

# 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    |
| <br>   |       |
| <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    |