



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 3972—
2014

Органолептический анализ

МЕТОДОЛОГИЯ

Метод исследования вкусовой чувствительности



(ISO 3972:2011, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 9349

5 июня 2014 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» на основе аутентичного перевода на русский язык международного стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол 67-П от 30 мая 2014 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 3972:2011 Sensory analysis – Methodology – Method of investigating sensitivity of taste (Сенсорный анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности), включая техническую поправку Cor.1:2012.

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 12 «Органолептический анализ» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальных органах по стандартизации.

Техническая поправка к международному стандарту, принятая после его официальной публикации, внесена в текст стандарта и выделена двойной вертикальной линией на поле справа от соответствующего текста.

Обозначение и год принятия технической поправки приведены в скобках после соответствующего текста.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования международного стандарта в целях соблюдения принятой терминологии.

В настоящем стандарте термин «сенсорный» заменен на термин «органолептический» в целях соблюдения принятой терминологии

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

Степень соответствия - идентичная (IDT)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Органолептический анализ

МЕТОДОЛОГИЯ

Метод исследования вкусовой чувствительности

Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste

Дата введения —

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Настоящий стандарт не направлен на решение всех вопросов безопасности, если таковые возникают в связи с его использованием. За установление надлежащих правил обеспечения безопасности и поддержания здоровья и принятия решения о возможности использования положений настоящего стандарта перед его использованием ответственность несет пользователь (Сог.1:2012).

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает комплекс объективных тестов для ознакомления испытателей с органолептическим анализом. Установленные в нем методы испытания могут быть полезны:

- a) при обучении испытателей распознаванию вкусов и установлению различий между ними (см. раздел 8);
- b) при ознакомлении испытателей с различными видами тестов по определению порогов ощущений (см. раздел 9);
- c) для осознания испытателями особенностей их собственной вкусовой чувствительности;
- d) для обеспечения возможности руководителей испытаний проводить предварительную категоризацию испытателей.

Эти методы могут также использоваться при осуществлении периодического текущего контроля вкусовой чувствительности тех испытателей, которые уже являются членами комиссии по органолептической оценке качества продуктов.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными для применения настоящего стандарта. В случае датированных ссылок применяется только цитируемое издание документа. В случае недатированных ссылок необходимо использовать последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 5492:2008 Sensory analysis – Vocabulary (Сенсорный анализ. Словарь)

ISO 6658 Sensory analysis – Methodology – General guidance (Сенсорный анализ. Методология. Общее руководство), 2006

ISO 8586 Sensory analysis – General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors (Сенсорный анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей в области сенсорного анализа), 2012¹⁾

ISO 8589 Sensory analysis – General guidance for the design of test rooms (Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию помещений для исследований), 2007

¹⁾ Действует взамен ISO 8586-1:1993, ISO 8586-2:2008.