

# DIN 10950:2012-10 (D)

## Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Anwendungsbereich</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Normative Verweisungen</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Begriffe</b> .....	<b>4</b>
<b>4 Einteilung der sensorischen Prüfverfahren</b> .....	<b>5</b>
<b>5 Gliederung der Sinneseindrücke</b> .....	<b>5</b>
<b>5.1 Gliederung entsprechend den Sinnesmodalitäten</b> .....	<b>5</b>
<b>5.2 Olfaktorische Eindrücke</b> .....	<b>5</b>
<b>5.3 Gustatorische Eindrücke</b> .....	<b>6</b>
<b>5.3.1 Geschmacksqualitäten und Grundgeschmacksarten</b> .....	<b>6</b>
<b>5.3.2 Verlauf gustatorischer Eindrücke</b> .....	<b>6</b>
<b>6 Schwellen</b> .....	<b>6</b>
<b>7 Prüfpersonen</b> .....	<b>7</b>
<b>8 Probenahme</b> .....	<b>7</b>
<b>9 Einteilung der analytischen Prüfverfahren</b> .....	<b>7</b>
<b>10 Anwendungsmöglichkeiten der Prüfverfahren unter Einbeziehung der Anzahl der Prüfproben</b> .....	<b>8</b>
<b>11 Anwendungsbeispiele der Prüfverfahren</b> .....	<b>9</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>11</b>