

DIN ISO 22935-2:2025-04 (D)

Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 2: Verfahren für die sensorische Beurteilung (ISO 22935-2:2023)

Inhalt	Seite
Nationales Vorwort	5
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise	6
Vorwort	7
Einleitung	9
1 Anwendungsbereich.....	10
2 Normative Verweisungen	10
3 Begriffe	10
4 Kurzbeschreibung.....	10
5 Leitung	10
5.1 Verantwortlichkeiten der Panelleitung.....	10
5.2 Anforderungen an die Panelleitung	11
6 Vorbereitung eines Panels	11
7 Dokumente	11
8 Prüfraum.....	12
9 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Butter	12
9.1 Anwendbarkeit	12
9.2 Probenahme und Probenvorbereitung.....	12
9.3 Prüfeinrichtung und Materialien	13
9.4 Beurteilung.....	13
9.4.1 Aussehen	13
9.4.2 Geruch und Flavour	13
9.4.3 Konsistenz	13
9.5 Merkmalseigenschaften	13
10 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Pulver auf Milchbasis	14
10.1 Anwendbarkeit	14
10.2 Probenahme und Vorbereitung der Prüfprobe	14
10.3 Prüfeinrichtung und Materialien	14
10.4 Beurteilung.....	15
10.4.1 Aussehen	15
10.4.2 Geruch und Flavour	15
10.4.3 Konsistenz	15
10.5 Merkmalseigenschaften	15
11 Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Käse.....	16
11.1 Anwendbarkeit	16
11.2 Probenahme und Probenvorbereitung.....	16
11.3 Prüfeinrichtung.....	16
11.4 Beurteilung.....	16
11.4.1 Aussehen	16
11.4.2 Konsistenz	17
11.4.3 Geruch und Flavour	17
11.5 Merkmalseigenschaften	17

12	Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von flüssigen Milcherzeugnissen	17
12.1	Anwendbarkeit	17
12.2	Probenahme und Probenvorbereitung.....	17
12.3	Prüfeinrichtung und Materialien	18
12.4	Beurteilung.....	18
12.4.1	Aussehen	18
12.4.2	Geruch und Flavour	18
12.4.3	Konsistenz	18
12.5	Merkmalseigenschaften.....	18
13	Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Sahne	19
13.1	Anwendbarkeit	19
13.2	Probenahme und Probenvorbereitung.....	19
13.3	Prüfeinrichtung und Materialien	19
13.4	Beurteilung.....	19
13.4.1	Aussehen	19
13.4.2	Geruch und Flavour	20
13.4.3	Konsistenz	20
13.5	Merkmalseigenschaften.....	20
14	Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von fermentierten Milcherzeugnissen	20
14.1	Anwendbarkeit	20
14.2	Probenahme und Probenvorbereitung.....	20
14.3	Prüfeinrichtung	20
14.4	Beurteilung.....	21
14.4.1	Aussehen	21
14.4.2	Geruch und Flavour	21
14.4.3	Konsistenz	21
14.5	Merkmalseigenschaften.....	21
15	Empfohlenes Verfahren für die sensorische Beurteilung von Speiseeis	21
15.1	Anwendbarkeit	21
15.2	Probenahme und Probenvorbereitung.....	22
15.3	Prüfeinrichtung	22
15.4	Beurteilung.....	22
15.4.1	Aussehen	22
15.4.2	Geruch und Flavour	22
15.4.3	Konsistenz	22
15.4.4	Schmelzverhalten.....	23
15.5	Merkmalseigenschaften.....	23
Anhang A (informativ) Internationale Tabellen gemeinsamer Merkmalseigenschaften		24
Literaturhinweise		34
Tabellen		
Tabelle A.1 — Internationale Tabelle der Merkmalseigenschaften in Bezug auf das Aussehen von bestimmten Molkereierzeugnissen		24
Tabelle A.2 — Internationale Tabelle der Merkmalseigenschaften in Bezug auf Geruch und Flavour von bestimmten Molkereierzeugnissen		29
Tabelle A.3 — Internationale Tabelle der Merkmalseigenschaften in Bezug auf die Konsistenz von bestimmten Molkereierzeugnissen		32