

DIN 10950

ICS 67.240

Entwurf

Einsprüche bis 2020-02-13
Vorgesehen als Ersatz für
DIN 10950:2012-10

**Sensorische Prüfung –
Allgemeine Grundlagen**

Sensory analysis –
Basic principles

Analyse sensorielle –
Principes fondamentales

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2019-12-13 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), 10772 Berlin, Saatwinkler Damm 42/43, 13627 Berlin.

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 13 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 Geschmacksqualitäten und Grundgeschmacksarten	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.....	8
5.5 Auswahl der Proben	8
5.6 Prüfraum.....	8
6 Einteilung der sensorischen Prüfverfahren	9
7 Anwendungsmöglichkeiten der Prüfverfahren unter Einbeziehung der Anzahl der Prüfmuster	9
8 Anwendungsbeispiele der Prüfverfahren	11
Literaturhinweise	13

Vorwort

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

Änderungen

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

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

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 Prüfverfahren — 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)*

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 ISO 16820, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Sequentialanalyse*