

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)

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

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