
ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 8587—
2015

НИФСыТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Сенсорный анализ
МЕТОДОЛОГИЯ
Ранжирование

(ISO 8587:2006, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 10828

27 февраля 2015 г.



Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

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 Республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» на основе русской версии европейского регионального стандарта, указанного в пункте 4, подготовленной GOST R (Российская Федерация) в соответствии со статьей 18.1 Устава ISO

2 ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования (протокол от 27 февраля 2015 г. № 75-П)

За принятие 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	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Ростехрегулирование
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 8587:2006 Sensory analysis — Methodology — Ranking (Сенсорный анализ. Методология. Ранжирование).

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 национальном органе по стандартизации вышеуказанных государств.

В разделе «Нормативные ссылки» и тексте стандарта ссылки на международные стандарты актуализированы.

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

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.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

**Сенсорный анализ
МЕТОДОЛОГИЯ
Ранжирование**Sensory analysis
Methodology
Ranking

Дата введения

1 Область применения

Настоящий международный стандарт описывает метод сенсорной оценки с целью расположения ряда образцов для тестирования в упорядоченной последовательности.

Настоящий метод позволяет оценивать различия среди нескольких образцов на основе интенсивности одного, нескольких атрибутов ¹⁾ или общего ощущения. Он используется для нахождения существующих различий, но не может устанавливать степень различия, которое существует между образцами.

Этот метод подходит в следующих случаях:

- А) оценка работы дегустаторов
 - 1) обучение дегустаторов,
 - 2) установление порога сенсорных ощущений индивидуумов или групп;
- В) оценка качества продукта
 - 1) предварительная сортировка образцов
 - i) по описательному критерию,
 - ii) по гедоническому предпочтению (т.е. полученному удовольствию);
 - 2) определение влияния уровней интенсивности одного или больше параметров (например, порядок разбавления, влияние исходных материалов и производства, упаковка или методы хранения)
 - i) по описательному критерию,
 - ii) по гедоническому предпочтению;
 - 3) определение порядка предпочтения в глобальной гедонической проверке.

2 Нормативные ссылки

Следующие стандарты являются обязательными для применения с настоящим стандартом. Для датированных ссылок применяются только указанное по тексту издание. Для недатированных ссылок применяют последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 5492 *Сенсорный анализ. Словарь*

ISO 6658 *Сенсорный анализ. Методология. Общее руководство*

ISO 8586-1 *Сенсорный анализ. Общее руководство по отбору, обучению и мониторингу дегустаторов. Часть 1. Отобранные дегустаторы*

ISO 8586-2 *Сенсорный анализ. Общее руководство по отбору, обучению и мониторингу дегустаторов. Часть 2. Эксперты*

ISO 8589 *Сенсорный анализ. Общее руководство по проектированию помещений для тестирования*

ISO 3534-1 *Статистика. Словарь и условные обозначения. Часть 1. Общие статистические термины и термины, использованные в теории вероятности*

ISO 11035 *Сенсорный анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления орга-*

¹⁾ В этом случае каждое свойство проверяется через разное тестирование, в котором одни и те же продукты имеют разные коды и обслуживаются в разных порядках одним и тем же дегустатором.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются только термины и определения, данные в ISO 3534-1 и ISO 5492.

4 Принцип

Дегустаторы получают одновременно три или больше образцов в произвольном порядке.

Примечание – Хотя можно расположить в ряд два образца, метод парного сравнения, описание которого дано в ISO 5495^[1] является обычно предпочтительным.

Дегустаторов просят расположить в ряд образцы по заданному критерию, безразмерному критерию (т. е. особому свойству или специфической характеристике атрибута) или глобальной интенсивности (например, общему ощущению).

Устанавливаются ранговые суммы и делаются статистические сравнения.

5 Общие условия тестирования

При отборе образцов руководствуются стандартом, описывающим методы отбора образцов ISO 6658. Для проведения испытаний используют оборудование и помещение соответствующее требованиям ISO 8589.

При подготовке образцов необходимо принимать во внимание следующие важные вопросы:

А) приготовление, кодирование и презентацию образцов для тестирования;

В) число образцов для надежного сравнения [которое должно устанавливаться на основе природы испытываемого продукта (эффектов насыщения чувствительности)] и выбранного дизайна; число образцов должно быть адаптировано на основе следующего:

1) типа продукта [например, до 15 образцов может быть протестировано отобранными дегустаторами (ISO 8586-1) или экспертами (ISO 8586-2) на мягких образцах, в то время как три образца могут представлять действительный максимум для жестких, острых и очень жирных продуктов по оценкам потребителей], и

2) критерия, подлежащего оценке (например, сладкий вкус менее насыщенный, чем горький)

с) возможную подсветку образцов

6 Дегустаторы

6.1 Квалификация

Квалификация дегустаторов зависит от цели теста (см. приложение А).

Все дегустаторы должны иметь одинаковый уровень квалификации, при этом уровень выбирается в соответствии с целью теста:

А) отобранные дегустаторы или эксперты для:

1) практических занятий с дегустаторами,

2) оценки по описательному критерию, для установления, например, влияния уровней интенсивности одного или больше параметров (порядок разбавления, влияние исходных материалов и производства, упаковка или методы хранения),

3) установлению порогов восприятия индивидуумов или групп;

В) неподготовленные дегустаторы или потребители, уже обученные по определенному методу

1) для гедонического предпочтения,

2) в случае предварительной сортировки образцов (чтобы выбрать несколько продуктов из большого количества для подготовительного тестирования).

Условия, которым дегустаторы должны соответствовать, приведены в ISO 6658, ISO 8586-1 и ISO 8586-2. Дегустаторы должны быть специально обучены процедуре ранжирования по используемым отобранными дескрипторам.

6.2 Количество дегустаторов