

# DIN 10950:2020-09 (D)

## Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen

---

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 Grundgeschmacksarten/Geschmacksqualitäten .....	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 .....	8
7 Anwendungsmöglichkeiten der Prüfverfahren unter Einbeziehung der Anzahl der Prüfmuster .....	9
8 Anwendungsbeispiele der Prüfverfahren .....	10
Literaturhinweise .....	14
<b>Tabellen</b>	
Tabelle 1 — Einteilung sensorischer Prüfverfahren .....	9
Tabelle 2 — Einteilung bezüglich Problemstellung.....	9
Tabelle 3 — Prüfverfahren und Anzahl der Prüfmuster .....	10
Tabelle 4 — Anwendungsbeispiele der Prüfverfahren .....	10