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