DIN 10950:2020-09 (D)

Sensorische Prüfung - Allgemeine Grundlagen

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3

1 Anwendungsbereich ... 4

2 Normative Verweisungen ... 4

3 Begriffe ... 5

4 Gliederung der Sinneseindrücke ... 5
4.1 Gliederung entsprechend den Sinnesmodalitäten ... 5
4.2 Olfaktorische Eindrücke ... 5
4.3 Gustatorische Eindrücke ... 6
4.3.1 Grundgeschmacksarten/Geschmacksqualitäten ... 6
4.3.2 Verlauf gustatorischer Eindrücke ... 6

5 Allgemeine Voraussetzungen ... 6
5.1 Allgemeine Informationen ... 6
5.2 Ziele der Prüfverfahren ... 7
5.3 Auswahl eines sensorischen Prüfverfahrens ... 7
5.4 Auswahl und Training der Prüfpersonen ... 8
5.5 Auswahl der Proben ... 8
5.6 Prüfraum ... 8

6 Einteilung der sensorischen Prüfverfahren ... 8

7 Anwendungsmöglichkeiten der Prüfverfahren unter Einbeziehung der Anzahl der Prüfmuster ... 9

8 Anwendungsbeispiele der Prüfverfahren ... 10

Literaturhinweise ... 14

Tabellen

Tabelle 1 — Einteilung sensorischer Prüfverfahren ... 9

Tabelle 2 — Einteilung bezüglich Problemstellung ... 9

Tabelle 3 — Prüfverfahren und Anzahl der Prüfmuster ... 10

Tabelle 4 — Anwendungsbeispiele der Prüfverfahren ... 10