



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 13299—  
2015

## СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ

Методология

Общее руководство по составлению сенсорного профиля

НИФСыТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

(ISO 13299:2003, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 10835

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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

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 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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 13299:2003 Sensory analysis — Methodology — General guidance for establishing a sensory profile (Сенсорный анализ. Методология. Общее руководство по разработке сенсорного профиля).

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 12 «Сенсорный 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 международного стандарта, на который дана ссылка, имеются в национальном органе по стандартизации указанных выше государств.

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

Сведения о соответствии государственных 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.

**Содержание**

1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки.....	1
3 Термины и определения.....	2
4 Сущность метода.....	2
5 Общие условия испытаний.....	4
5.1 Помещение для испытаний.....	4
5.2 Оборудование и отбор образцов.....	5
5.3 Предварительное обсуждение и испытания.....	5
5.4 Количество экспертов.....	5
6 Отбор, подготовка и контроль экспертов.....	5
7 Методика.....	5
7.1 Выбор оптимальных характеристик (дескрипторов).....	5
7.2 Выбор соответствующей шкалы.....	7
7.3 Проведение испытаний.....	8
7.4 Профиль интенсивности во времени.....	9
7.5 Оценка результатов с помощью соответствующих статистических методов.....	9
7.6 Составление протокола испытания.....	12
Приложение А (справочное) Сопоставление восьми образцов колы.....	13
Приложение В (справочное) Рекомендованные графические и диаграммные методы представления сенсорных профилей.....	16
Библиография.....	21
Приложение Д.А (справочное) Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам.....	23

## 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

## Общее руководство по составлению сенсорного профиля

Sensory analysis

Methodology

General guidance for establishing a sensory profile

Дата введения

—

## 1 Область применения

Настоящий стандарт описывает общий процесс составления сенсорного профиля. Сенсорные профили можно составлять для пищевой продукции, и они могут быть полезны в исследованиях когнитивной деятельности и поведения человека. Примеры возможного применения сенсорного профилирования приведены ниже:

- разработка или изменение продукции;
- определение сенсорных характеристик продукции, указанных в стандартах;
- исследование срока годности и возможности его увеличения;
- определение «свежести» продукции при подтверждении срока годности;
- сопоставление продукции со стандартом или с аналогичной выпускаемой продукцией или продукцией, находящейся на этапе разработки;
- сопоставление характерных признаков продукции для целей соотнесения ее с такими факторами, как инструментальные, химические или физические свойства, и/или потребительской приемлемостью;
- установление характеристики по типу и интенсивности посторонних запахов или привкусов в образце воздуха или воды (например, в исследованиях загрязнения).

Примечание 1 — Сенсорные профили можно также составлять для непищевой продукции или образцов, которые оцениваются по виду, запаху, вкусу, на ощупь или на слух.

Примечание 2 — Некоторые международные стандарты, посвященные аспектам составления сенсорного профиля, приводятся в разделах 2 и 4.

## 2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные стандарты.

ISO 4121:2003 Sensory analysis — Guidelines for the use of quantitative response scales (Органолептический анализ. Руководство по применению количественных шкал оценки реакций)

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

ISO 5496:2006 Sensory analysis — Methodology — Initiation and training of assessors in the detection and recognition of odours (Анализ сенсорный. Методология. Начальное обучение и тренировки дегустаторов по обнаружению и распознаванию запахов)

ISO 6564:1985<sup>1)</sup> Sensory analysis — Methodology — Flavour profile methods (Органолептический анализ. Методология. Методы профильного анализа флейвора)

ISO 6658:1985<sup>2)</sup> Sensory analysis — Methodology — General guidance (Органолептический анализ. Методология. Общее руководство)

ISO 6658:2005 Sensory analysis — Methodology — General guidance (Органолептический анализ. Методология. Общее руководство)

ISO 8586:2012<sup>3)</sup> Sensory analysis — General guidelines for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors (Органолептический анализ. Общие руководящие указа-

<sup>1)</sup> Действует только для применения настоящего стандарта.

<sup>2)</sup> Действует только для датированной ссылки.