

INTERNATIONAL  
STANDARD

**ISO**  
**5492**

NORME  
INTERNATIONALE

First edition  
Première édition  
1992-01-15

---

---

**Sensory analysis – Vocabulary**

**Analyse sensorielle – Vocabulaire**

iTeh **STANDARD PREVIEW**  
(standards.iteh.ai)

ISO 5492:1992

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4123b660-8ab9-4772-82c1c5e454886/iso-5492-1992>



Reference number  
Numéro de référence  
ISO 5492 : 1992 (E/F)

## Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

International Standard ISO 5492 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*, Sub-Committee SC 12, *Sensory analysis*.

This first edition cancels and replaces ISO 5492-1 : 1977, ISO 5492-2 : 1978, ISO 5492-3 : 1979, ISO 5492-4 : 1981, ISO 5492-5 : 1983 and ISO 5492-6 : 1985, of which it constitutes a minor revision and extension.

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 5492 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, Sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

Cette première édition annule et remplace l'ISO 5492-1 : 1977, l'ISO 5492-2 : 1978, l'ISO 5492-3 : 1979, l'ISO 5492-4 : 1981, l'ISO 5492-5 : 1983 et l'ISO 5492-6 : 1985, dont elle constitue une révision mineure et une extension.

© ISO 1992

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from the publisher./Droits de reproduction réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

International Organization for Standardization  
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Switzerland

Printed in Switzerland/Imprimé en Suisse

## Sensory analysis — Vocabulary

### Scope

This International Standard gives a list of terms and their definitions relating to sensory analysis.

NOTE — Grammatical forms of terms have been indicated where it was felt useful to do so.

It applies to all industries concerned with the evaluation of products by the sense organs.

The terms are given under the following headings:

- 1 General terminology
- 2 Terminology relating to the senses
- 3 Terminology relating to organoleptic attributes
- 4 Terminology relating to methods

### 1 General terminology

**1.1 sensory analysis** : Examination of organoleptic attributes of a product by the sense organs.

**1.2 sensory** (*adj.*) : Relating to the use of the sense organs.

**1.3 organoleptic** (*adj.*) : Relating to an attribute of a product perceptible by the sense organs.

**1.4 sensation** (*noun*) : Subjective reaction resulting from sensory stimulation.

**1.5 assessor (sensory)** (*noun*) : Any person taking part in a sensory test.

NOTE — A naive assessor is a person who does not meet any particular criterion. An initiated assessor is a person who has already participated in a sensory test.

**1.6 selected assessor** : Assessor chosen for his/her ability to perform a sensory test.

**1.7 expert** (*noun*) : In the general sense, a person who, through knowledge or experience, has competence to give an opinion in the fields about which he/she is consulted.

In sensory analysis, there are two types of expert, the "expert assessor" and the "specialized expert assessor."

## Analyse sensorielle — Vocabulaire

### Domaine d'application

La présente Norme internationale donne une liste de termes et leur définition concernant l'analyse sensorielle.

NOTE — Les formes grammaticales des termes ont été précisées lorsque cela s'est avéré utile.

Elle s'applique à toutes les industries concernées par l'évaluation des produits par les organes des sens.

Ces termes sont répartis selon les rubriques suivantes:

- 1 Terminologie générale
- 2 Terminologie relative à la physiologie
- 3 Terminologie relative aux propriétés organoleptiques
- 4 Terminologie relative aux méthodes

### 1 Terminologie générale

**1.1 analyse sensorielle** : Examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens.

**1.2 sensoriel** (*adj.*) : Relatif à l'usage des organes des sens.

**1.3 organoleptique** (*adj.*) : Qualifie une propriété d'un produit perceptible par les organes des sens.

**1.4 sensation** (*subst.*) : Réaction subjective résultant de la stimulation sensorielle.

**1.5 sujet (sensoriel)** (*subst.*) : Toute personne prenant part à un essai sensoriel.

NOTE — Le sujet naïf est une personne ne répondant à aucun critère particulier. Le sujet initié a déjà participé à un essai sensoriel.

**1.6 sujet qualifié** : Sujet choisi pour sa capacité à effectuer un essai sensoriel.

**1.7 expert** (*subst.*) : Au sens large du terme, personne qui, par ses connaissances et son expérience, a la compétence requise pour fournir un avis dans les domaines sur lesquels elle est consultée.

En analyse sensorielle, il y a deux types d'experts, le «sujet expert» et le «sujet expert spécialisé.»

**1.7.1 expert assessor:** Selected assessor with a high degree of sensory sensitivity and experience of sensory methodology, who is able to make consistent and repeatable sensory assessments of various products.

**1.7.2 specialized expert assessor:** Expert assessor who has additional experience as a specialist in the product and/or process and/or marketing, and who is able to perform sensory analysis of the product and to evaluate or predict effects of variations relating to raw materials, recipes, processing, storage, ageing, etc.

**1.8 panel (noun):** Group of assessors chosen to participate in a sensory test.

**1.9 consumer (noun):** Person who uses a product.

**1.10 taster (noun):** Assessor, selected assessor or expert who evaluates the organoleptic attributes of a food product, mainly with the mouth.

The term "taster" in English is given as the translation of the French term "dégustateur"; however, it shall not be used as a synonym of "assessor".

**1.11 tasting (noun):** Sensory assessment of a food product in the mouth.

**1.12 attribute (noun):** Perceptible characteristic.

**1.13 acceptability (noun):** State of a product favourably received by a given individual or population, in terms of its organoleptic attributes.

**1.14 acceptance (noun):** The act of a given individual or population of finding that a product answers satisfactorily to his/her/its expectations.

**1.15 preference (noun):** Expression of the emotional state or reaction of an assessor which leads him/her to find one product better than one or several others.

**1.16 aversion (noun):** Feeling of repulsion provoked by a stimulus.

**1.17 discrimination (noun):** Act of qualitative and/or quantitative differentiation between two or more stimuli.

**1.18 appetite (noun):** Physiological state expressed by the desire to eat food and/or to drink.

**1.19 appetizing (adj.):** Describes a product capable of exciting the appetite of the individual.

**1.20 palatability (noun):** Combination of properties of a product which make it pleasant to consume.

**1.7.1 sujet expert:** Sujet qualifié qui a une excellente acuité sensorielle, qui est entraîné à l'utilisation des méthodes d'analyse sensorielle et qui est capable d'effectuer de façon fiable l'analyse sensorielle de divers produits.

**1.7.2 sujet expert spécialisé:** Sujet expert qui a une expérience complémentaire de spécialiste du produit et/ou des procédés de fabrication et/ou de la commercialisation, et qui est capable de réaliser l'analyse sensorielle du produit et d'évaluer ou de prévoir les effets inhérents aux variations dues aux matières premières, recettes, conditions de fabrication, de stockage, au vieillissement, etc.

**1.8 jury (subst.):** Groupe de sujets choisis pour participer à un essai sensoriel.

**1.9 consommateur (subst.):** Toute personne qui utilise un produit.

**1.10 dégustateur (subst.):** Sujet, sujet qualifié ou expert qui évalue les propriétés organoleptiques d'un produit alimentaire, principalement avec la bouche.

En anglais, «taster» est donné comme traduction du terme français «dégustateur» mais il ne doit pas être utilisé comme synonyme de «assessor».

**1.11 dégustation (subst.):** Évaluation sensorielle d'un produit alimentaire dans la bouche.

**1.12 propriété (subst.):** Caractéristique perceptible.

**1.13 acceptabilité (subst.):** État d'un produit reçu favorablement par un individu déterminé ou une population déterminée, en fonction de ses propriétés organoleptiques.

**1.14 acceptance (subst.):** Acte consistant, pour un individu déterminé ou une population déterminée, à estimer qu'un produit répond favorablement à son attente.

**1.15 préférence (subst.):** Exprime l'état ou la réaction affective d'un sujet qui l'amène à trouver un produit meilleur qu'un ou plusieurs autres.

**1.16 aversion (subst.):** Sentiment de répulsion provoqué par un stimulus.

**1.17 discrimination (subst.):** Différenciation qualitative et/ou quantitative entre deux ou plusieurs stimuli.

**1.18 appétit (subst.):** État physiologique se manifestant par le désir de nourriture et /ou de boisson.

**1.19 appétissant (adj.):** Qualifie un produit capable d'exciter l'appétit de l'individu.

**1.20 palatabilité (subst):** Combinaison des propriétés d'un produit le rendant plaisant à consommer.

**1.21 hedonic** (*adj.*) : Relating to like or dislike.

**1.22 psychophysics** (*noun*) : Study of relationships between stimuli and the corresponding sensory responses.

**1.23 olfactometry** (*noun*) : Measurement of the response of assessors to olfactory stimuli.

**1.24 odorimetry** (*noun*) : Measurement of the odorant properties of substances.

**1.25 olfactometer** (*noun*) : Apparatus used to present olfactory stimuli to assessors under reproducible conditions.

**1.26 odorant** (*noun*) : Product which is able to induce an olfactory sensation.

**1.27 quality** (*noun*) : Collection of features and characteristics of a product or service that confer its ability to satisfy stated or implied needs.

**1.28 quality factor** : One feature or characteristic chosen among others to assess the overall quality of a product.

**1.29 product** (*noun*) : Edible or inedible matter which can be evaluated by sensory analysis.

Exemples : food products, cosmetics, textile fabrics.

**1.21 hédonique** (*adj.*) : Se rapportant au caractère plaisant ou déplaisant.

**1.22 psychophysique** (*subst.*) : Étude des relations entre les stimulus et les réponses sensorielles correspondantes.

**1.23 olfactométrie** (*subst.*) : Mesure de la réponse des sujets à des stimulus olfactifs.

**1.24 odorimétrie** (*subst.*) : Mesure des propriétés odorantes des substances.

**1.25 olfactomètre** (*subst.*) : Appareil utilisé pour présenter des stimulus olfactifs aux sujets dans des conditions reproductibles.

**1.26 substance odorante** (*subst.*) : Tout produit susceptible de susciter une sensation olfactive.

**1.27 qualité** (*subst.*) : Ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou service qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites.

**1.28 facteur de qualité; critère de qualité** : Élément choisi parmi d'autres pour évaluer la qualité globale d'un produit.

**1.29 produit** (*subst.*) : Substance consommable ou non, pouvant faire l'objet d'une analyse sensorielle.

Exemples : produits alimentaires, produits cosmétiques, produits textiles.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4123b660-8ab9-4772-82c1c5e454886/iso-5492-1992>

## 2 Terminology relating to the senses

**2.1 receptor** (*noun*) : Specific part of a sense organ which responds to a particular stimulus.

**2.2 stimulus** (*noun*) : That which can excite a receptor.

**2.3 perception** (*noun*) : Awareness of the effects of single or multiple sensory stimuli.

### 2.4 taste (*noun*)

(1) Sensations perceived by the taste organ when stimulated by certain soluble substances.

(2) Sense of taste.

(3) Attribute of products inducing taste sensations.

The term "taste" shall not be used to designate the combination of gustatory, olfactory and trigeminal sensations which are designated by the term "flavour" (see 3.17). If, in informal language, this term is used in this sense, it should always be associated with a qualifying term, e.g. musty taste, raspberry taste, corky taste.

## 2 Terminologie relative à la physiologie

**2.1 récepteur** (*subst.*) : Partie spécialisée d'un organe sensoriel répondant à un certain type de stimulus.

**2.2 stimulus** (*subst.*) : Ce qui peut exciter un récepteur.

**2.3 perception** (*subst.*) : Prise de connaissance des effets des stimulus sensoriels simples ou complexes.

### 2.4 goût (*subst.*)

(1) Sensations perçues par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles.

(2) Sens du goût.

(3) Propriétés des produits qui provoquent les sensations gustatives.

Le terme «goût» ne doit pas être utilisé pour désigner l'ensemble des sensations gustatives, olfactives et trigéminales qui sont désignées sous le terme «flaveur» (voir 3.17). Si, dans le langage courant, ce terme est utilisé dans ce sens, il doit toujours être accompagné d'un qualificatif, par exemple, goût de moisi, goût de framboise, goût de bouchon.

**2.5 gustatory** (*adj.*) : Pertaining to the sense of taste.

**2.6 gustation** (*noun*) : Function of the sense of taste.

**2.7 olfactory** (*adj.*) : Pertaining to the sense of smell.

**2.8 to smell** (*verb*) : To perceive or to attempt to perceive an odour.

**2.9 touch** (*noun*)

(1) Tactile sense.

(2) Recognition of the form and of the state of product characteristics by means of direct skin contact.

**2.10 vision** (*noun*)

(1) Sense of sight.

(2) Discrimination of differences in the external world, resulting from the sensory impressions produced by light rays entering the eye.

**2.11 sensitivity** (*noun*) : Ability to perceive, identify and/or differentiate, qualitatively and/or quantitatively, one or more stimuli by means of the sense organs.

NOTE — In French, this term should be differentiated from the term "sensibilité", which does not refer to the level of ability.

**2.12 intensity** (*noun*)

(1) The magnitude of the perceived sensation.

(2) The magnitude of the stimulus causing the perceived sensation.

**2.13 kinaesthesia** (*noun*) : Sensations resulting from pressure on the sample, produced by a muscle movement (for example, testing of cheese by finger pressure, biting of an apple).

**2.14 sensory adaptation** : Temporary modification of the sensitivity of a sense organ due to continued and/or repeated stimulation.

**2.15 sensory fatigue** : Form of sensory adaptation in which a decrease in sensitivity occurs.

**2.16 ageusia** (*noun*) : Lack of sensitivity to taste stimuli.

Ageusia may be total or partial, and permanent or temporary.

**2.17 anosmia** (*noun*) : Lack of sensitivity to olfactory stimuli.

Anosmia may be total or partial, and permanent or temporary.

**2.5 gustatif** (*adj.*) : Qui se rapporte au sens du goût.

**2.6 gustation** (*subst.*) : Fonction de l'appareil gustatif.

**2.7 olfactif** (*adj.*) : Relatif à l'odorat.

**2.8 sentir** (*verbe*) : Percevoir ou chercher à percevoir une odeur.

**2.9 toucher** (*subst.*)

(1) Sens tactile.

(2) Reconnaissance par le contact direct de la peau de la forme et de l'état des corps.

**2.10 vision** (*subst.*)

(1) Sens de la vue.

(2) Discrimination de différences dans le monde extérieur par les impressions sensorielles dues aux rayonnements visibles.

**2.11 acuité** (*subst.*) : Aptitude des organes sensoriels à percevoir, identifier et/ou différencier qualitativement et/ou quantitativement, un ou plusieurs stimulus.

NOTE — Ce terme doit être distingué du terme «sensibilité», ce dernier ne faisant pas référence au niveau d'aptitude.

**2.12 intensité** (*subst.*)

(1) Degré (magnitude) de la sensation perçue.

(2) Degré (magnitude) du stimulus qui provoque la sensation perçue.

**2.13 kinesthésie** (*subst.*) : Ensemble de sensations résultant de l'application d'une pression à l'échantillon par un mouvement musculaire (par exemple, essai avec la pression des doigts, dans le cas d'un fromage, ou morsure dans une pomme).

**2.14 adaptation sensorielle** : Modification temporaire de l'acuité d'un organe sensoriel à la suite d'une stimulation continue et/ou répétée.

**2.15 fatigue sensorielle** : Forme de l'adaptation sensorielle correspondant à une diminution d'acuité.

**2.16 agueusie** (*subst.*) : Défaut de sensibilité aux stimulus gustatifs.

L'agueusie peut être totale ou partielle, et permanente ou temporaire.

**2.17 anosmie** (*subst.*) : Défaut de sensibilité aux stimulus olfactifs.

L'anosmie peut être totale ou partielle, et permanente ou temporaire.

**2.18 hyperosmia (noun)** : Increased sensitivity to one or several olfactory stimuli.

**2.19 hyposmia (noun)** : Reduced sensitivity to one or several olfactory stimuli.

**2.20 dyschromatopsia (noun)** : Defective colour vision, characterized by a perception significantly different from that of a standard observer.

**2.21 pseudothermal effects** : Sensations of heat or cold, produced by certain substances, unrelated to the temperature of the substance. For example, these sensations are produced by capsaicin (hot) and menthol (cold).

**2.22 trigeminal sensations** : Irritating or aggressive sensations perceived in the mouth or in the throat.

**2.23 antagonism (noun)** : Joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation lower than that expected from superimposing the effects of each stimulus taken separately.

**2.24 synergism (noun)** : Joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation in excess of that expected from a simple addition of the effects of each stimulus taken separately.

**2.25 masking (noun)** : Decrease in the intensity or change in the quality of the perception of one stimulus by the simultaneous action of another.

**2.26 contrast effect** : Increase in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli.

**2.27 convergence effect** : Decrease in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli.

**2.28 threshold (noun)**

The term "threshold" is always used with a qualifying term; see 2.29 to 2.34.

**2.29 stimulus threshold; detection threshold** : Minimum value of a sensory stimulus needed to give rise to a sensation. The sensation need not be identified.

**2.30 recognition threshold** : Minimum value of a sensory stimulus permitting identification of the sensation perceived.

**2.31 difference threshold** : Value of the smallest perceptible difference in the physical intensity of a stimulus.

NOTE — In English, the term "difference threshold" is sometimes designated by the letters "DL" (difference limen) or the letters "JND" (just noticeable difference).

**2.18 hyperosmie (subst.)** : Sensibilité accrue à un ou plusieurs stimulus olfactifs.

**2.19 hyposmie (subst.)** : Sensibilité amoindrie à un ou plusieurs stimulus olfactifs.

**2.20 dyschromatopsie (subst.)** : Anomalie de la vision des couleurs, caractérisée par un écart sensible par rapport à la perception d'un observateur normalisé.

**2.21 sensations pseudothermiques** : Sensations de chaud ou de froid produites par certaines substances, sans relation avec leur température. Par exemple, ces sensations sont produites par la capsaïcine (chaud) et le menthol (froid).

**2.22 sensations trigéminales** : Sensations irritantes ou agressives perçues dans la cavité buccale.

**2.23 antagonisme (subst.)** : Action conjuguée de deux ou plusieurs stimulus dont l'association provoque un niveau de sensation inférieur à celui attendu de la superposition des effets de chacun des stimulus pris séparément.

**2.24 synergisme (subst.)** : Action conjuguée de deux ou plusieurs stimulus dont l'association provoque un niveau de sensation supérieur à celui qui est attendu de la simple addition des effets de chacun de ces stimulus pris séparément.

**2.25 masquage (subst.)** : Diminution de l'intensité ou modification de la qualité de la perception d'un stimulus par l'action simultanée d'un autre.

**2.26 effet de contraste** : Augmentation de la réponse aux différences entre deux stimulus simultanés ou consécutifs.

**2.27 effet de convergence** : Diminution de la réponse aux différences entre deux stimulus simultanés ou consécutifs.

**2.28 seuil (subst.)**

Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif; voir 2.29 à 2.34.

**2.29 seuil d'apparition; seuil de détection; seuil de perception** : Valeur minimale du stimulus sensoriel nécessaire à l'éveil d'une sensation. Cette sensation peut ne pas être identifiée.

**2.30 seuil d'identification; seuil de reconnaissance** : Valeur minimale du stimulus sensoriel permettant d'identifier la sensation perçue.

**2.31 seuil différentiel** : Valeur de la plus petite différence perceptible dans l'intensité physique d'un stimulus.

NOTE — En anglais, le terme «difference threshold» est souvent désigné par les lettres «DL» (difference limen) ou par les lettres «JND» (just noticeable difference).

**2.32 terminal threshold** : Minimum value of an intense sensory stimulus above which no difference in intensity can be perceived.

**2.33 sub-threshold** (*adj.*) : Pertains to a stimulus below the type of threshold under consideration.

**2.34 supra-threshold** (*adj.*) : Pertains to a stimulus above the type of threshold under consideration.

### 3 Terminology relating to organoleptic attributes

**3.1 acid (taste)** (*adj.*) : Describes the basic taste produced by dilute aqueous solutions of most acid substances (e.g. citric acid and tartaric acid).

**3.2 acidity** (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the acid taste.

**3.3 acidulous** (*adj.*) (archaic) : Describes a product whose taste is slightly acid.

**3.4 sour** (*adj.*) : Describes an olfactory and/or gustatory complex sensation, generally due to the presence of organic acids.

The term "sour" shall not be used as a synonym for the primary taste **acid**.

NOTE — Sometimes this term has a negative hedonic sense.

**3.5 sourness** (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the sour sensation.

**3.6 sourish** (*adj.*) : Describes a product that is slightly sour (see 3.4) or that shows signs of acid fermentation.

NOTE — In English, the term "slightly sour" is more frequently used than the term "sourish".

**3.7 bitter (taste)** (*adj.*) : Describes the basic taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as quinine and caffeine.

**3.8 bitterness** (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the bitter taste.

**3.9 salty (taste)** (*adj.*) : Describes the basic taste produced by aqueous solutions of various substances such as sodium chloride.

**3.10 saltiness** (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the salty taste.

**2.32 seuil final; saturation** : Valeur minimale d'un stimulus sensoriel intense au-dessus de laquelle il n'y a plus de différence perceptible d'intensité.

**2.33 infra-liminaire** (*adj.*) : Qualifie un stimulus se situant au-dessous du type de seuil considéré.

**2.34 supra-liminaire** (*adj.*) : Qualifie un stimulus se situant au-dessus du type de seuil considéré.

### 3 Terminologie relative aux propriétés organoleptiques

**3.1 acide (saveur)** (*adj.*) : Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de la plupart des corps acides (tels que l'acide citrique, l'acide tartrique).

**3.2 acidité** (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur acide.

**3.3 acidulé** (*adj.*) : Qualifie un produit dont la saveur est légèrement acide.

**3.4 aigre** (*adj.*) : Qualifie la sensation complexe olfactive-gustative généralement due à la présence de composés acides.

Le terme «aigre» ne doit pas être utilisé comme synonyme de la saveur élémentaire **acide**.

NOTE — Ce terme a quelquefois un sens hédonique négatif.

**3.5 aigreur** (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges qui produisent la sensation aigre.

**3.6 aigret** (*adj.*) : Qualifie un produit légèrement aigre (voir 3.4) ou ayant subi un début de fermentation acide.

NOTE — Le terme «slightly sour» est utilisé plus fréquemment que le terme «sourish» en anglais.

**3.7 amère (saveur)** (*adj.*) : Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances telles que la quinine et la caféine.

**3.8 amertume** (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur amère.

**3.9 salée (saveur)** (*adj.*) : Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses de diverses substances telles que le chlorure de sodium.

**3.10 salinité** (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur salée.



- 3.11 sweet (taste) (*adj.*)** : Describes the basic taste produced by aqueous solutions of various substances such as sucrose.
- 3.12 sweetness (*noun*)** : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the sweet taste.
- 3.13 alkaline (taste) (*adj.*)** : Describes the basic taste produced by aqueous solutions of basic substances.
- 3.14 alkalinity (*noun*)** : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the alkaline taste.
- 3.15 astringent; harsh (*adj.*)** : Describes the complex sensation, accompanied by shrinking, drawing or puckering of the skin or mucosal surface in the mouth, produced by substances such as kaki tannins and sloe tannins.
- 3.16 astringency (*noun*)** : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the astringent sensation.
- 3.17 flavour (*noun*)** : Complex combination of the olfactory, gustatory and trigeminal sensations perceived during tasting. The flavour may be influenced by tactile, thermal, painful and/or kinaesthetic effects.
- 3.18 off-flavour** : Atypical flavour often associated with deterioration or transformation of the product.
- 3.19 off-odour** : Atypical odour often associated with deterioration or transformation of the product.
- 3.20 taint** : Taste or odour foreign to the product.
- 3.21 taste (*noun*)**
- See 2.4.
- NOTE — In French the term "saveur" corresponds only to (1) and (3) of 2.4.
- 3.22 basic taste** : Any one of the distinctive tastes: acid, bitter, salty, sweet, alkaline, umami, metallic.
- 3.23 sapid (*adj.*) (archaic)** : Describes a product which has taste.
- 3.24 tasteless; flavourless (*adj.*)** : Describes a product which has no flavour.
- 3.25 insipid (*adj.*)** : Describes a product with a much lower level of flavour than expected.
- 3.26 bland (*adj.*)** : Describes a product with a low level of flavour, and without character.
- 3.11 sucrée (saveur) (*adj.*)** : Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses de diverses substances telles que le saccharose.
- 3.12 sucrosité (*subst.*)** : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur sucrée.
- 3.13 alcaline (saveur) (*adj.*)** : Qualifie la saveur élémentaire produite par des solutions aqueuses de substances basiques.
- 3.14 alcalinité (*subst.*)** : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur alcaline.
- 3.15 astringent; âpre (*adj.*)** : Qualifie la sensation complexe résultant de la contraction de la surface des muqueuses de la bouche, produite par des substances telles que les tannins du kaki et de la prune.
- 3.16 astringence (*subst.*)** : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges qui produisent la sensation d'astringence.
- 3.17 flaveur (*subst.*)** : Ensemble complexe des sensations olfactives, gustatives et trigéminales perçues au cours de la dégustation. La flaveur peut être influencée par des impressions tactiles, thermiques, algiques et/ou kinesthésiques.
- 3.18 flaveur atypique** : Flaveur non caractéristique associée généralement à une détérioration ou transformation du produit.
- 3.19 odeur atypique** : Odeur ayant une note non caractéristique associée généralement à une détérioration ou transformation du produit.
- 3.20 flaveur ou odeur parasite** : Flaveur ou odeur étrangère au produit.
- 3.21 saveur (*subst.*)** :
- (1) Sensation perçue par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles.
- (2) Propriétés des produits qui provoquent les sensations gustatives.
- 3.22 saveur élémentaire** : Chacune des saveurs reconnues : acide, amère, salée, sucrée, alcaline, umami, métallique.
- 3.23 sapide (*adj.*)** : Qualifie un produit ayant de la saveur.
- 3.24 insipide (*adj.*)** : Qualifie un produit qui n'a pas de flaveur.
- 3.25 (pas de terme équivalent en français)** : Qualifie un produit ayant un niveau de flaveur plus bas que celui attendu.
- 3.26 fade (*adj.*)** : Qualifie un produit ayant peu de flaveur, et sans caractère.

**3.27 neutral** (*adj.*) : Describes a product without any distinct characteristic.

**3.28 flat** (*adj.*) : Describes a product the perception of which is below the expected organoleptic level.

**3.29 flavour enhancer** : Substance which intensifies the flavour of certain products without possessing this flavour.

**3.30 mouthfeel** (*noun*) : The tactile sensations perceived at the lining of the mouth, including the tongue, gums and teeth.

**3.31 after-taste** (*noun*); **residual taste** : Olfactory and/or gustatory sensation which occurs after the elimination of the product, and which differs from the sensations perceived whilst the product was in the mouth.

**3.32 persistence** (*noun*) : Olfactory and/or gustatory sensation similar to that which was perceived whilst the product was in the mouth and which continues for a measurable period of time.

**3.33 aroma** (*noun*) :

NOTE — The sense of the terms "aroma" in English and "arôme" in French is not exactly equivalent.

(1) French sense : Organoleptic attribute perceptible by the olfactory organ via the back of the nose when tasting.

(2) English sense and French informal language : An odour with a pleasant connotation.

**3.34 odour** (*noun*) : Organoleptic attribute perceptible by the olfactory organ on sniffing certain volatile substances.

**3.35 note** (*noun*) : Distinctive and identifiable feature of an odour or flavour.

**3.36 off-note** : Atypical note often associated with deterioration or transformation of the product.

**3.37 appearance** (*noun*) : All the visible attributes of a substance or object.

**3.38 consistency** (*noun*) : Flow attributes detected by stimulation of the mechanical and tactile receptors, especially in the region of the mouth, and which vary with the texture of the product.

**3.39 body** (*noun*) : Richness of flavour or impression of consistency given by a product.

**3.40 shiny** (*adj.*) : Describes the attribute of a glossy surface showing bright reflection.

**3.27 neutre** (*adj.*) : Produit ne présentant pas de caractéristique nettement marquée.

**3.28 plat** (*adj.*) : Qualifie un produit dont la perception se situe en dessous du niveau organoleptique attendu.

**3.29 renforçateur de saveur (ou de goût)** : Substance intensifiant la saveur de certains produits sans posséder cette saveur.

**3.30 sensations tactiles buccales** : Sensations tactiles perçues à l'intérieur de la bouche, y compris par la langue, les gencives et les dents.

**3.31 arrière-goût** (*subst.*) : Sensation olfacto-gustative qui apparaît après l'élimination du produit, et qui diffère des sensations perçues lorsque le produit était dans la bouche.

**3.32 persistance** (*subst.*) : Sensation rémanente olfacto-gustative semblable à celle qui était perçue lorsque le produit était dans la bouche, et dont la durée peut être mesurée.

**3.33 arôme** (*subst.*) :

NOTE — Le sens des termes "aroma" en anglais, et "arôme" en français n'est pas exactement équivalent.

(1) Sens français : Propriété organoleptique perceptible par l'organe olfactif par voie rétro-nasale lors de la dégustation.

(2) Sens anglais et langage courant en français : Odeur ayant un caractère plaisant.

**3.34 odeur** (*subst.*) : Propriété organoleptique perceptible par l'organe olfactif en "flairant" certaines substances volatiles.

**3.35 note** (*subst.*) : Trait distinctif et identifiable d'une odeur ou d'une saveur.

**3.36 note atypique** : Note non caractéristique associée généralement à une détérioration ou transformation du produit.

**3.37 aspect** (*subst.*) : Ensemble des propriétés visibles d'une substance ou d'un objet.

**3.38 consistance** (*subst.*) : Ensemble des propriétés d'écoulement détectées par la stimulation des mécanorécepteurs et des récepteurs tactiles, en particulier de la région buccale, et variant avec la texture du produit.

**3.39 corps** (*subst.*) : Richesse de la saveur ou impression de consistance donnée par un produit.

**3.40 brillant** (*adj.*) : Qualifie l'aspect d'une surface lisse faisant apparaître des reflets lumineux.

**3.41 colour** (*noun*)

(1) Sensation induced by the stimulation of the retina by light rays of various wavelengths.

(2) Attribute of products inducing the colour sensation.

**3.42 hue** (*noun*) : That attribute of colour which corresponds to variation in wavelengths.

**3.43 saturation (of a colour)** (*noun*) : Degree of purity of a colour.

**3.44 luminance** (*noun*) : Degree of lightness or darkness of a colour compared with a neutral grey in a scale ranging from absolute black to absolute white.

**3.45 transparent** (*adj.*) : Describes an object allowing light to pass and distinct images to appear.

**3.46 translucent** (*adj.*) : Describes an object allowing light to pass but which does not allow images to be distinguished.

**3.47 opaque** (*adj.*) : Describes an object not allowing the passage of light.

**3.48 bouquet** (*noun*) : Group of specific olfactory notes allowing a product (wine, spirits, etc.) to be characterized.

**3.49 burning** (*adj.*) : Describes a product causing a sensation of heat in the buccal cavity (as produced by chilli and pepper).

**3.50 pungent** (*adj.*) : Describes a product causing a sharp sensation of the buccal and nasal mucous membranes (examples : vinegar, mustard).

**3.51 texture** (*noun*) : All the mechanical, geometrical and surface attributes of a product perceptible by means of mechanical, tactile and, where appropriate, visual and auditory receptors.

The **mechanical attributes** are those related to the reaction of the product to stress. They are divided into five primary characteristics, i.e. hardness, cohesiveness, viscosity, springiness and adhesiveness.

The **geometrical attributes** are those related to the size, shape and arrangement of particles within a product.

The **surface attributes** are those related to the sensations produced by moisture and/or fat content. In the mouth they are also related to the way in which these constituents are released.

**3.41 couleur** (*subst.*)

(1) Sensation produite par la stimulation de la rétine par des ondes lumineuses de longueurs d'onde variables.

(2) Propriété des produits provoquant la sensation de couleur.

**3.42 teinte** (*subst.*) : Propriété de couleur qui correspond à des variations de longueurs d'ondes.

**3.43 saturation (d'une couleur)** (*subst.*) : Degré de pureté d'une couleur.

**3.44 luminance** (*subst.*) : Degré de clarté ou d'assombrissement d'une couleur par rapport à un gris neutre dans une échelle s'étendant du noir absolu au blanc absolu.

**3.45 transparent** (*adj.*) : Qualifie un objet qui laisse passer les rayons lumineux et paraître avec netteté les images.

**3.46 translucide** (*adj.*) : Qualifie un objet qui laisse passer les rayons lumineux, mais qui ne permet pas de distinguer les images.

**3.47 opaque** (*adj.*) : Qualifie un objet qui ne laisse pas passer les rayons lumineux.

**3.48 bouquet** (*subst.*) : Ensemble de notes olfactives spécifiques permettant de caractériser un produit (vin, alcool, etc.).

**3.49 brûlant; échauffant** (*adj.*) : Qualifie un produit qui provoque une sensation de réchauffement dans la cavité buccale (comme celle provoquée par le piment et le poivre).

**3.50 irritant; piquant au nez; âcre** (*adj.*) : Qualifie un produit provoquant une sensation d'irritation des muqueuses buccale et nasale (exemples : vinaigre, moutarde).

**3.51 texture** (*subst.*) : Ensemble des propriétés mécaniques, géométriques et de surface d'un produit perceptibles par les mécano-récepteurs, les récepteurs tactiles et, éventuellement, par les récepteurs visuels et auditifs.

Les **propriétés mécaniques** sont celles liées à la réaction du produit à une contrainte. Elles sont divisées en cinq caractéristiques primaires: dureté, cohésion, viscosité, élasticité et adhérence.

Les **propriétés géométriques** sont celles liées aux dimensions, à la forme et à l'arrangement des particules dans un produit.

Les **propriétés de surface** sont celles liées aux sensations telles que celles produites par l'eau et/ou les matières grasses. Dans la cavité buccale, cela correspond aussi à la façon dont ces constituants sont libérés.