

# DIN ISO 22935-1:2025-04 (D)

## Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 1: Rekrutierung, Auswahl, Schulung und Monitoring von Prüfpersonen (ISO 22935-1:2023)

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Nationales Vorwort .....	4
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise .....	5
Vorwort .....	6
Einleitung .....	8
1 Anwendungsbereich.....	9
2 Normative Verweisungen .....	9
3 Begriffe .....	9
4 Rekrutierung .....	10
5 Auswahlverfahren.....	11
5.1 Art des Auswahlverfahrens und Anforderungen .....	11
5.2 Vorbereitung der Prüfproben für das Auswahlverfahren .....	12
5.3 Auswahlprüfungen, Materialien und Verfahren .....	12
5.3.1 Allgemeines.....	12
5.3.2 Geruchserkennung .....	12
5.3.3 Erkennung der Grundgeschmacksart.....	13
5.3.4 Rangordnungsprüfung.....	14
5.3.5 Prüfung auf Unterschiede.....	16
5.3.6 Fähigkeit zur Beschreibung und Gruppendiskussion .....	19
5.3.7 Zusammenfassung für das Beurteilungsschema.....	22
6 Auswahl .....	22
7 Anforderungen an die Prüfpersonen in einem Panel.....	24
8 Schulung und Monitoring von Prüfpersonen für Molkereierzeugnisse .....	24
8.1 Allgemeines.....	24
8.2 Referenzproben .....	25
9 Leistung .....	29
Literaturhinweise .....	30
<b>Tabellen</b>	
Tabelle 1 — Sitzung 1 — Erkennung der Geruchs- und Grundgeschmacksarten .....	11
Tabelle 2 — Sitzung 2 — Milchpulver und Sahne-/Rahmerzeugnisse.....	11
Tabelle 3 — Sitzung 3 — Käse.....	12
Tabelle 4 — Beispiele für olfaktorische Materialien für die Prüfung zur Geruchsbeschreibung.....	13
Tabelle 5 — Beurteilungsschema für die Geruchserkennung.....	13
Tabelle 6 — Lösungen der Grundgeschmacksarten .....	14

<b>Tabelle 7 — Einstufungsskale I .....</b>	<b>14</b>
<b>Tabelle 8 — Einstufung für „süß“ .....</b>	<b>15</b>
<b>Tabelle 9 — Einstufung für „sauer“ .....</b>	<b>15</b>
<b>Tabelle 10 — Einstufung für „salzig“ .....</b>	<b>15</b>
<b>Tabelle 11 — Einstufung für „bitter“ .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle 12 — Einstufung für „cremig“ .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle 13 — Einstufungsskale II .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle 14 — Empfohlene Milchpulverproben für die Prüfung auf Unterschiede — Flavour .....</b>	<b>17</b>
<b>Tabelle 15 — Empfohlene Butterproben für die Prüfung auf Unterschiede — Flavour .....</b>	<b>18</b>
<b>Tabelle 16 — Empfohlene Käseproben für die Prüfung auf Unterschiede— Flavour .....</b>	<b>18</b>
<b>Tabelle 17 — Empfohlene Käseproben für die Prüfung auf Unterschiede — Textur .....</b>	<b>19</b>
<b>Tabelle 18 — Einstufungsskale III.....</b>	<b>19</b>
<b>Tabelle 19 — Vorschläge für Käseproben für Diskussionsgruppen .....</b>	<b>20</b>
<b>Tabelle 20 — Einstufungsskale IV .....</b>	<b>20</b>
<b>Tabelle 21 — Vorschläge für Geruchs-, Textur- und Flavour-Beschreibungen für milden Cheddar und Blauschimmelkäse.....</b>	<b>21</b>
<b>Tabelle 22 — Vorschläge für Sahne-/Rahmproben für Diskussionsgruppen.....</b>	<b>21</b>
<b>Tabelle 23 — Einstufungsskale V.....</b>	<b>21</b>
<b>Tabelle 24 — Vorschläge für Geruchs-, Textur- und Flavour-Beschreibungen für geschlagene Schlagsahne und Sprühsahne .....</b>	<b>22</b>
<b>Tabelle 25 — Beurteilungsschema für alle Prüfungen.....</b>	<b>22</b>
<b>Tabelle 26 — Empfohlene Prüfergebnisse für die Auswahl von Panelmitgliedern .....</b>	<b>23</b>
<b>Tabelle 27 — Referenzproben für die Schulung in Bezug auf Grundgeschmacksarten.....</b>	<b>25</b>
<b>Tabelle 28 — Empfohlene Referenzproben für die Schulung hinsichtlich ausgewählter Merkmalseigenschaften von Milch und Milcherzeugnissen .....</b>	<b>25</b>