

DIN ISO 3972

ICS 67.240

Entwurf

Einsprüche bis 2012-11-30
Vorgesehen mit
E DIN 10959:2005-07
als Ersatz für
DIN 10959:1998-07

**Sensorische Analyse –
Methodologie –
Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit (ISO 3972:2011)**

Sensory analysis –
Methodology –
Method of investigating sensitivity of taste (ISO 3972:2011)

Analyse sensorielle –
Méthodologie –
Méthode d'éveil à la sensibilité gustative (ISO 3972:2011)

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2012-07-16 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

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

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise als Datei per E-Mail an nal@din.de in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 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 15 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Inhalt

Seite

Nationales Vorwort	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise.....	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen.....	5
3 Begriffe	5
4 Kurzbeschreibung	6
4.1 Identifizierung von Geschmacksarten.....	6
4.2 Gewöhnung an die unterschiedlichen Arten von Schwellen	6
5 Reagenzien	6
6 Prüfgeräte	7
7 Allgemeine Prüfbedingungen.....	8
7.1 Prüfraum	8
7.2 Allgemeine Regeln.....	8
8 Identifizierung der Geschmacksarten.....	9
8.1 Prüflösungen.....	9
8.2 Durchführung	9
9 Training der unterschiedlichen Schwellenprüfungen.....	10
9.1 Prüflösungen	10
9.2 Durchführung	10
10 Angabe und Auswertung der Ergebnisse	11
Anhang A (informativ) Beispiel eines vervollständigten Prüfformulars zur Identifizierung der Geschmacksart	12
Anhang B (informativ) Beispiel eines vervollständigten Prüfformulars zum Training mit unterschiedlichen Schwellenprüfungen	13
Anhang C (informativ) Beispiele für die Wasserqualität	14
Literaturhinweise	15

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (E DIN ISO 3972:2012-07) enthält unverändert die Internationale Norm ISO 3972:2011, die vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich), Unterkomitee SC 12 „Sensory analysis“ (Sekretariat: IRAM, Argentinien) unter deutscher Projektleitung erarbeitet wurde. DIN ISO 3972 wird die bisher geltende Norm DIN 10959 zur Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit ersetzen.

Die Mitarbeit des DIN wird für den Bereich des ISO/TC 34/SC 12 über den Arbeitsausschuss NA 057-01-01 AA „Sensorik“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wahrgenommen.

Für die in diesem Dokument zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 385	siehe DIN EN ISO 385
ISO 648	siehe DIN EN ISO 648
ISO 1042	siehe DIN EN ISO 1042
ISO 5492	siehe DIN EN ISO 5492
ISO 6658	siehe DIN 10950
ISO 8586	siehe DIN 10961 und DIN EN ISO 8586-2
ISO 8589	siehe DIN EN ISO 8589

Änderungen

Gegenüber DIN 10959:1998-07 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) es wurde der Text der Internationalen Norm übernommen;
- b) die Definitionen wurden aus DIN EN ISO 5492 übernommen;
- c) zur Spezifikation der eingesetzten Laborglasgeräte wird auf internationale Normen verwiesen;
- d) die Anforderungen an die Prüfräume richten sich nach DIN EN ISO 8589;
- e) zwei weitere Grundgeschmacksarten umami und metallisch wurden hinzugefügt;
- f) die CAS-Nummern der Referenzsubstanzen für die Grundgeschmacksarten wurden hinzugefügt;
- g) die Konzentrationen der Lösungen für die Grundgeschmacksarten wurden neu festgelegt;
- h) auf die Wasserqualität wird ausführlicher eingegangen, insbesondere hinsichtlich der Herstellung von Lösungen der Grundgeschmacksarten umami und metallisch;
- i) ein informativer Anhang C mit Beispielen zur Wasserqualität wurde hinzugefügt;
- j) das Dokument wurde den derzeit geltenden Gestaltungsregeln angepasst.

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 385, *Laborgeräte aus Glas — Büretten*

DIN EN ISO 648, *Laborgeräte aus Glas — Vollpipetten*

DIN EN ISO 1042, *Laborgeräte aus Glas — Messkolben*

DIN EN ISO 5492, *Sensorische Analyse — Vokabular*

DIN EN ISO 8586-2, *Sensorische Analyse — Allgemeiner Leitfaden für die Auswahl, Schulung und Überprüfung von Prüfpersonen — Teil 2: Sensoriker*

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

DIN 10950, *Sensorische Prüfung — Allgemeine Grundlagen*

DIN 10961, *Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfungen*

Sensorische Analyse — Methodologie — Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit

1 Anwendungsbereich

Diese Internationale Norm legt eine Reihe von objektiven Prüfungen fest, um Prüfpersonen mit der sensorischen Analyse vertraut zu machen. Die festgelegten Prüfverfahren können hilfreich sein um:

- a) Prüfpersonen dahingehend zu schulen, dass sie Geschmacksarten erkennen und zwischen ihnen unterscheiden können (siehe Abschnitt 8);
- b) Prüfpersonen dahingehend zu schulen, dass sie die unterschiedlichen Arten von Schwellen kennen lernen (siehe Abschnitt 9);
- c) Prüfpersonen ihre eigene Geschmacksempfindlichkeit bewusst zu machen;
- d) Prüfungsleitern eine erste Kategorisierung von Prüfpersonen zu ermöglichen.

Die Verfahren können auch verwendet werden, um die Geschmacksempfindlichkeit von Prüfpersonen, die bereits in einer sensorischen Prüfpersonengruppe mitarbeiten, regelmäßig zu überprüfen.

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).

ISO 5492:2008, *Sensory analysis — Vocabulary*

ISO 6658, *Sensory analysis — Methodology — General guidance*

ISO 8586, *Sensory analysis — General guidelines for the selection, training and monitoring of selected and expert assessors*

ISO 8589, *Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach ISO 5492 (im Einzelnen 3.1, 3.2 und 3.3) und die folgenden Begriffe.

3.1

Reizschwelle

Empfindungsschwelle

Wahrnehmungsschwelle

niedrigster Wert eines sensorischen Reizes, der notwendig ist, um zu einer Empfindung zu führen

ANMERKUNG 1 Der Begriff „Schwelle“ wird immer mit einem näher bestimmten Begriff verwendet.

ANMERKUNG 2 Die Empfindung braucht nicht identifiziert zu werden.

[ISO 5492:2008, 2.25]