

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