

SLOVENSKI STANDARD

PSIST ISO 5492

prva izdaja
maj 1996

Senzorična analiza - Slovar (ekvivalenten z ISO 5492:1992)

Sensory analysis - Vocabulary

Analyse sensorielle - Vocabulaire

Deskriptorji: kmetijski pridelki, definicija, živilski proizvodi, senzorična analiza, slovar

ICS 67.240

Referenčna številka
PSIST ISO 5492:1996 (sl)

Nadaljevanje na straneh od 2 do 30

UVOD

Standard SIST ISO 5492, Senzorična analiza - Slovar, prva izdaja, 1996, ima status slovenskega standarda in je ekvivalenten z mednarodnim standardom ISO 5492, Sensory analysis - Vocabulary, First edition, 1992-01-15.

NACIONALNI PREDGOVOR

Mednarodni standard ISO 5492:1992 je pripravil tehnični odbor ISO/TC 34 Kmetijski živilski proizvodi, pododbor SC 12 Senzorična analiza. Slovenski standard SIST ISO 5492:1996 je prevod angleškega besedila mednarodnega standarda ISO 5492:1992. Slovensko izdajo je pripravila delovna skupina WG 12 za področje senzorike v okviru tehničnega odbora USM/TC KŽP Kmetijski pridelki in živilski proizvodi. V primeru spora glede besedila slovenskega prevoda v tem standardu je odločilen mednarodni standard v angleškem jeziku.

Ta prva izdaja preklicuje in zamenjuje ISO 5492-1:1977, ISO 5492-2:1978, ISO 5492-3:1979, ISO 5492-4:1981, ISO 5492-5:1983 in ISO 5492-6:1985.

Ta slovenski standard je dne 1996-... odobril direktor USM.

OSNOVA ZA IZDAJO STANDARDA

- Prezem standarda ISO 5492:1992

OPOMBE

- Povsod, kjer se v besedilu standarda uporablja izraz "mednarodni standard", v SIST ISO 5492:1996 to pomeni "slovenski standard".
- Uvod in nacionalni predgovor nista sestavni del standarda.

VSEBINA	Stran
Namen uporabe.....	4
1 Splošna terminologija.....	4
2 Terminologija v zvezi s čutili.....	7
3 Terminologija v zvezi z organoleptičnimi lastnostmi.....	10
4 Terminologija v zvezi z metodami.....	18
Abecedni seznam slovenskih izrazov.....	22
Abecedni seznam angleških izrazov.....	25
Abecedni seznam francoskih izrazov.....	28

Senzorična analiza - Slovar

Namen standarda

Ta mednarodni standard podaja seznam strokovnih izrazov in njihove definicije, ki so v zvezi s senzorično analizo.

Opomba: Slovnice oblike izrazov so označene tam, kjer je to potrebno.

Ta standard velja za vse industrijske veje, ki jih zadeva ocenjevanje proizvodov s čutili.

Izrazi so podani pod naslednjimi naslovi:

- 1 Splošna terminologija
- 2 Terminologija v zvezi s čutili
- 3 Terminologija v zvezi z organoleptičnimi lastnostmi
- 4 Terminologija v zvezi z metodami

1 Splošna terminologija

1.1 Senzorična analiza / sensory analysis / analyse sensorielle:

Pregled organoleptičnih lastnosti proizvoda s čutili.

1.2 Senzoričen / sensory / sensoriel (prid.):

Nanašajoč se na uporabo čutil.

1.3 Organoleptičen / organoleptic / organoleptique (prid.):

Nanašajoč se na lastnost proizvoda, ki jo zaznajo čutila.

1.4 Občutek / sensation / sensation (sam.):

Subjektivni odziv (zaznava) organizma na čutilni dražljaj.

1.5 Ocenjevalec (senzorični) / assessor (sensory) / sujet (sensoriel) (sam.):

Oseba, ki sodeluje pri senzoričnem preskusu.

Opomba: Naključni ocenjevalec je oseba, ki nima izdelanih meril. Vpeljani ocenjevalec je oseba, ki je že sodelovala pri senzoričnem preskusu.

1.6 Izbrani ocenjevalec / selected assessor / sujet qualifié:

Ocenjevalec, ki je bil zaradi svojih sposobnosti izbran, da opravi senzorični preskus.

1.7 Izvedenec; strokovnjak / expert / expert (sam.):

V splošnem pomenu oseba, ki je zaradi svojega znanja ali izkušenj pristojna izrekat mnenje na področju, za katerega jo prosijo za nasvet.

Pri senzorični analizi obstajata dve vrsti izvedencev, "strokovni ocenjevalec" in "specializirani strokovni ocenjevalec".

1.7.1 Strokovni ocenjevalec / expert assessor / sujet expert:

Izbrani strokovnjak z visoko razvito stopnjo senzorične občutljivosti in z izkušnjami pri senzorični metodologiji, ki je sposoben dosledno in ponovljivo senzorično ocenjevati različne proizvode.

1.7.2 Specializirani strokovni ocenjevalec / specialized expert assessor / sujet expert spécialisé:

Strokovni ocenjevalec, ki ima dodatne izkušnje kot specialist pri proizvodni in/ali procesni in/ali trženjski in je sposoben opraviti senzorično analizo proizvoda ter lahko oceni ali napove učinke sprememb v surovinah, recepturah, postopkih, zaradi skladiščenja, staranja itd.

1.8 Panel / panel / jury (sam.):

Skupina ocenjevalcev, ki je izbrana za sodelovanje pri senzoričnem preskusu.

1.9 Porabnik / consumer / consommateur (sam.):

Oseba, ki uporablja proizvod.

1.10 Pokuševalec / taster / dégustateur (sam.):

Ocenjevalec, izbrani ocenjevalec ali strokovnjak, ki ocenjuje organoleptične lastnosti živila, predvsem s pokušanjem.

Izraz "taster" v angleščini je prevod francoskega izraza "dégustateur", vendar pa se ne sme uporabljati kot sopomenka za ocenjevalca - "assessor".

1.11 Pokušanje / tasting / dégustation (sam.):

Senzorično ocenjevanje živila v ustih.

1.12 Lastnost / attribute / propriété (sam.):

Zaznavna značilnost.

1.13 Sprejemljivost / acceptability / acceptabilité (sam.):

Stanje proizvoda, katerega organoleptične lastnosti so takšne, da ga določen posameznik ali populacija ugodno sprejme.

1.14 Sprejetje / acceptance / acceptation (sam.):

Dejanje določenega posameznika ali populacije, ko ugotovi, da proizvod zadovoljuje njegova/njena pričakovanja.

1.15 Prednost / preference / préférence (sam.):

Izraz čustvenega stanja ali odziv ocenjevalca, ki ga pripelje do ugotovitve, da je nek proizvod boljši od drugega ali od več drugih.

1.16 Odpor / aversion / aversion (sam.):

Odbijajoč občutek, ki ga povzroči nek čutni dražljaj.

1.17 Razlikovanje / discrimination / discrimination (sam.):

Kvalitativno in/ali kvantitativno ločevanje med dvema ali več dražljaji.

1.18 Tek; apetit / appetite / appétit (sam.):

Fiziološko stanje, ki se izraža v želji po jedi in/ali pijači.

1.19 Vabljev; okusen / appetizing / appétissant (prid.):

Označuje proizvod, ki lahko v posamezniku vzbudi apetit.

1.20 Okusnost / palatability / palatabilité (sam.):

Kombinacija lastnosti proizvoda, da postane prijeten za uživanje.

1.21 Hedonski / hedonic / hédonique (prid.):

Nanašajoč se na "ugaja" ali "ne ugaja".

1.22 Psihofizika / psychophysics / psychophysique (sam.):

Proučevanje povezav med dražljaji in ustreznimi senzoričnimi odzivi.

1.23 Olfaktometrija / olfactometry / olfactométrie (sam.):

Merjenje odziva ocenjevalcev na vonjalne (olfaktorne) dražljaje.

1.24 Odorimetrija / odorimetry / odorimétrie (sam.):

Merjenje vonjalnih lastnosti snovi, ki se zaznajo z vohom.

1.25 Olfaktometer / olfactometer / olfactomètre (sam.):

Naprava, ki se uporablja za predstavitev vonjalnih (olfaktornih) dražljajev ocenjevalcem v pogojih, ki se lahko ponovno vzpostavijo.

1.26 Vonjava (hlapna snov) / odorant / substance odorante (sam.):

Snov, ki lahko izzove vonjalno (olfaktorno) zaznavo.

1.27 Kakovost / quality / qualité (sam.):

Zbir lastnosti in značilnosti proizvoda ali storitve, ki omogoča, da proizvod ali storitev zadovolji izražene ali pričakovane potrebe.

1.28 Dejavnik kakovosti / quality factor / facteur de qualité (sam.):

Ena lastnost ali značilnost, izbrana med drugimi za oceno celotne kakovosti proizvoda.

1.29 Proizvod / product / produit (sam.):

Jedilna ali nejedilna snov, ki se lahko oceni s senzorično analizo.

Primeri: živila, kozmetični proizvodi, tekstilni proizvodi.

2 Terminologija v zvezi s čutili

2.1 Receptor / receptor / récepteur (sam.):

Specifičen del čutila, ki se odziva na določen dražljaj.

2.2 Dražljaj / stimulus / stimulus (sam.):

To, kar lahko vzdraži receptor.

2.3 Zaznava / perception / perception (sam.):

Zavedanje učinkov enega ali več čutilnih dražljajev.

2.4 Okus / taste / goût (sam.):

- (1) Občutki, ki jih prek okušalnega organa spodbudijo določene topne snovi.
- (2) Čut za okus.
- (3) Lastnost proizvodov, ki povzročajo zaznavo okusa.

Izraz "okus" se ne sme uporabljati za označevanje kombinacije okušalnih, vonjalnih in trigeminalnih zaznav, ki jih združuje izraz "aroma" (gl. 3.17). Če se v vsakdanjem jeziku ta izraz uporabi v tem pomenu, ga je treba vedno povezati z dodatnim izrazom, na primer: plesniv okus, okus po malinah, okus po zamašku.

2.5 Okušalen; gustatoren / gustatory / gustatif (prid.):

Nanašajoč se na čut za okus.

2.6 Okušanje / gustation / gustation (sam.):

Zaznava okusa.

2.7 Vonjalen; olfaktoren / olfactory / olfactif (prid.):

Nanašajoč se na čut za vonj.

2.8 Vonjati / to smell / sentir (gl.):

Zaznati ali poskušati zaznati vonj.

2.9 Tip / touch / toucher (sam.):

- (1) Tip.
- (2) Prepoznavanje oblike in stanja značilnosti proizvoda z neposrednim dotikom s kožo.

2.10 Vid / vision / vision (sam.):

- (1) Vid.
- (2) Prepoznavanje razlik v zunanjem svetu s čutilnimi vtisi, izzvani s svetlobnimi žarki, ki vstopajo v oko.

2.11 Občutljivost / sensitivity / acuité (sam.):

Sposobnost zaznavanja, prepoznavanja in/ali razlikovanja, kvalitativno in/ali kvantitativno, enega ali več dražljajev s čutili.

Opomba: V francoščini je treba ta izraz razlikovati od izraza "sensibilité", ki se ne nanaša na stopnjo sposobnosti.

2.12 Intenzivnost / intensity / intensité (sam.):

- (1) Obseg (magnituda) čutne zaznave.
- (2) Obseg (magnituda) dražljaja, ki povzroči zaznani občutek.

2.13 Kinestezija / kinaesthesia / kinesthésie (sam.):

Občutki, ki nastanejo zaradi pritiskanja na vzorec in jih povzroči premikanje mišic (na primer: preskušanje sira s pritiskom prsta, ugriz v jabolko ipd.).

2.14 Čutna prilagodljivost / sensory adaptation / adaptation sensorielle:

Začasna sprememba občutljivosti čutila zaradi stalnega in/ali ponavljajočega se draženja.

2.15 Čutna utrujenost / sensory fatigue / fatigue sensorielle:

Oblika čutne prilagodljivosti, pri kateri nastopi zmanjšana občutljivost.

2.16 Agevzija / ageusia / agueusie (sam.):

Pomanjkanje občutljivosti za dražljaje okusa.

Agevzija je lahko popolna ali delna, začasna ali trajna.

2.17 Anozmija / anosmia / anosmie (sam.):

Pomanjkanje občutljivosti za vonjalne dražljaje.

Anozmija je lahko popolna ali delna, začasna ali trajna.

2.18 Hiperozmija / hyperosmia / hyperosmie (sam.):

Povečana občutljivost za enega ali več vonjalnih dražljajev.

2.19 Hipozmija / hyposmia / hyposmie (sam.):

Zmanjšana občutljivost za enega ali več vonjalnih dražljajev.

2.20 Diskromatopsija / dyschromatopsia / dyschromatopsie (sam.):

Okrnjeno videnje barv, ki se bistveno razlikuje od zaznave običajnega opazovalca.

2.21 Navidezni toplotni učinki / pseudo-thermal effects / sensations pseudo-thermiques:

Občutki toplote ali hladu, ki jih določene snovi povzročijo ne glede na temperaturo snovi.

Take občutke izzoveta na primer kapsaicin (vroče) in mentol (mrzlo).

2.22 Trigeminalni občutki / trigeminal sensations / sensations trigéminales:

Dražeči ali agresivni občutki, zaznani v ustih ali v grlu.

2.23 Nasprotno delovanje; antagonizem / antagonism / antagonisme (sam.):

Skupno delovanje dveh ali več dražljajev, katerih kombinacija izzove šibkejše občutke, kot se pričakujejo s seštevanjem učinkov vsakega dražljaja posebej.

2.24 Združeno delovanje; sinergizem / synergism / synergisme (sam.):

Skupno delovanje dveh ali več dražljajev, katerih kombinacija izzove močnejše občutke, kot se pričakujejo s seštevanjem učinkov vsakega dražljaja posebej.

2.25 Zakrivanje; maskiranje / masking / masquage (sam.):

Zmanjšanje intenzivnosti ali sprememba v kakovosti zaznavanja enega dražljaja zaradi sočasnega delovanja drugega.

2.26 Kontrastni učinek / contrast effect / effet de contraste:

Povečanje odziva kot odgovor na razlike med dvema sočasnima ali zaporednima dražljajema.

2.27 Konvergentni učinek / convergence effect / effet de convergence:

Zmanjšanje odziva kot odgovor na razlike med dvema sočasnima ali zaporednima dražljajema.

2.28 Prag / threshold / seuil (sam.):

Izraz "prag" se vedno uporablja z dodatnim izrazom, glej od 2.29 do 2.34.

2.29 Prag zaznave / stimulus threshold; detection threshold / seuil d'apparition; seuil de détection; seuil de perception:

Najmanjša vrednost čutnega dražljaja, ki je potrebna za zaznavo. Te zaznave ni nujno prepoznati.

2.30 Prag prepoznave / recognition threshold / seuil d'identification; seuil de reconnaissance:

Najmanjša vrednost čutnega dražljaja, ki omogoča prepoznavo.

2.31 Prag razlike / difference threshold / seuil différentiel:

Vrednost najmanjše zaznavne razlike v fizikalni intenzivnosti dražljaja.

Opomba: V angleščini se strokovni izraz "difference threshold" včasih označuje s kratico "DL" (difference limen) ali "JND" (just noticeable difference).

2.32 Končni prag / terminal threshold / seuil final; saturation:

Najmanjša vrednost močno zaznavnega dražljaja, nad katero ni več mogoče zaznati nobene razlike v intenzivnosti.

2.33 Pod pragom / sub-threshold / infra-liminaire (prisl.):

Nanašajoč se na dražljaj pod obravnavanim pragom.

2.34 Nad pragom / supra-threshold / supra-liminaire (prisl.):

Nanašajoč se na dražljaj nad obravnavanim pragom.

3 Terminologija v zvezi z organoleptičnimi lastnostmi

3.1 Kisel (okus) / acid (taste) / acide (saveur) (prid.):

Osnovni okus, ki ga dajejo razredčene vodne raztopine večine kisljih snovi (na primer citronska kislina in vinska kislina).

3.2 Kislost / acidity / acidité (sam.):

Organoleptična lastnost čistih snovi ali mešanic, ki dajejo kisel okus.

3.3 Kiselkast / acidulous / acidulé (prid.):

Označuje proizvod, čigar okus je rahlo kisel.

3.4 Kisel / sour / aigre (prid.):

Označuje celovito zaznavo vonja in/ali okusa, ki je predvsem posledica prisotnosti organskih kislin.

Opomba: Včasih ima ta strokovni izraz negativen hedonski pomen.

3.5 Kislost / sourness / aigreur (sam.):

Organoleptična lastnost čistih snovi ali mešanic, ki povzročajo kislo zaznavo.

3.6 Kiselkast / sourish / aigrelet (prid.):

Označuje proizvod, ki je rahlo kisel (glej 3.4) ali kaže znake kisle fermentacije.

Opomba: V angleščini se strokovni izraz "slightly sour" pogosteje uporablja kot strokovni izraz "sourish".

3.7 Grenek (okus) / bitter (taste) / amère (saveur) (prid.):

Označuje osnovni okus, ki ga dajejo razredčene vodne raztopine različnih snovi, kot sta na primer kinin in kofein.

3.8 Grenkoba / bitterness / amertume (sam.):

Organoleptična lastnost čistih snovi ali mešanic, ki dajejo grenek okus.

3.9 Slan (okus) / salty (taste) / salée (saveur) (prid.):

Označuje osnovni okus, ki ga dajejo vodne raztopine različnih snovi, kot je na primer natrijev klorid.

3.10 Slanost / saltiness / salinité (sam.):

Organoleptična lastnost čistih snovi ali mešanic, ki dajejo slan okus.

3.11 Sladek (okus) / sweet (taste) / sucrée (saveur) (prid.):

Označuje osnovni okus, ki ga dajejo različne snovi, kot na primer saharoza.

3.12 Sladkost / sweetness / sucrosité (sam.):

Organoleptična lastnost čistih snovi ali mešanic, ki dajejo sladek okus.

3.13 Alkalen (okus) / alkaline (taste) / alcaline (saveur) (prid.):

Označuje osnovni okus, ki ga dajejo vodne raztopine alkalnih snovi.

3.14 Alkalnost / alkalinity / alcalinité (sam.):

Organoleptična lastnost čistih snovi ali mešanic, ki dajejo alkalen okus.

3.15 Trpek / astringent; harsh / astringent; âpre (prid.):

Označuje celovito zaznavo, ki jo spremlja krčenje, vlečenje ali gubanje kože ali ustne sluznice in jo povzročajo snovi, kot so na primer kakijevi ali trnuljini tanini.

3.16 Trpkost / astringency / astringence (sam.):

Organoleptična lastnost čistih substanc ali mešanic, ki povzročajo trpko zaznavo.

3.17 Aroma / flavour / flaveur (sam.):

Celovita kombinacija vonjalnih, okušalnih in trigeminalnih zaznav med okušanjem. Na aromo lahko učinkujejo zaznave tipa, toplote, bolečine in/ali kinestetične zaznave.

3.18 Neznačilna aroma / off-flavour / flaveur atypique:

Netipična aroma, pogosto združena s poslabšanjem ali spremembo proizvoda.

3.19 Neznačilen vonj / off-odour / odeur atypique

Netipičen vonj, pogosto združen s poslabšanjem ali spremembo proizvoda.

3.20 Privzet okus ali vonj / taint / flaveur ou odeur parasite:

Okus ali vonj, ki je proizvodu tuj.

3.21 Okus / taste / saveur (sam.):

Glej 2.4.

Opomba: V francoščini izraz "saveur" označuje zgolj (1) in (3) od 2.4.

3.22 Osnovni okus / basic taste / saveur élémentaire:

Katerikoli od značilnih okusov: kisel, grenek, slan, sladek, alkalen, umami (okus po glutaminatu), kovinski.

3.23 Okusen / sapid / sapide (prid.):

Označuje proizvod, ki ima okus.

3.24 Brez okusa; brez arome / tasteless; flavourless / insipide (prid.):

Označuje proizvod, ki nima arome.

3.25 Plehek / insipid (prid.) / ni francoskega izraza:

Označuje proizvod z dosti šibkejšo aromo od pričakovane.