

DIN ISO 3972:2013-12 (D)

Sensorische Analyse - Methodologie - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit (ISO 3972:2011 + Cor. 1:2012)

Inhalt	Seite
Nationales Vorwort.....	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Kurzbeschreibung	6
4.1 Identifizierung von Geschmacksarten	6
4.2 Gewöhnung an die unterschiedlichen Arten von Schwellen.....	6
5 Reagenzien.....	6
6 Prüfgeräte.....	7
7 Allgemeine Prüfbedingungen	8
7.1 Prüfraum.....	8
7.2 Allgemeine Regeln	8
8 Identifizierung der Geschmacksarten	9
8.1 Prüflösungen	9
8.2 Durchführung.....	9
9 Training der unterschiedlichen Schwellenprüfungen	10
9.1 Prüflösungen	10
9.2 Durchführung.....	10
10 Angabe und Auswertung der Ergebnisse.....	11
Anhang A (informativ) Beispiel eines vervollständigten Prüfformulars zur Identifizierung der Geschmacksart.....	12
Anhang B (informativ) Beispiel eines vervollständigten Prüfformulars zum Training mit unterschiedlichen Schwellenprüfungen	13
Anhang C (informativ) Beispiele für die Wasserqualität.....	14
Literaturhinweise	15