
Корковые пробки. Сенсорный анализ

Cork stoppers – Sensory analysis

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22308:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочный номер
ISO 22308:2005 (R)

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с условиями лицензирования, принятыми фирмой Adobe, этот файл можно распечатать или смотреть на экране, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на интегрированные шрифты и они не будут установлены на компьютере, на котором ведется редактирование. В случае загрузки настоящего файла заинтересованные стороны принимают на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe - торговый знак фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, относящиеся к программным продуктам, использованные для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General Info файла; параметры создания PDF были оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами-членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просьба проинформировать Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22308:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2005

Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO, которое должно быть получено после запроса о разрешении, направленного по адресу, приведенному ниже, или в комитет-член ISO в стране запрашивающей стороны.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 734 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Опубликовано в Швейцарии

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. Что касается стандартизации в области электротехники, то ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами Директив ISO/IEC, Часть 2.

Основная задача технических комитетов заключается в подготовке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего международного стандарта могут быть объектом патентных прав. ISO не может нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

Документ ISO 22308 подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 87, *Пробка*.

[ISO 22308:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

Корковые пробки. Сенсорный анализ

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает метод обнаружения и, оценки посторонних запахов/привкусов корковых пробок.

Настоящий международный стандарт распространяется все виды корковых пробок, готовых для использования и допущенных для контакта с алкогольными напитками.

2 Нормативные ссылки

Следующие нормативные документы являются обязательными для применения в настоящем международном стандарте. Для постоянных ссылок применяют только указанное по тексту издание. Для переменных ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 633, *Пробка. Словарь*

ISO 2569, *Пробки корковые. Словарь*

ISO 3591, *Органолептический анализ. Аппаратура. Бокалы стеклянные для дегустации вина*

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

3 Термины и определения

В настоящем документе применяются термины и определения ISO 633 и ISO 2569, а также следующие.

3.1 привкус flavour

сложный комплекс обонятельных, вкусовых и других ощущений, воспринимаемых во время дегустации.

ПРИМЕЧАНИЕ На привкус могут влиять осязательные, тепловые, болевые и/или кинестезические ощущения.

3.2 запах odour

органолептический признак, воспринимаемый органом обоняния при втягивании носом определенных летучих веществ

4 Принцип

Метод включает в себя обнаружение и качественную оценку запахов/привкусов корковых пробок в случае погружения в жидкость. Это обнаружение/оценка основывается на органолептическом сравнении между контрольным раствором и раствором, полученным после погружения в него пробки (или пробок).

5 Реактивы и материалы

5.1 Чистые колбы из инертного материала без запаха, которые могут быть укупорены. Колба вместимостью 100 мл предназначена для замачивания одной, а вместимостью 250 мл – 4 или 5 корковых пробок. Колбы заполняют до верха.

5.2 Бокалы стеклянные для дегустации в соответствии с ISO 3591.

5.3 Родниковая вода, серийно выпускаемая, органолептическая нейтральная и с низким содержанием минеральных солей.

6 Условия проведения испытания

Испытание проводят в помещении изолированном, хорошо проветриваемом, без запахов и удовлетворяющем следующие характеристики окружающей среды:

- температура 21 ± 4 °C
- влажность 60 ± 20 %

при отсутствии любого фактора, который мог бы влиять на результаты испытания.

7 Комиссия

Комиссия должна быть представлена, по меньшей мере, тремя аттестованными экспертами дегустаторами (сомелье).

8 Приготовление образцов

8.1 Процесс приготовления образца зависит от вида пробки, которую предполагается испытывать.

- a) Для анализа корковых пробок “ras de bague (гладких)”, предназначенных для укупоривания тихих вин, пробку(и) помещают полностью в соответствующую колбу. Заполняют водой и плотно закрывают колбу.
- b) При испытании агломерированных корковых пробок с дисками на торцах из натуральной коры, предназначенных для укупоривания шипучих вин, используйте соответствующее приспособление, чтобы удерживать корковые пробки вертикально с погружением дисков и 1 см корпуса пробки. Плотно закрывают колбу.
- c) При испытании топ-крышек (верхняя часть пластиковая, нижняя – корковая) только нижнюю часть погружают в воду. Плотно закрывают колбу.
- d) Если необходимо обнаружить плесень, то выборку из 5 пробок помещают в соответствующий объем воды. Чтобы обнаружить привкус, проводят новое отдельное испытание на пробках каждого вида, прошедшего предыдущие испытания.

8.2 Приготовьте контрольную колбу с водой, но без пробок.

8.3 Приготовленные колбы выдерживают в течение суток (24 ± 2 ч) при температуре (21 ± 4) °C.

8.4 Налейте содержимое колб в стеклянные бокалы для дегустации. Анализ агломерированных пробок с дисками из натуральной коры для шипучих вин проводят непосредственно над колбой с водой после удаления корковых пробок.

8.5 Испытания начинают через 5 мин.

9 Метод испытания

Каждый исследуемый раствор должен быть продегустирован отдельно экспертами (сомелье), принимающими участие в испытаниях.

- a) 1-ый этап *Обонятельная оценка*
- b) 2-ой этап *Вкусовая оценка* (на усмотрение эксперта в случае возникновения сомнений)
- c) 3-ий этап *Решение*. Если вероятное отклонение соответствует одной или нескольким группам запахов и вкусов, изложенных в Разделе 10, то запишите интенсивность согласно его уровню.

Чтобы не было сенсорного привыкания и/или усталости органов чувств эксперта, необходимо перед испытанием делать паузы между каждой пробой. Контрольный раствор следует время от времени проверять.

10 Оформление результатов

В результат следует включить следующее.

10.1 **Количество корковых пробок**, у которых наблюдался запах/привкус в одной из следующих групп.

Химическая группа	Углеводород Медикамент Фармацевтическая продукция Прогорклое масло Растворитель Чернила Фенол
Растительная группа	Свежая трава Скошенное сено Эвкалипт
Земельная группа	Влажная земля Земля
Плесневая группа	Сухая плесень Подвальная плесень
Группа испортившихся продуктов	Тухлое яйцо Стоячая вода

В случае разногласия в оценке запахов/привкусов между экспертами, решение принимается следующим образом.

- Запах/привкус объявляется как *неопределенный*, если оценки экспертов принадлежат к разным группам.

Например:

Эксперт	Запах/привкус
1	Земля
2	Фенол
3	Подвальная плесень
Конечное решение	Неопределенный

– Запах/привкус отнесен к общему *названию группы*, если оценка экспертов совпадает в пределах одной группы, даже если их индивидуальные оценки различаются.

Например:

Эксперт	Запах/привкус
1	Свежая трава
2	Скошенное сено
3	Эвкалипт
Конечное решение	Растительная группа

10.2 Интенсивность каждого запаха/привкуса оценивают по шкале четырех уровней: слегка уловимый (уровень 1), незначительный (уровень 2), слабый (уровень 3) или сильный (уровень 4).

В случае расхождения между экспертами в оценке интенсивности, решение принимают как среднееарифметическое значение:

Например:

Эксперт	Интенсивность запаха/привкуса
1	2
2	1
3	3
Конечное решение	2

В случае, когда запах/привкус не определен, то среднее значение интенсивности не рассчитывают.

11 Протокол испытания

Протокол испытания должен содержать следующую информацию:

- всю информацию, необходимую для идентификации образцов (вид корковой пробки, происхождение и т.д.);
- метод отбора образцов;
- количество испытанных корковых пробок;
- полученные результаты;
- ссылку на настоящий международный стандарт;
- все технические обстоятельства, не предусмотренные настоящим международным стандартом;
- любой фактор, который мог повлиять на результаты.

Библиография

- [1] ISO 4707, *Пробки корковые. Отбор образцов для контроля размерных характеристик*
- [2] ISO 5492, *Органолептический анализ. Словарь*
- [3] ISO 5496, *Органолептический анализ. Методология. Введение в курс дела и подготовка экспертов-дегустаторов по обнаружению и распознаванию запахов*
- [4] ISO 5497, *Органолептический анализ. Методология. Руководство по приготовлению образцов, для которых невозможно провести прямой сенсорный анализ*
- [5] ISO 6658, *Органолептический анализ. Методология. Общее руководство*
- [6] ISO 8586 (все части), *Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и мониторингу экспертов-дегустаторов*
- [7] ISO 8589, *Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию испытательных помещений*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 22308:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22308:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d7374f4f-40b2-4025-b71f-5741817ba01c/iso-22308-2005>

МКС 67.240; 79.100

Цена определяется из расчета 5 страниц