) Prüfdatum;
- m) Unterschrift.

## Anhang A (informativ)

### Beispiele beschreibender Ausdrücke für Merkmalseigenschaften

Die in Tabelle A.1 angegebenen Ausdrücke sind Beispiele. Sie dienen als Anhaltspunkte, sind nicht vollständig und sollten dem jeweiligen Prüfmaterial und der Aufgabenstellung angepasst werden.

Für einige der in Tabelle A.1 aufgeführten Merkmalseigenschaften sind Referenzsubstanzen in Tabelle A.2 angegeben. Die zur Abkürzung in den Spalten vier bis acht verwendeten Buchstaben haben folgende Bedeutung:

- V Visuell (Aussehen)
- O Olfaktorisch [(Geruch), (orthonasal)]
- G Gustatorisch (Geschmack) und retronasal
- T Textur
- K Konsistenz
- M Mundgefühl

**Tabelle A.1 — Beschreibende Ausdrücke für Merkmalseigenschaften**

| Merkmals-eigenschaft | Erläuterung, Beschreibung                                                    | Beispiele (ggf. Referenzprodukt)                                                             | V | O | G | T/K | M |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---|
| abgetrocknet         | Produkt mit Flüssigkeitsverlust/Volumenreduzierung/<br>runzeliger Oberfläche | luftgetrocknete Salami                                                                       | V |   |   | T   |   |
| adstringierend       | zusammenziehend, Zusammenziehen der<br>Schleimhautoberfläche im Mund         | gerbstoffreicher Wein, Schlehentannine, starker<br>Schwarztee                                |   |   |   |     | M |
| alkalisch            | basischer Geschmack, schlüpfrig                                              | verdünnte basische Substanzen (z. B. Natriumhydroxid<br>Lösung), Oberfläche von Laugengebäck |   |   | G |     | M |
| alkoholisch          | stechender Geruch von Alkohol, brennender Eindruck im<br>Mund                | Ethanol, Spirituosen (z. B. Wodka)                                                           |   | O |   |     | M |
| alt                  | durch Alterung bedingte Produktveränderungen                                 | alle Lebensmittel betreffend                                                                 | V | O | G | T K | M |

| Merkmals-eigenschaft | Erläuterung, Beschreibung                                                      | Beispiele (ggf. Referenzprodukt)                                                  | V | O | G | T/K | M |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---|
| ammoniakalisch       | in der Nase eine beißende, stechende, brennende Empfindung auslösend           | überreifer Camembert, Ammoniak, Hirschhornsalz                                    |   | O |   |     |   |
| aneinanderhaftend    | aneinander klebende Produkte                                                   | Käsescheiben, Rohschinkenaufschnitt, Räucherlachsscheiben, Schnittbrot            | V |   |   |     |   |
| angebrannt           | Eindruck eines deutlich überhitzten Produkts                                   | angebrannte Milch, zu stark geröstetes Toastbrot                                  | V | O |   |     |   |
| animalisch           | nach Tier riechend                                                             | Ziegenkäse, Katzenurin, Tigerkäfig, ggf. Wein                                     |   | O |   |     |   |
| Anis                 | im Geruch und Geschmack an zerdrückte Anissamen erinnernd                      | Anisplätzchen, Sternanis                                                          |   | O | G |     |   |
| Aprikose             | an Aprikosenfrüchte erinnernder Eindruck                                       | reife Aprikose                                                                    |   | O | G |     |   |
| aromatisch           | durch Aromastoffe hervorgerufene deutlich wahrnehmbare Eindrücke               | vollreife Früchte, Röstkaffee, aromatisierte Lebensmittel (z. B. Bonbons)         |   | O | G |     |   |
| ausgewogen           | keine der jeweils feststellbaren Merkmalseigenschaften überwiegt               | Süße-Säure-Verhältnis (z. B. bei Fruchtsäften, Weinen)                            |   | O | G |     |   |
| beerig               | an Beerenfrüchte erinnernder Eindruck                                          | Erdbeere, Heidelbeere, Johannisbeere, Brombeere                                   |   | O | G |     |   |
| belegend             | filmartiger Eindruck auf der Mundschleimhaut                                   | Speiseöle und -fette                                                              |   |   |   |     | M |
| beißend              | scharfe Empfindung in Mund/Nase — ggf. mit verzögerter Wahrnehmung             | stark kohlenensäurehaltige Getränke, stark geräucherte Lebensmittel, rohe Zwiebel |   | O | G |     | M |
| beschädigt           | mechanische Beschädigungen des Produktes                                       | zerbrochene, geplatzte, gedrückte oder zerschnittene Früchte oder Gemüse          | V |   |   |     |   |
| bissfest             | weder zu weich, noch zu fest/Textur eines mit den Zähnen zerteilbaren Produkts | al dente gegarte Nudeln, im Wok zubereitetes Gemüse                               |   |   |   | T   | M |
| bitter               | Grundgeschmacksart                                                             | Chicorée, Hopfen, Lösungen von Koffein oder Chinin                                |   |   | G |     |   |
| Bittermandel         | Geruch nach aufgebrochenen Kirsch- oder Pfirsichkernen                         | Persipan, Amaretto, Bittermandelkerne und -öl                                     |   | O | G |     |   |
| blass                | geringe Farbintensität                                                         | Fruchtfleisch der Litchi, wenig gereifter Rohmilchkäse                            | V |   |   |     |   |
| blättrig             | Produkt mit blättriger Struktur                                                | Backware aus Blätterteig, Blätterkrokant, Teeblätter, Blattspinat                 | V |   |   | T   | M |
| blumig               | an Blütenduft erinnernder Geruch                                               | Rose, Lavendel, Veilchen, Orangenblüte                                            |   | O |   |     |   |

| Merkmals-eigenschaft | Erläuterung, Beschreibung                                                                                 | Beispiele (ggf. Referenzprodukt)                                                                                                                                  | V | O | G | T/K | M |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---|
| bonbonartig          | über den natürlichen Eindruck hinausgehender süßlich aromatisierter Geruch und Geschmack                  | aromatisierte Fruchtbonbons und -getränke                                                                                                                         |   | O | G |     |   |
| brandig              | Eindruck von überhitztem Produkt                                                                          | stark gebrannte Kaffeebohnen, stark geröstete Nüsse                                                                                                               |   | O | G | T   |   |
| breiig               | weiche, weder flüssige noch feste Konsistenz, die an Grießbrei oder Kartoffelpüree erinnert               | Grießbrei, Kartoffelpüree, Babybrei                                                                                                                               |   |   |   | T K | M |
| brennend             | stechende Schärfe in Mund und Nase                                                                        | Pfeffer, Chili, Tabasco                                                                                                                                           |   | O | G |     |   |
| bröselig             | in kleine Krümel zerteilt oder zerfallend                                                                 | Semmelbrösel, Sandkuchen, Mürbeteiggebäck                                                                                                                         | V |   |   | T   | M |
| brüchig              | leicht brechendes, sprödes, zersplitterndes Produkt                                                       | Kekse, Krokant                                                                                                                                                    |   |   |   | T   | M |
| brühig               | im Geruch und Geschmack an Liebstöckel (Maggikraut) erinnernd                                             | Liebstöckel, Brühwürfel, Maggiwürze                                                                                                                               |   | O | G |     |   |
| buttrig              | nach Butter riechendes, schmeckendes Produkt                                                              | geschlagene Schlagsahne, Buttergebäck                                                                                                                             |   | O | G |     |   |
| chemisch             | nicht natürlicher Geruch und/oder Geschmack                                                               | Nagellackentferner, Klebstoff, Chlorphenole bei Konservenware, Reinigungsmittelrückstände in Milch                                                                |   | O | G |     |   |
| cremig               | homogenes, streichfähiges Produkt ohne feststellbare Teilchen, das ein sahnig/fettiges Mundgefühl bewirkt | geschlagene Schlagsahne, Vollfett Joghurt, Frischkäse (Doppelrahmstufe), Sahnequark                                                                               |   |   |   | T K | M |
| deformiert           | nicht der gewünschten Form entsprechend hergestellt                                                       | verformte Torte                                                                                                                                                   | V |   |   |     |   |
| dick                 | Lebensmittel mit einer großen Schnittbreite oder einer großen Höhe                                        | Scheiben von Brot, Käse, Wurst oder Fleisch. Boden einer amerikanischen im Vergleich zu einer italienischen Pizza. Eierkuchen/Pfannkuchen im Vergleich zum Crêpe. | V |   |   |     |   |
| dickflüssig          | homogenes Produkt mit hoher Viskosität                                                                    | Honig, Sirup                                                                                                                                                      |   |   |   | T K | M |
| Dosennote            | Eindruck von Dosenobst- bzw. -gemüse, gekocht, evtl. metallisch                                           | Dosenerdbeeren etc., passierte Tomaten, Champignon, Spargel                                                                                                       |   | O | G |     |   |
| dumpf                | leicht muffiger Eindruck                                                                                  | angeschimmelte Früchte, gealterte Waldpilze                                                                                                                       |   | O | G |     |   |
| dunkel               | Farbe des Produkts weist einen hohen Schwarzanteil auf                                                    | geröstete Kaffeebohnen, Bitterschokolade, Schwarzbier, Knupperkirschen                                                                                            | V |   |   |     |   |
| dünn                 | Lebensmittel mit einer geringen Schnittbreite oder einer geringen Höhe                                    | Scheiben Brot, Käse, Wurst oder Fleisch. Boden einer italienischen im Vergleich zu einer amerikanischen Pizza. Crêpe im Vergleich zum Eierkuchen/Pfannkuchen.     | V |   |   |     |   |

| Merkmals-eigenschaft | Erläuterung, Beschreibung                                                                                                     | Beispiele (ggf. Referenzprodukt)                                                                  | V | O | G | T/K | M |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|---|
| dünnflüssig          | homogenes Produkt mit geringer Viskosität                                                                                     | Magermilch, Apfelessig, Erfrischungsgetränke                                                      |   |   |   | T K | M |
| eingedrückt          | Produkt, dessen Oberfläche sich durch Druck verändert hat                                                                     | Druckstelle auf frischem Pfirsich                                                                 | V |   |   |     |   |
| eingetrocknet        | Produkt mit Flüssigkeitsverlust/Volumenreduzierung/runzeliger Oberfläche                                                      | Trockenfrüchte (z. B. Rosinen, Backpflaumen), gealterte/schrumpelige Äpfel, altes, trockenes Brot | V |   |   | T   |   |
| elastisch            | Produkt verformt sich unter Krafteinfluss (z. B. Kauen) und erlangt wieder seine ursprüngliche Form, wenn die Kraft nachlässt | Gummibärchen, frisches Brot, Marshmallows, Lakritz                                                |   |   |   | T   | M |
| entfärbt             | Produkt mit reduzierter Farbtintensität                                                                                       | verblasste Wurst, welkes Gemüse, Obst- und Gemüsekonserven (z. B. Schattenmorellen, Brechbohnen)  | V |   |   |     |   |
| erdig                | an feuchte Erde erinnernder Geruch                                                                                            | Rote Bete, Schwarzwurzeln                                                                         |   | O |   |     |   |
| essigartig           | an Essigsäure erinnernder Eindruck                                                                                            | Weinessig, Obstessig, Essiggemüse                                                                 |   | O | G |     |   |
| esterartig           | Eindruck von in der Regel überreifen Früchten, durch Esterbildung hervorgerufener Eindruck                                    | überreife Früchte (z. B. Bananen)                                                                 |   | O | G |     |   |
| fade                 | Produkt mit geringer Geruchs- und Geschmacksausprägung                                                                        | salzarme Suppe, wenig gewürzte Wurst                                                              |   | O | G |     |   |
| fäkalisch            | Geruch nach Exkrementen                                                                                                       | Wurst in unsachgemäß aufbereiteten Naturdärmen                                                    |   | O |   |     |   |
| farbintensiv         | hohe Farbsättigung                                                                                                            | rote Tomaten, Waldmeisterbrause, gefärbte Schokolinsen                                            | V |   |   |     |   |
| farblos              | ohne Farbe                                                                                                                    | Wasser                                                                                            | V |   |   |     |   |
| farbstichig          | von der eigentlichen Grundfarbe abweichende Farbtöne                                                                          | Braunstich bei oxidiertem Rotwein, braunstichige Erdbeerkonfitüre, rosa Blumenkohl                | V |   |   |     |   |
| faserig              | Produkt mit festen, schwer zerkaubaren Pflanzenfasern                                                                         | Spargelschalen, verholzter Ingwer, Rhabarber, Ananasstrunk                                        | V |   |   | T   | M |
| faulig               | Geruch und Geschmack infolge mikrobiellen Verderbs                                                                            | faule Eier, Schwefelwasserstoff, verdorbenes Fleisch                                              |   | O | G |     |   |
| fein                 | gleichmäßig hoher Zerkleinerungsgrad                                                                                          | Puderzucker, Speisestärke, ausgekuttete Brühwurst, z. B. Lyoner                                   | V |   |   | T   | M |