

# DIN EN 1230-2:2018-10 (D)

## Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung; Deutsche Fassung EN 1230-2:2009

---

| Inhalt  | Seite |
|---|-------|
| Vorwort .....   | 4     |
| Einleitung .....  | 5     |
| 1 Anwendungsbereich.....  | 6     |
| 2 Normative Verweisungen .....  | 6     |
| 3 Begriffe .....  | 6     |
| 4 Kurzbeschreibung.....   | 8     |
| 5 Reagenzien .....  | 8     |
| 5.1 Prüfsubstanz .....  | 8     |
| 5.2 Gesättigte Magnesium-Nitrat-Lösung .....  | 9     |
| 5.3 Gesättigte Natrium-Chlorid-Lösung .....   | 9     |
| 6 Prüfpersonengruppe .....  | 9     |
| 7 Prüfbedingungen .....   | 9     |
| 8 Ausstattung .....   | 9     |
| 8.1 Allgemeines .....   | 9     |
| 8.2 Gefäße .....  | 10    |
| 8.3 Petri-Schalen.....  | 10    |
| 8.4 Träger für die Petri-Schalen in den Glasgefäßen .....   | 10    |
| 8.5 Kleine Glasschalen oder geruchsneutrale Einwegschalen aus Kunststoff.....                             | 10    |
| 8.6 Löffel.....   | 10    |
| 8.7 Bewertungsbögen .....   | 10    |
| 8.8 Wasser und Gläser oder Trinkbecher.....   | 10    |
| 9 Probenahme und Lagerungen der Proben.....   | 10    |
| 10 Probenvorbereitung.....  | 11    |
| 11 Durchführung .....   | 11    |
| 12 Auswertung .....   | 11    |
| 12.1 Allgemeine Vorgehensweise .....  | 11    |
| 12.2 Dreiecksprüfung .....  | 12    |
| 12.3 Erweiterte Dreiecksprüfung .....   | 12    |
| 12.4 Multi-Vergleichsprüfung.....   | 12    |
| 13 Darstellung der Ergebnisse.....  | 13    |
| 13.1 Berechnung .....   | 13    |
| 13.1.1 Signifikanz des Nebengeschmacks (Dreiecks- und erweiterte Dreiecksprüfung).....                    | 13    |
| 13.1.2 Intensität des Nebengeschmacks (erweiterte Dreiecksprüfung und Multi-Vergleichsprüfung) .....      | 13    |
| 13.2 Ergebnis.....  | 13    |
| 14 Prüfbericht .....  | 13    |
| Anhang A (informativ) Beispiel eines effektiven Reinigungsvorgangs.....                                   | 14    |
| Anhang B (informativ) Beispiel eines Versuchsaufbaus für die Lagerung von Proben und Prüfsubstanzen ..... | 15    |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Anhang C (informativ) Beispiel eines Bewertungsbogens für die erweiterte Dreiecksprüfung .....</b> | <b>16</b> |
| <b>Anhang D (normativ) Signifikanztabelle für die Dreiecksprüfung .....</b>                           | <b>17</b> |
| <b>Literaturhinweise .....</b>  | <b>18</b> |