

# DIN ISO 3972:2013-12 (D)

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

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
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