

	Senzorická analýza - Obecná směrnice a zkušební metoda pro posuzování barvy potravin	ČSN ISO 11037 56 0049
---	--	---------------------------------

Sensory analysis - General guidance and test method for assessment of the colour of foods

Analyse sensorielle - Directives générales et méthode d'essai pour l'évaluation de la couleur des produits alimentaires

Sensorische Analyse - Allgemeine Grundlagen und Prüfverfahren für die Bewertung der Farbe von Lebensmitteln

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 11037:1999. Mezinárodní norma ISO 11037 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 11037. The International Standard ISO 11037:1999 has the status of a Czech Standard.

© Český normalizační institut,
2002

Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány
a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

66122

ISO 5492:1992 zavedena v ČSN ISO 5492:1999 (56 0030) Senzorická analýza - Slovník

ISO 6658:1985 dosud nezavedena Senzorická analýza - Metodologie - Obecná směrnice

ISO 8586-1:1993 dosud nezavedena Senzorická analýza - Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů - Část 1 - Vybraní posuzovatelé

ISO 8586-2:1994 zavedena v ČSN ISO 8586:1999 (56 0037) Senzorická analýza - Obecná směrnice pro výběr výcvik a sledování činnosti posuzovatelů - Část 2 - Experti

ISO 8589:1988 zavedena v ČSN ISO 8589:1993 (56 0036) Senzorická analýza - Obecná směrnice pro uspořádání senzorického pracoviště

IEC 60050(845):1987 zavedena v ČSN IEC 50 (845):1996

Vypracování normy

Zpracovatel: Qualiment pobočka ČPS, Za Opravnou 4, Praha 5, PSČ 150 06 IČO 539252

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Gabriela Dufková

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA

Senzorická analýza - Obecná směrnice
a zkušební metoda pro posuzování barvy potravin

ISO 11037
První vydání
1999-07-05

ICS 67.240

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle připravují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být v této technické komisi zastoupen. Práce se zúčastňují také vládní i nevládní mezinárodní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Mezinárodní normy jsou navrhovány ve shodě s pravidly ISO/IEC směrnic, Část 3.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členským organizacím ISO ke schvalování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % z hlasujících členů.

Mezinárodní norma ISO 11037 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34, *Zemědělské potravinářské výroby*, subkomisí SC 12, *Senzorická analýza*.

Příloha B tvoří normativní část této mezinárodní normy.

Příloha A slouží pouze pro informaci.

Strana 4

Úvod

Pro normalizované porovnání barvy je nezbytné, aby posuzovatel měl normální barvové vidění a aby bylo zajištěno reprodukovatelné osvětlení a podmínky pozorování. Je sice obvyklé porovnávat barvu se standardem na denním světle, ale spektrální složení denního světla je značně proměnlivé. Ačkoliv je nesnadné přesně usměrňovat spektrální rozdělení umělých zdrojů světla, jsou jednotlivé zdroje mnohem více stálé po vymezenou dobu nežli denní světlo a umožňují tak provádět reprodukovatelnější porovnání barev.

Pokud není dohodnuto jinak, využívají metody popsané v této mezinárodní normě pro běžná porovnání rozptýlené denní světlo nebo umělé denní světlo představující fázi denního světla s korelovanou barevnou teplotou 6 504 K (CIE normalizovaný druh světla D 65). Ve sporných případech by mělo být porovnání vždy prováděno za uvedeného umělého světla.

Normy CIE a další dokumenty jsou prvotním zdrojem mezinárodně přijatých a dohodnutých údajů pro světlo a osvětlení, pro něž mezinárodní harmonizace vyžaduje jednotlivé definice. Tyto dokumenty vytváří *Commission Internationale de l'Éclairage* (CIE). Upozorňujeme, že v dokumentech vztahujících se pouze k vizuálnímu posuzování je místo termínu „posuzovatel“ často užíván termín „pozorovatel“.

Literární odkazy jsou uvedeny na konci této mezinárodní normy.

Strana 5

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma uvádí všeobecný návod a specifikuje způsob senzorického hodnocení barvy potravinářských výrobků pomocí vizuálního porovnání s barevnými standardy. Uvedený postup je použitelný pro pevné, polotuhé, práškové a kapalné potravinářské výrobky, které mohou být opakní, průsvitné, zakalené nebo průhledné povahy, stejně jako matné či lesklé.

Rovněž je zde uvedena všeobecná informace o podmínkách prohlížení a osvětlování použitelných při různých situacích v senzorické analýze, jako je zkoušení rozdílů, profilová analýza a zařazování do stupňů, prováděné komisemi vybraných posuzovatelů nebo jednotlivými experty ve speciálních situacích.

Tato mezinárodní norma se nezabývá spotřebitelskými zkouškami ani posuzováním metamerizmu barvy potravinářských výrobků, i když metamerní vyrovnání jsou v příloze A popsána.

-- Vynechaný text --