

DIN EN 1230-2:2018-10 (D)

Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung; Deutsche Fassung EN 1230-2:2009

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung.....	8
5 Reagenzien	8
5.1 Prüfsubstanz	8
5.2 Gesättigte Magnesium-Nitrat-Lösung	9
5.3 Gesättigte Natrium-Chlorid-Lösung	9
6 Prüfpersonengruppe	9
7 Prüfbedingungen	9
8 Ausstattung	9
8.1 Allgemeines	9
8.2 Gefäße	10
8.3 Petri-Schalen.....	10
8.4 Träger für die Petri-Schalen in den Glasgefäßen	10
8.5 Kleine Glasschalen oder geruchsneutrale Einwegschalen aus Kunststoff.....	10
8.6 Löffel.....	10
8.7 Bewertungsbögen	10
8.8 Wasser und Gläser oder Trinkbecher.....	10
9 Probenahme und Lagerungen der Proben.....	10
10 Probenvorbereitung.....	11
11 Durchführung	11
12 Auswertung	11
12.1 Allgemeine Vorgehensweise	11
12.2 Dreiecksprüfung	12
12.3 Erweiterte Dreiecksprüfung	12
12.4 Multi-Vergleichsprüfung.....	12
13 Darstellung der Ergebnisse.....	13
13.1 Berechnung	13
13.1.1 Signifikanz des Nebengeschmacks (Dreiecks- und erweiterte Dreiecksprüfung).....	13
13.1.2 Intensität des Nebengeschmacks (erweiterte Dreiecksprüfung und Multi-Vergleichsprüfung)	13
13.2 Ergebnis.....	13
14 Prüfbericht	13
Anhang A (informativ) Beispiel eines effektiven Reinigungsvorgangs.....	14
Anhang B (informativ) Beispiel eines Versuchsaufbaus für die Lagerung von Proben und Prüfsubstanzen	15

Anhang C (informativ) Beispiel eines Bewertungsbogens für die erweiterte Dreiecksprüfung	16
Anhang D (normativ) Signifikanztabelle für die Dreiecksprüfung	17
Literaturhinweise	18