

DIN ISO 3972:2013-12 (D)

Sensorische Analyse - Methodologie - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit (ISO 3972:2011 + Cor. 1:2012)

| 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 |