

# DIN EN 1622:2006-10 (D)

## Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Geruchsschwellenwerts (TON) und des Geschmacksschwellenwerts (TFN); Deutsche Fassung EN 1622:2006

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	4
Einleitung .....	5
1 Anwendungsbereich .....	6
2 Normative Verweisungen .....	6
3 Begriffe .....	6
4 Grundlagen des Verfahrens .....	8
5 Warnhinweise .....	8
6 Testumgebung.....	8
7 Geräte und Reagenzien.....	8
8 Probenahme und Probekonservierung.....	9
9 Untersuchungs-„Panel“ und ausgewählte Testpersonen.....	9
10 Vorgehensweise für das Verfahren der freien Wahl .....	10
10.1 Allgemeines .....	10
10.2 Testart.....	10
10.2.1 Triangel-Test .....	10
10.2.2 Paar-Test .....	10
10.3 Verfahrensweise .....	11
10.3.1 Kurzzeitverfahren .....	11
10.3.2 Vollständiges Verfahren .....	12
11 Angabe der Ergebnisse .....	14
11.1 Kurzzeitverfahren .....	14
11.2 Vollständiges Verfahren .....	14
12 Untersuchungsbericht .....	14
Anhang A (normativ) Gechlortes Wasser.....	15
A.1 Allgemeines .....	15
A.2 Entchlorung durch Zusatz von Natriumthiosulfat .....	15
A.2.1 Herstellung des Reagenzes.....	15
A.2.2 Durchführung.....	15
A.3 Entchlorung durch Zusatz von Ascorbinsäure .....	15
A.3.1 Herstellung des Reagenzes.....	15
A.3.2 Durchführung.....	15
Anhang B (normativ) Verfahren durch erzwungene Wahl.....	16
B.1 Allgemeines .....	16
B.2 Bestimmung des TON und TFN .....	16
B.3 Angabe der Ergebnisse .....	17
B.3.1 Kurzzeitverfahren .....	17
B.3.2 Vollständiges Verfahren .....	17
B.3.3 Untersuchungsbericht .....	17
Anhang C (normativ) Qualitatives, vereinfachtes Verfahren.....	18
Anhang D (informativ) Verfahren zur Herstellung von Referenzwasser .....	19
D.1 Geräte und Reagenzien.....	19
D.2 Durchführung.....	19

<b>Anhang E (informativ) Auswahl eines Untersuchungs-„Panels“</b> .....	<b>20</b>
<b>E.1 Allgemeines</b> .....	<b>20</b>
<b>E.2 Selbsteinschätzung</b> .....	<b>20</b>
<b>E.3 Auswahltest</b> .....	<b>20</b>
<b>Anhang F (informativ) Herstellung von Verdünnungen</b> .....	<b>23</b>
<b>Anhang G (informativ) Beispiel für die Vorgehensweise bei erzwungener Wahl — Ringversuch</b> .....	<b>24</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>27</b>

## Bilder

<b>Bild G.1 — Graphische Darstellung eines Geschmacksschwellenwerts; der berechnete Geschmacksschwellenwert beträgt 13,5</b> .....	<b>25</b>
--	-----------

## Tabellen

<b>Tabelle 1 — Schwellenwerte</b> .....	<b>13</b>
<b>Tabelle E.1 — Langzeitbeobachtung</b> .....	<b>21</b>
<b>Tabelle E.2 — Untersuchungsbericht für Einzel-Testpersonen</b> .....	<b>22</b>
<b>Tabelle F.1 — Beispiele der Verdünnungen, <math>x^p</math> (10.3.2.2)</b> .....	<b>23</b>
<b>Tabelle G.1 — Statistische Auswertung nach erzwungener Wahl im Triangel-Test (TFN), für Messergebnisse bei der Untersuchung von Trinkwasser, erhalten mit 10 ausgewählten Testpersonen (<math>x = 2</math>)</b> .....	<b>24</b>
<b>Tabelle G.2 — Messungen des Geruchs und des Geschmacks von Geosmin-Lösungen (erzwungene Wahl, Triangel-Test)</b> .....	<b>25</b>
<b>Tabelle G.3 — Messungen des Geruchs und des Geschmacks von Geosmin-Lösungen (erzwungene Wahl, Paar-Test)</b> .....	<b>26</b>