

# DIN ISO 22935-1:2025-04 (D)

## Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 1: Rekrutierung, Auswahl, Schulung und Monitoring von Prüfpersonen (ISO 22935-1:2023)

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Nationales Vorwort .....	4
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise .....	5
Vorwort .....	6
Einleitung .....	8
<b>1 Anwendungsbereich.....</b>	<b>9</b>
<b>2 Normative Verweisungen .....</b>	<b>9</b>
<b>3 Begriffe .....</b>	<b>9</b>
<b>4 Rekrutierung .....</b>	<b>10</b>
<b>5 Auswahlverfahren.....</b>	<b>11</b>
<b>5.1 Art des Auswahlverfahrens und Anforderungen .....</b>	<b>11</b>
<b>5.2 Vorbereitung der Prüfproben für das Auswahlverfahren .....</b>	<b>12</b>
<b>5.3 Auswahlprüfungen, Materialien und Verfahren .....</b>	<b>12</b>
<b>5.3.1 Allgemeines.....</b>	<b>12</b>
<b>5.3.2 Geruchserkennung .....</b>	<b>12</b>
<b>5.3.3 Erkennung der Grundgeschmacksart.....</b>	<b>13</b>
<b>5.3.4 Rangordnungsprüfung.....</b>	<b>14</b>
<b>5.3.5 Prüfung auf Unterschiede.....</b>	<b>16</b>
<b>5.3.6 Fähigkeit zur Beschreibung und Gruppendiskussion .....</b>	<b>19</b>
<b>5.3.7 Zusammenfassung für das Beurteilungsschema.....</b>	<b>22</b>
<b>6 Auswahl .....</b>	<b>22</b>
<b>7 Anforderungen an die Prüfpersonen in einem Panel.....</b>	<b>24</b>
<b>8 Schulung und Monitoring von Prüfpersonen für Molkereierzeugnisse .....</b>	<b>24</b>
<b>8.1 Allgemeines.....</b>	<b>24</b>
<b>8.2 Referenzproben .....</b>	<b>25</b>
<b>9 Leistung .....</b>	<b>29</b>
Literaturhinweise .....	30
 <b>Tabellen</b>	
<b>Tabelle 1 — Sitzung 1 — Erkennung der Geruchs- und Grundgeschmacksarten .....</b>	<b>11</b>
<b>Tabelle 2 — Sitzung 2 — Milchpulver und Sahne-/Rahmerzeugnisse.....</b>	<b>11</b>
<b>Tabelle 3 — Sitzung 3 — Käse.....</b>	<b>12</b>
<b>Tabelle 4 — Beispiele für olfaktorische Materialien für die Prüfung zur Geruchsbeschreibung.....</b>	<b>13</b>
<b>Tabelle 5 — Beurteilungsschema für die Geruchserkennung.....</b>	<b>13</b>
<b>Tabelle 6 — Lösungen der Grundgeschmacksarten .....</b>	<b>14</b>

<b>Tabelle 7 — Einstufungsskale I .....</b>	<b>14</b>
<b>Tabelle 8 — Einstufung für „süß“ .....</b>	<b>15</b>
<b>Tabelle 9 — Einstufung für „sauer“ .....</b>	<b>15</b>
<b>Tabelle 10 — Einstufung für „salzig“ .....</b>	<b>15</b>
<b>Tabelle 11 — Einstufung für „bitter“ .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle 12 — Einstufung für „cremig“ .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle 13 — Einstufungsskale II .....</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle 14 — Empfohlene Milchpulverproben für die Prüfung auf Unterschiede — Flavour .....</b>	<b>17</b>
<b>Tabelle 15 — Empfohlene Butterproben für die Prüfung auf Unterschiede — Flavour .....</b>	<b>18</b>
<b>Tabelle 16 — Empfohlene Käseproben für die Prüfung auf Unterschiede— Flavour .....</b>	<b>18</b>
<b>Tabelle 17 — Empfohlene Käseproben für die Prüfung auf Unterschiede — Textur .....</b>	<b>19</b>
<b>Tabelle 18 — Einstufungsskale III.....</b>	<b>19</b>
<b>Tabelle 19 — Vorschläge für Käseproben für Diskussionsgruppen .....</b>	<b>20</b>
<b>Tabelle 20 — Einstufungsskale IV .....</b>	<b>20</b>
<b>Tabelle 21 — Vorschläge für Geruchs-, Textur- und Flavour-Beschreibungen für milden Cheddar und Blauschimmelkäse.....</b>	<b>21</b>
<b>Tabelle 22 — Vorschläge für Sahne-/Rahmproben für Diskussionsgruppen.....</b>	<b>21</b>
<b>Tabelle 23 — Einstufungsskale V.....</b>	<b>21</b>
<b>Tabelle 24 — Vorschläge für Geruchs-, Textur- und Flavour-Beschreibungen für geschlagene Schlagsahne und Sprühsahne .....</b>	<b>22</b>
<b>Tabelle 25 — Beurteilungsschema für alle Prüfungen.....</b>	<b>22</b>
<b>Tabelle 26 — Empfohlene Prüfergebnisse für die Auswahl von Panelmitgliedern .....</b>	<b>23</b>
<b>Tabelle 27 — Referenzproben für die Schulung in Bezug auf Grundgeschmacksarten.....</b>	<b>25</b>
<b>Tabelle 28 — Empfohlene Referenzproben für die Schulung hinsichtlich ausgewählter Merkmalseigenschaften von Milch und Milcherzeugnissen .....</b>	<b>25</b>