Norme internationale ISO 5497

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION•МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ•ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Analyse sensorielle — Méthodologie — Directives pour la préparation d'échantillons pour lesquels l'analyse sensorielle directe n'est pas possible

Sensory analysis — Methodology — Guidelines for the preparation of samples for which direct sensory analysis is not feasible

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Première édition — 1982-09-01

ISO 5497:1982
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f3c40c62-d446-4e24-a0ab-4555ff9dec29/iso-5497-1982

CDU 543.92 : 620.11 **Réf. nº : ISO 5497-1982 (F)**

Descripteurs : analyse sensorielle, échantillonnage, préparation de spécimen d'essai.

ISO 5497-1982 (F)

Prix basé sur 2 pages

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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 5497 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en octobre 1979.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

ISO 5497:1982
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f3c40c62-d446-4e24-a0ab-555ff9[illegible]-5497-1982

Afrique du Sud, Rép. d'	Égypte, Rép. arabe d'	Portugal
Allemagne, R. F.	Éthiopie	Roumanie
Australie	France	Royaume-Uni
Autriche	Hongrie	Tchécoslovaquie
Brésil	Israël	Thaïlande
Bulgarie	Kenya	Turquie
Canada	Nouvelle-Zélande	USA
Chili	Pays-Bas	Yougoslavie
Chypre	Pérou	
Corée, Rép. de	Pologne	

Le comité membre du pays suivant l'a désapprouvée pour des raisons techniques :

Inde

© **Organisation internationale de normalisation, 1982** ●

Imprimé en Suisse

Analyse sensorielle — Méthodologie — Directives pour la préparation d'échantillons pour lesquels l'analyse sensorielle directe n'est pas possible

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit des directives pour la préparation d'échantillons de produits alimentaires pour lesquels l'analyse sensorielle directe n'est pas possible, soit par suite de l'intensité de leur flaveur, soit par suite de leur état physique (viscosité, couleur, pulvérulence, etc.).

Elle est applicable notamment aux échantillons de produits à flaveur intense (épices, aromates, condiments) et aux échantillons de produits très concentrés (sirops, extraits, etc.).

Elle n'est pas applicable aux échantillons de produits dont la consommation traditionnelle se fait sous forme de macérations, d'infusions ou décoctions (par exemple thé, café, plantes médicinales).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 5497:1982
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f3c40c62-d446-4e24-a0ab-4555ff9dec29/iso-5497-1982

2 Référence

ISO 5492, *Analyse sensorielle — Vocabulaire.*

3 Définitions

Dans le cadre de la présente Norme internationale, les définitions figurant dans l'ISO 5492 sont applicables.

4 Principe

Obtention d'une préparation permettant l'évaluation des propriétés organoleptiques d'un échantillon de produit, comme suit, en fonction des analyses prévues :

a) pour l'évaluation des propriétés de l'échantillon lui-même : mélange de l'échantillon avec une substance chimiquement définie ou adjonction à un support alimentaire considéré comme neutre;

b) pour l'étude du comportement de l'échantillon dans une préparation alimentaire : adjonction de l'échantillon à la préparation alimentaire à laquelle il est destiné.

5 Modes de préparation

5.1 Préparations en vue de l'évaluation des propriétés de l'échantillon lui-même

5.1.1 Mélange avec une substance chimiquement définie

Déterminer la température la plus souhaitable du milieu de dilution en fonction du but de l'essai.

Diluer ou disperser quantitativement un échantillon homogène représentatif du produit avec une substance chimiquement définie (par exemple eau, lactose, dextrose). Utiliser le même coefficient de dilution ou de dispersion pour chaque échantillon essayé dans une série donnée.

Les dilutions de ce type tendant à modifier la flaveur d'origine du produit, des précautions doivent être prises pour éviter que ces dilutions modifient la propriété du produit qui est étudiée.

L'emploi de coefficients de dilution ou de dispersion croissants avec un même échantillon est parfois préconisé pour l'établissement du profil de la flaveur.[1)]

5.1.2 Adjonction à un support alimentaire considéré comme neutre

L'association du produit et du support doit être choisie de façon à éviter tout antagonisme ou synergisme.

Ajouter quantitativement un échantillon du produit dans le support choisi ou le placer dessus (par exemple lait, huile, semoule, riz, pâtes alimentaires, purée, pain, émulsifiants, crème).

Utiliser le même rapport quantitatif échantillon/support pour chaque échantillon essayé dans une série.

La température de la préparation doit être choisie en fonction des échantillons à analyser et du but de l'essai, mais la température de dégustation doit être la même au sein d'une même série.

1) Des méthodes d'établissement du profil de la flaveur feront l'objet de l'ISO 6564.

5.2 Préparation en vue de l'évaluation du comportement de l'échantillon dans la préparation alimentaire à laquelle il est destiné

On utilise en général une préparation plus ou moins complexe dans laquelle intervient normalement l'échantillon à analyser. Dans ce cas, celui-ci entrera en compétition avec les autres flaveurs.

Utiliser le même rapport quantitatif échantillon/support pour chaque échantillon essayé dans une série.

La température de la préparation doit être choisie en fonction de la température normale de dégustation (par exemple dégustation à l'état glacé dans le cas de crèmes glacées) mais doit être la même au sein d'une même série.

6 Exemples de préparations

Un extrait de vanille peut, en fonction de la destination du produit,

a) être dilué dans une solution aqueuse (voir 5.1.1);

b) être dilué dans du lait chaud ou froid (voir 5.1.2);

c) être incorporé à une préparation de crème glacée ou de lait chocolaté (voir 5.2).

7 Évaluation de l'échantillon

7.1 Méthode d'analyse sensorielle

Lorsque les échantillons ont été préparés selon les indications données en 5.1 ou 5.2, les analyser à l'aide de toute méthode appropriée, permettant de résoudre le problème posé.[1)]

7.2 Rinçage de la bouche

Le sujet, s'il effectue plusieurs évaluations, doit se rincer ou se nettoyer la bouche avec des substances auxiliaires (voir 7.2.1) avant toute nouvelle évaluation.

7.2.1 Substances auxiliaires pouvant être utilisées pour le rinçage ou le nettoyage de la bouche

Les substances auxiliaires utilisées pour le rinçage ou le nettoyage de la bouche doivent être choisies en fonction de leur efficacité vis-à-vis des échantillons examinés.

Les substances recommandées sont les suivantes :

— eau (sans saveur, plate, inodore, et n'ayant aucune influence sur les résultats);

— petits biscuits (crackers) non salés;

— riz cuit à l'eau;

— pain blanc frais, de préférence non salé;

et, plus particulièrement, pour les échantillons de produits ayant une saveur très prononcée ou laissant un arrière-goût :

— jus de citron ou de lime dilué;

— pomme nature ou compote de pommes non sucrée;

etc.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 5497:1982
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/13c4fc62-da46-4e24-a1ab-4555ff9dec29/iso-5497-1982

7.2.2 Arrière-goût

Si le sujet effectue plusieurs évaluations, il ne doit pas examiner un nouvel échantillon tant qu'un arrière-goût persiste. Si c'est le cas, le sujet doit se rinçer ou se nettoyer soigneusement la bouche et doit attendre jusqu'à disparition de l'arrière-goût avant toute nouvelle évaluation.

8 Procès-verbal d'essai

Toutes les conditions de préparation des échantillons doivent être notées afin de les faire figurer dans le procès-verbal d'essai de la méthode d'analyse sensorielle utilisée.

---

1) Voir ISO 6658, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Guide général* (actuellement au stade de projet).