

# 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

<b>Tabelle 5 — Beispiele für Materialien, die für die Reizschwellenprüfungen verwendet werden dürfen .....</b>	<b>29</b>
<b>Tabelle 6 — Beispiele für Prüfmaterialien/Einheiten, die bei Diskriminierungsprüfungen verwendet werden dürfen .....</b>	<b>30</b>
<b>Tabelle 7 — Beispiele für olfaktorische Materialien für die Prüfung zur Geruchsbeschreibung.....</b>	<b>32</b>
<b>Tabelle 8 — Beispiele für Lebensmittelerzeugnisse und deren Textur-Deskriptoren .....</b>	<b>33</b>
<b>Tabelle 9 — Beispiele für Nicht-Lebensmittel-Erzeugnisse und deren Textur-Deskriptoren.....</b>	<b>33</b>
<b>Tabelle 10 — Beispiele für Materialien für Flavour-Deskriptoren .....</b>	<b>34</b>
<b>Tabelle 11 — Beispiele für Materialien, die für die Schulung zum Umgang mit Skalen verwendet werden dürfen .....</b>	<b>37</b>
<b>Tabelle A.1 — Mengen der Stammlösung (Farblösung) in 100-ml-Verdünnungen .....</b>	<b>43</b>
<b>Tabelle A.2 — Menge der Stammischung gemischt mit weißer Maisstärke .....</b>	<b>44</b>
<b>Tabelle B.1 — Zusammensetzung der Gelatineproben .....</b>	<b>45</b>
<b>Tabelle C.1 — Neutralisatoren und Geschmacksneutralisatoren .....</b>	<b>46</b>