DIN EN ISO 8586:2023-09 (D)

Sensorische Analyse - Auswahl und Schulung von Prüfpersonen (ISO 8586:2023); Deutsche Fassung EN ISO 8586:2023

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort 9

Vorwort 10

Einleitung 12

1 Anwendungsbereich 13

2 Normative Verweisungen 13

3 Begriffe 13

4 Rekrutierung und Vorauswahl von Zielpersonen 15
4.1 Allgemeines 15
4.2 Rekrutierung 16
4.2.1 Allgemeines 16
4.2.2 Bedingungen für die Rekrutierung 16
4.2.3 Arten der Rekrutierung 17
4.2.4 Vor- und Nachteile interner und externer Rekrutierung 17
4.2.5 Anzahl der auszuwählenden Personen 18
4.3 Hintergrundinformationen und Vorauswahl 19
4.3.1 Ausgangspunkte 19
4.3.2 Gesundheitliche und psychologische Kriterien 20
4.3.3 Andere Faktoren 20

5 Sensorische Vorauswahl 21
5.1 Allgemeines 21
5.2 Arten von Prüfungen zur Vorauswahl 21
5.3 Farbsehen 21
5.4 Geschmacksblindheit und Geruchsblindheit 21
5.4.1 Allgemeines 21
5.4.2 Geschmacksblindheit 22
5.4.3 Prüfung zur Geruchserkennung 23
5.5 Textur 24
5.5.1 Allgemeines 24
5.5.2 Auswertung und Interpretation der Ergebnisse 25
5.6 Hören 25
5.7 Beschreibende Fähigkeit 25
5.8 Auswahl von Auszubildenden 26

6 Schulung von Prüfpersonen 26
6.1 Kurzbeschreibung 26
6.2 Allgemeines 26
6.3 Vorgehensweise bei der Bewertung 27
6.4 Schulungsübungen 28
6.4.1 Prüfungen zur Wahrnehmung eines Reizes 28
6.4.2 Prüfungen zur Unterscheidung von Intensitätsstufen eines Reizes 29
6.4.3 Beschreibende Fähigkeit 30
6.4.4 Schulung zur Anwendung der Skalen 35
6.5 Spezifische Produktschulung 37
6.5.1 Allgemeines 37
6.5.2 Unterschiedsprüfung 38

6.5.3 Beschreibende Bewertung ... 38
6.6 Schulung zu bestimmten Verfahren ... 38
6.6.1 Kurzbeschreibung ... 38
6.6.2 Unterschiedsprüfungen ... 38
6.6.3 Rangordnungsbewertung ... 38
6.6.4 Bewertung und Punktvergabe ... 39
6.6.5 Beschreibende sensorische Analyse ... 39
6.7 Praxis ... 40
7 Validierung der Leistungsfähigkeit des sensorischen Panels und der Wirksamkeit der Schulung ... 40
8 Führung und Weiterbestand der Gruppe ... 41
8.1 Motivation ... 41
8.2 Aufrechterhaltung der Fertigkeiten ... 41
8.3 Erneuerung ... 42
8.4 Nachschulung ... 42
8.5 Zusätzliche Schulung ... 42
Anhang A (informativ) Alternatives Verfahren zur farbbezogenen Vorauswahl ... 43
A.1 Reagenzien und Materialien ... 43
A.2 Herstellung von Stammlösungen und Mischungen ... 43
A.3 Herstellung der Prüflösungen ... 43
A.4 Durchführung ... 44
A.5 Mindestanforderungen ... 44
Anhang B (informativ) Erkennen von Texturunterschieden ... 45
Anhang C (informativ) Neutralisatoren und Geschmacksneutralisatoren ... 46
Anhang D (informativ) Beispiele für die gebräuchlichsten Skalen ... 48
Anhang E (informativ) Beispiel für eine Skalierungsübung ... 49
Anhang F (informativ) Beispiel für eine Einstufung in eine Rangordnung und anschließende Bewertung unter Verwendung von Skalen ... 51
Anhang G (informativ) Beispiel für eine Skalierungsprüfung mit zwei Standards ... 52
Literaturhinweise ... 53

Bilder

Bild 1 — Prozess der Rekrutierung, Vorauswahl und Schulung von Prüfpersonen ... 15
Bild G.1 — Skalierungsprüfung mit zwei Standards ... 52

Tabellen

Tabelle 1 — Beispiele für geschmacks- und mundgefühlbezogene Materialien und Konzentrationen bei Prüfungen zur Vorauswahl ... 22
Tabelle 2 — Beispiele für geruchsbezogene Materialien und Konzentrationen bei Prüfungen zur Vorauswahl ... 23
Tabelle 3 — Beispiele für Materialien mit bestimmter Textur bei Prüfungen zur Vorauswahl ... 24
Tabelle 4 — Leitfaden zur Auswahl der geeigneten Abschnitte für die Schulung ... 27

Tabelle 5 — Beispiele für Materialien, die für die Reizschwellenprüfungen verwendet werden dürfen 29

Tabelle 6 — Beispiele für Prüfmaterialien/Einheiten, die bei Diskriminierungsprüfungen verwendet werden dürfen 30

Tabelle 7 — Beispiele für olfaktorische Materialien für die Prüfung zur Geruchsbeschreibung 32

Tabelle 8 — Beispiele für Lebensmittelerzeugnisse und deren Textur-Deskriptoren 33

Tabelle 9 — Beispiele für Nicht-Lebensmittel-Erzeugnisse und deren Textur-Deskriptoren 33

Tabelle 10 — Beispiele für Materialien für Flavour-Deskriptoren 34

Tabelle 11 — Beispiele für Materialien, die für die Schulung zum Umgang mit Skalen verwendet werden dürfen 37

Tabelle A.1 — Mengen der Stammlösung (Farblösung) in 100-ml-Verdünnungen 43

Tabelle A.2 — Menge der Stammmischung gemischt mit weißer Maisstärke 44

Tabelle B.1 — Zusammensetzung der Gelatineproben 45

Tabelle C.1 — Neutralisatoren und Geschmacksneutralisatoren 46