

DIN EN ISO 8586:2014-05 (D)

Sensorische Analyse - Allgemeiner Leitfaden für die Auswahl, Schulung und Überprüfung ausgewählter Prüfer und Sensoriker (ISO 8586:2012); Deutsche Fassung EN ISO 8586:2014

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Auswahl der Prüfpersonen	7
4.1 Allgemeines	7
4.2 Rekrutierung, Vorauswahl und Einführung	7
4.3 Hintergrundinformationen und Vorauswahl	10
4.4 Vorauswahl	12
5 Schulung der Prüfpersonen	15
5.1 Prinzip	15
5.2 Allgemeines	16
5.3 Vorgehensweise bei der Bewertung	16
5.4 Schulung von Farbe, Geschmack, Geruch und Textur	17
5.5 Schulung von Wahrnehmung und Erkennung spezieller Geschmacksarten und Gerüche	21
5.6 Schulung zur Anwendung der Skalen	23
5.7 Schulung der Entwicklung und Verwendung von Deskriptoren (Profile)	23
5.8 Praxis	23
5.9 Spezifische Produktschulung	24
6 Endgültige Wahl der Panels für einzelne Verfahren	24
6.1 Prinzip	24
6.2 Unterschiedsbewertung	24
6.3 Rangordnungsbewertung	25
6.4 Bewertung und Punktvergabe	25
6.5 Qualitativ beschreibende Analyse	25
6.6 Quantitativ beschreibende Analyse	25
6.7 Prüfpersonen für bestimmte Bewertungen	26
7 Schulung der Sachverständigen	26
7.1 Allgemeines	26
7.2 Sensorisches Gedächtnis	26
7.3 Semantisches und metrisches Erlernen der sensorischen Deskriptoren	27
7.4 Aufbau eines Deskriptorenlexikons	27
7.5 Schulung zu den Bewertungsbedingungen	27
8 Überwachung und Prüfung der Leistung ausgewählter Prüfer und Sensoriker	27
8.1 Ziele	27
8.2 Prinzip	28
8.3 Analyse der Ergebnisse	28
9 Führung und Weiterbestand der Gruppe	29
9.1 Motivation	29
9.2 Aufrechterhaltung der Fertigkeiten	29
9.3 Erneuerung	29
9.4 Nachschulung	29
Anhang A (informativ) Wiederholpräzision und Vergleichpräzision bei Prüfpersonen und Panels	30

Anhang B (informativ) Anwendung der Varianzanalyse bei der Wahl der Punktevergabe durch die Prüfpersonen	31
Anhang C (informativ) Anwendungsbeispiel.....	34
Literaturhinweise	36