

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.240 **Listopad 2011**

Senzorická analýza – Metody hodnocení vlivu obalového materiálu na chuť a vůni výrobku

ČSN
ISO 13302
56 0692

Sensory analysis – Methods for assessing modifications to the flavour of foodstuffs due to packaging

Analyse sensorielle – Méthodes pour évaluer les modifications de la saveur des aliments causées par l'emballage

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 13302:2003. 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 International Standard ISO 13302:2003. 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 483:1988 nezavedena*)

ISO 4120 zavedena v ČSN EN ISO 4120 (56 0032) Senzorická analýza – Metodologie – Trojúhelníková zkouška

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

ISO 5495:1983 nezavedena

ISO 6564 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 8587:1988 nezavedena**)

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 návrh senzorického profilu pomocí multidimenzionálního přístupu

ISO 10399 zavedena v ČSN EN ISO 10399 (56 0032) Senzorická analýza – Metodologie – Zkouška duo-trio

ISO 13299 zavedena v ČSN EN ISO 13299 (56 0054) Senzorická analýza – Metodologie – Všeobecné pokyny pro vytvoření senzorického profilu

Vypracování normy

Zpracovatel: Dr. Ing. Zdeňka Panovská, IČ 67808697

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

MEZINÁRODNÍ NORMA

Senzorická analýza – Metody hodnocení vlivu obalového ISO 13302 materiálu na chuť a vůni výrobku První vydání
2003-08-01

Obsah

Strana

Předmluva 5

Úvod 6

1 Předmět normy 7

2 Citované normativní dokumenty 7

3 Termíny a definice 7

4 Principy 9

4.1 Hodnocení vlastního pachu obalového materiálu 9

4.2 Hodnocení vlivu obalového materiálu na chuť a vůni potravin 9

5 Vzorke potravin 9

5.1 Všeobecně 9

5.2 Příprava vzorků 10

6 Vzorke obalových materiálů 11

6.1 Všeobecně 11

6.2 Příprava vzorků obalového materiálu pro hodnocení vlastní vůně 11

6.3 Příprava obalového materiálu pro hodnocení vlivu na chuť a vůni potravin 11

7 Senzorické zkoušky 12

7.1 Všeobecné podmínky 12

7.2 Posuzovatelé 13

7.3 Hodnocení vlastního pachu obalového materiálu 13

7.4 Hodnocení vlivu obalového materiálu na chuť a vůni potravinářských výrobků 14

8 Analýza výsledků 14

9 Protokol o zkoušce 15

Příloha A (informativní) Návod pro pracovníky z průmyslu, jak posoudit rizika výrobku spojeného s obalem 16

Příloha B (informativní) Seznam doporučených nádob 17

Příloha C (informativní) Příklady modelů pro náhražky (simulanty) potravin/teploty 19

Příloha D (informativní) Příklad složek pocházejících z obalového materiálu podezřelého, že je příčinou změny sensorických vlastností potraviny 20

Příloha E (informativní) Příklad aplikace neparametrického Wilcoxonova testu pro interpretaci výsledků získaných bodovou zkouškou 21

Bibliografie 28

Odmítnutí odpovědnosti za manipulaci s PDF souborem

Tento soubor PDF může obsahovat vložené typy písma. V souladu s licenční politikou Adobe lze tento soubor tisknout nebo prohlížet, ale nesmí být editován, pokud nejsou typy písma, které jsou vloženy, používány na základě licence a instalovány v počítači, na němž se editace provádí. Při stažení tohoto souboru přejímají jeho uživatelé odpovědnost za to, že nebude porušena licenční politika Adobe. Ústřední sekretariát ISO nepřijímá za její porušení žádnou odpovědnost.

Adobe je obchodní značka „Adobe Systems Incorporated“.

Podrobnosti o softwarových produktech použitých k vytvoření tohoto souboru PDF lze najít ve Všeobecných informacích, které se vztahují k souboru; parametry, pomocí kterých byl PDF soubor vytvořen, byly optimalizovány pro tisk. Soubor byl zpracován s maximální péčí tak, aby ho členské organizace ISO mohly používat. V málo pravděpodobném případě, tj. když vznikne problém, který se týká souboru, informujte o tom Ústřední sekretariát ISO na níže uvedené adrese.



DOKUMENT CHRÁNĚNÝ COPYRIGHTEM

© ISO 2003

Veškerá práva vyhrazena. Pokud není specifikováno jinak, nesmí být žádná část této publikace reprodukována nebo používána v jakékoliv formě nebo jakýmkoliv způsobem, elektronickým nebo mechanickým, včetně fotokopíí a mikrofilmů, bez písemného svolení buď od organizace ISO na níže uvedené adrese.

ISO copyright office

Case postale 56 · CH-1211 Geneva 20

Tel. + 41 22 749 01 11

Fax + 41 22 749 09 47

E-mail copyright@iso.org

Vydáno ve Švýcarsku.

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 organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Předlohy mezinárodních norem jsou zpracovávány v souladu s pravidly danými Směrnicemi ISO/IEC, část 2.

Hlavním úkolem technických komisí je příprava mezinárodních norem. Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % hlasujících členů.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO nelze činit odpovědnou za identifikaci libovolného patentového práva nebo všech takových patentových práv.

Mezinárodní norma ISO 13302 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 *Potravinářské výroby*, subkomisí SC 12 *Senzorická analýza*.

Úvod

U materiálů určených pro balení potravin je nutné zajistit, aby nebyly příčinou nechtěné změny jejich vůně nebo chuti těchto výrobků. Podobně je nutné vzít do úvahy skladovací podmínky potravin, jakmile jsou zabaleny, protože by to také mohlo být jednou z příčin změny vůně a chuti.

Určité druhy potravin jsou zvláště náchylné ke změně vůně a chuti způsobené obalovým materiálem (např. tučné nebo práškovité výrobky mající velkou styčnou plochu s obalem). Zvláště obalový materiál může přenosem kontaminovat výrobek. K tomuto přenosu může dojít přímým stykem s obalovým materiálem nebo nepřímo prostřednictvím atmosféry vytvořené mezi obalem a výrobkem. Cizí pach nebo chuť může také přecházet z vnitřní nebo vrchní vrstvy obalového materiálu.

Obalový materiál může také absorbovat sloučeniny z potravin a způsobit tak změny jejich vůně a chuti.

Potravinářský průmysl by se měl ujistit, že obaly, které používá, jsou nejlepší, které je možné vybrat s ohledem na své výrobky. Proto musí mít k dispozici metodu, která mu umožní ujistit se, že vůně a chuť není za daných skladovacích podmínek podstatně pozměněna.

Sloučeniny přecházející z obalového materiálu a zodpovědné za nežádoucí vlivy na chuť a vůni jsou obvykle přítomny v malém množství, často pod detekční mezí analytických technik, nebo nemohou být vůbec identifikovány. Proto je nezbytné hodnotit senzorické vlastnosti materiálu.

Tato mezinárodní norma popisuje dvě doplňující se zkoušky, které se vzájemně nevylučují:

- hodnocení vlastního pachu obalového materiálu (pachová zkouška);

- hodnocení změn chuti a vůně potravin po přímém nebo nepřímém styku s obalovým materiálem při skutečných nebo simulovaných podmínkách (kontaktní zkouška).

Tato mezinárodní norma byla vyvinuta skupinou složenou ze sensorických analytických expertů a expertů z oboru obalů na základě jejich zkušeností.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma popisuje metody hodnocení změn sensorických vlastností potravin nebo jejich náhražek (simulantů) způsobených obalem.

Metodologie může být použita jako úvodní výběr hodnocení vhodnosti obalového materiálu nebo pro následné sledování přijatelnosti jednotlivých šarží/výroby, která probíhá (viz příloha A).

Tato mezinárodní norma je použitelná na všechny materiály používané pro balení potravin (tj. papír, karton, plast, fólie, dřevo). Navíc může být rozšířena na jakýkoliv předmět přicházející do styku s potravinami (kuchyňské potřeby, nátěry, letáky nebo část zařízení, jako jsou těsnění nebo trubky) s cílem kontrolovat potravinářskou kompatibilitu s platnou legislativou ze sensorického hlediska.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.