

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 |