

DIN 55534

ICS 55.040; 67.240

Prüfung des Geschmacksüberganges von Packstoffen und Packmitteln durch den Luftraum mit der Prüfsubstanz Wasser

Testing of taste transfer from packages and packaging materials through the head space using water as the test medium

Essai sur le transfer de flaveur d'emballages et de matériaux d'emballage à travers l'espace d'air en utilisant l'eau comme substance d'essai

Gesamtumfang 6 Seiten

Normenausschuss Verpackungswesen (NAVp) im DIN
Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Vorwort

Diese Norm wurde im Normenausschuss Verpackungswesen (NAVp), Arbeitsausschuss NA 115-02-11 AA „Folien für Verpackungszwecke“ erarbeitet.

1 Anwendungsbereich

Das in dieser Norm festgelegte Prüfverfahren dient der geschmacklichen Beurteilung von Packstoffen und Packmitteln, die vorzugsweise für das Verpacken von Lebensmitteln bestimmt sind.

Es handelt sich hierbei um eine Schnellprüfung, die mit einem analytischen Verfahren vernetzt werden kann. Dies ist ein zusätzliches Prüfverfahren zu DIN 10955.

Diese Prüfung ist also eine Maßnahme der Qualitätskontrolle während der Packmittelproduktion oder des Abpackprozesses (z. B. Packstoff-Eingangs- und -Ausgangskontrolle).

2 Normative Verweisungen

Die folgenden zitierten Dokumente 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 10950-1, *Sensorische Prüfung — Teil 1: Begriffe*

DIN 10955, *Sensorische Prüfungen — Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel*

DIN 10959, *Sensorische Prüfverfahren — Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach DIN 10950-1, DIN 10955 und DIN 10959.

4 Kurzbeschreibung

Die Probe befindet sich in einem Glasgefäß, auf dessen Boden eine nach oben offene Glasröhre aufgeschmolzen ist, die mit Wasser befüllt wird. Flüchtige Stoffe des Verpackungsmaterials werden vom Wasser absorbiert. Wasser ist ein neutrales Lebensmittel, hat keinen Eigengeschmack und lässt sich gut verkosten. Die Matrix Wasser ist für eventuelle weiterführende analytische Untersuchungen gut geeignet. Mit dieser Methode lassen sich auch Packhilfsmittel wie Druckträger, Klebstoffe, Farben, Lacke, Hilfsstoffe und Endprodukte während der einzelnen Produktionsstufe schnell untersuchen.

Parallel oder anstatt der Verkostung kann die Prüfsubstanz (Wasser) für eine weiterführende instrumentelle Analytik verwendet werden, wie Headspace-Gaschromatographie, Gaschromatographie-Massenspektrum oder Hochdruckflüssigkeitsgaschromatographie.