# 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

**Anhang C** (informativ) **Beispiel eines Bewertungsbogens für die erweiterte Dreiecksprüfung ..... 16**
**Anhang D** (normativ) **Signifikanztabelle für die Dreiecksprüfung ..... 17**
**Literaturhinweise ..... 18**