

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.240 **Leden 2013**

Senzorická analýza – Metodologie – Metoda zkoumání citlivosti chuti

ČSN
ISO 3972
56 0039

Sensory analysis – Methodology – Method of investigating sensitivity of taste

Analyse sensorielle – Méthodologie – Méthode d'éveil a la sensibilité gustative

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 3972:2011. 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 3972:2011. It was translated by the Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN ISO 3972 (56 0039) z ledna 2001.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Oproti předchozímu vydání jsou v této normě u některých zkušebních roztoků pro identifikaci chutí uvedeny nové nižší koncentrace.

Informace o citovaných dokumentech

ISO 5492:2008 zavedena v ČSN EN ISO 5492:2009 (56 0030) Senzorická analýza – Slovník

ISO 6658 zavedena v ČSN ISO 6658 (56 0050) Senzorická analýza – Metodologie – Všeobecné pokyny

ISO 8586 dosud nezavedena

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

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 – Metodologie – ISO 3972
Metoda zkoumání citlivosti chuti Třetí vydání
2011-10-15

ICS 67.240.00

Obsah

Strana

Předmluva 5

1 Předmět normy 6

2 Citované dokumenty 6

3 Temíny a definice 6

4 Podstata zkoušky 7

5 Chemikálie 7

6 Zařízení 7

7 Obecné požadavky na zkoušku 9

8 Identifikace chutí 9

9 Seznámení s různými typy zkoušek pro určení prahů 10

10 Vyjádření a interpretace výsledků 10

Příloha A (informativní) Příklad vyplnění odpovědního formuláře pro identifikace chutí 11

Příloha B (informativní) Příklad vyplnění odpovědního formuláře pro seznámení s různými typy prahů 12

Příloha C (informativní) Příklad kvality vody 13

Bibliografie 14



DOKUMENT CHRÁNĚNÝ COPYRIGHTEM

© ISO 2011

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 nebo od členské organizace ISO v zemi žadatele.

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

Web www.iso.org

Published in Switzerland

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětová federace národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle vypracovávají 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.

Návrhy mezinárodních norem jsou vypracovávány v souladu s pravidly danými směrnici ISO/IEC, část 2.

Hlavním úkolem technických komisí je vypracování 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 jakéhokoliv nebo všech patentových práv.

ISO 3972 vypracovala technická komise ISO/TC 34 *Potravinářské výroby*, subkomise SC 12 *Senzorická analýza*.

Toto třetí vydání zrušuje a nahrazuje druhé vydání ISO 3972:1991, které bylo technicky revidováno.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma popisuje sadu objektivních zkoušek k seznámení posuzovatelů se senzorickou analýzou. Popisované zkušební metody mohou být užitečné pro:

- a. výuku posuzovatelů rozpoznávat chuti a jejich vzájemné rozlišení (viz kapitola 8),
- b. výuku posuzovatelů poznávat a seznámit se s různými typy prahů (viz kapitola 9),
- c. seznámení posuzovatelů s jejich vlastní citlivostí k chutím,
- d. umožnění organizátorovi zkoušek provést předběžnou kategorizaci posuzovatelů.

Metody lze také využít pro opakované sledování citlivosti chuti posuzovatelů, kteří již jsou členy senzorických panelů.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.