

Senzorická analýza – Metodologie – Všeobecné pokyny pro vytvoření senzorického profilu

ČSN
EN ISO 13299
56 0054

idt ISO 13299:2003

Sensory analysis – Methodology – General guidance for establishing a sensory profile

Analyse sensorielle – Méthodologie – Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel

Sensorische Analyse – Prüfverfahren – Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils

Tato norma je českou verzí evropské normy EN ISO 13299:2010. Překlad byl zajištěn Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN ISO 13299:2010. It was translated by Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Národní předmluva

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 4121 zavedena v ČSN ISO 4121 (56 0036) Senzorická analýza – Metodologie – Obecné pokyny pro použití kvantitativních odpovědních stupnic

ISO 5492 zavedena v ČSN ISO 5492 (56 0030) Senzorická analýza – Slovník

ISO 5496 zavedena v ČSN ISO 5496 (56 0031) Senzorická analýza – Metodologie – Zasvěcení do problematiky a výcvik posuzovatelů při zjišťování a rozlišování pachů

ISO 6654 dosud nezavedena

ISO 6658:1985 nezavedena*)

ISO 8586-1 zavedena v ČSN ISO 8586-1 (56 0037) Senzorická analýza – Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů – Část 1: Vybraní posuzovatelé

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

ISO 8589 zavedena v ČSN ISO 8589 (56 0036) Senzorická analýza – Obecné pokyny pro uspořádání senzorického pracoviště

ISO 11035 zavedena v ČSN ISO 11035 (56 0061) Senzorická analýza – Identifikace a výběr deskriptorů pro stanovení senzorického profilu pomocí mnohorozměrového přístupu

ISO 11036 zavedena v ČSN ISO 11036 (56 0034) Senzorická analýza – Metodologie – Profil textury

ISO 11056 zavedena v ČSN ISO 11056 (56 0035) Senzorická analýza – Metodologie – Metoda odhadu magnitudy

Vypracování normy

Zpracovatel: Dr. Ing. Zdeňka Panovská, VŠCHT, IČ 67808697

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Zvárová

EVROPSKÁ NORMA EN ISO 13299

EUROPEAN STANDARD

NORME EUROPÉENNE

EUROPÄISCHE NORM Únor 2010

ICS 67.240

Senzorická analýza – Metodologie – Všeobecné pokyny pro vytvoření senzorického profilu

Sensory analysis – Methodology – General guidance for establishing a sensory profile

Analyse sensorielle – Méthodologie – Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel

Sensorische Analyse – Prüfverfahren – Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils

Tato evropská norma byla schválena CEN 2010-01-31.

Členové CEN jsou povinni splnit Vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se musí této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací dát status národní normy.

Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru nebo u kteréhokoli člena CEN.

Tato evropská norma existuje ve třech oficiálních verzích (anglické, francouzské, německé). Verze v každém jiném jazyce přeložená členem CEN do jeho vlastního jazyka, za kterou zodpovídá a kterou notifikuje Řídicímu centru, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Maltu, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

CEN

Evropský výbor pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Řídicí centrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brusel

Předmluva

Text ISO 13299:2003 byl vypracován technickou komisí ISO/TC 34 „Potravinářské výrobky“ Mezinárodní organizace pro normalizaci (ISO) a byl převzat jako EN ISO 13299:2010.

Této evropské normě je nutno nejpozději do srpna 2010 dát status národní normy, a to buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání, a národní normy, které jsou s ní v rozporu, je nutno zrušit nejpozději do srpna 2010.

Je nutné věnovat pozornost skutečnosti, že některé části tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. CEN [a/nebo CENELEC] nemůže být zodpovědný za identifikaci některých nebo všech těchto patentových práv.

Podle Vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, České republiky, Dánska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Lucemburska, Malty, Maďarska, Německa, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Slovenska, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

Oznámení o schválení

Text mezinárodní normy ISO 13299:2003 byl schválen CEN jako EN ISO 13299:2010 bez jakýchkoliv modifikací.

Obsah

Strana

Úvod 6

1 Předmět normy 7

2 Citované normativní dokumenty 7

3 Termíny a definice 8

4 Principy 8

5 Všeobecné podmínky zkoušky 10

5.1 Zkušební místnost 10

5.2 Zařízení a vzorkování 10

5.3 Úvodní diskuze a zkouška 10

5.4 Počet posuzovatelů 11

6 Výběr, výcvik a sledování posuzovatelů 11

7 Postup 11

7.1 Výběr optimálních vlastností (deskriptorů) 11

7.2 Výběr vhodné stupnice 12

7.3 Vedení zkoušky 12

7.4 Senzorický profil doznívání 14

7.5 Hodnocení výsledků, použití vhodných statistických metod 14

7.6 Psaní protokolu o zkoušce 18

Příloha A (informativní) Porovnání osmi modelových vzorků koly 19

Příloha B (informativní) Doporučné grafické a diagramatické metody představující senzorické profily 22

Bibliografie 27

Úvod

Účelem této mezinárodní normy je, aby sloužila jako návod pro ty postupy, které jsou běžné všem druhům senzorického profilu. V kapitole 4 jsou odkazy k současným a plánovaným mezinárodním normám popisujících část postupu (např. výběr deskriptorů nebo stupnic) nebo popis specifických typů senzorických profilů (např. profil textury nebo profil vůně a chutě).

Senzorický profil je popisná deskriptivní analýza vzorku prováděná panelem. Vzorek by měl být výrobek (např. potravin, nápoj, tabákový výrobek, textil a papír). Může to být také vzorek vody nebo vzduchu zkoušený na nečistoty. Profil se může provádět různými způsoby. Během let byly některé z nich profesionálními společnostmi, skupinou výrobců nebo uživatelů formalizovány a kódovány jako popisný postup, aby se zlepšila vzájemná komunikace. Účelem této mezinárodní normy je dát schválený návod pro takový popisný postup.

Senzorický profil je založen na představě, že senzorický dojem ze vzorku se skládá z počtu identifikovatelných senzorických vlastností (deskriptorů), kde každá z nich je přítomna ve vyšším nebo nižším stupni. Seznam odpovídajících senzorických vlastností, každá s hodnotou intenzity, je senzorický profil. Na některých senzorických profilech se podílí všechny smysly, jiné (částečné profily) se zaměřují podrobně na jednotlivý smysl. Dva vzorky se mohou lišit, i když mají stejný částečný profil. Obvykle jsou vlastnosti řazeny v pořadí vnímání.

Tři faktory vyžadují zvláštní pozornost při návrhu profilu:

- že se posuzovatelé liší ve své citlivosti a prahem při vnímání jednotlivých vlastností;
- že posuzovatelé si nemusí uvědomit nebo rozpoznat jistou vlastnost vzorku;
- že u většiny vzorků existuje „komplex“ nebo „pozadí“ vlastností, které nejsou snadno identifikovatelné nebo oddělitelné.

Vliv těchto faktorů se může značně zredukovat, ale ne zcela eliminovat tím, že se věnuje větší pozornost výběru deskriptorů a použitím většího množství opakovaných zkoušek s větším počtem citlivých a vysoce školených posuzovatelů.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma popisuje celkový postup pro vytvoření senzorického profilu. Senzorický profil může být vytvořen pro výrobky, jako jsou potraviny a nápoje a může být také užitečný pro studium lidského poznání a chování. Některá použití senzorického profilu jsou uvedena dále:

- pro vývoj nebo změnu výrobku;
- pro definování výrobku, výrobního standardu nebo obchodního standardu v termínech jeho sensorických vlastností;
- pro studování a zlepšení doby skladování;
- pro definování referenčního „čerstvého“ výrobku při zkoušení doby skladování;
- pro porovnávání výrobku se standardem nebo s dalšími podobnými výrobky na trhu nebo ve vývoji;
- pro mapování vnímaných vlastností výrobku za účelem porovnání s faktory jako jsou instrumentální, chemické nebo fyzikální vlastnosti a/nebo přijatelnost pro konzumenty;
- pro charakterizaci druhu a intenzity cizího pachu nebo cizí vůně ve vzorku vzduchu nebo vody (např. ve studiích o znečištění).

POZNÁMKA 1 Sensorický profil se může vytvořit také pro nepotravinářské výrobky nebo vzorky, které jsou hodnoceny zrakovým, čichovým, chuťovým smyslem, smyslem pro dotyk a sluchovým smyslem.

POZNÁMKA 2 Některé mezinárodní normy, které se podílí na tvorbě sensorického profilu, jsou uvedeny v kapitole 2 a 4.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.