

---

---

**Сенсорный анализ. Аппаратура.  
Стеклянный стакан для дегустации  
оливкового масла**

*Sensory analysis — Apparatus — Olive oil tasting glass*

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

ISO 16657:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>

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



Ссылочный номер  
ISO 16657:2006(R)

### Отказ от ответственность 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 16657:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>



### ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2006

Все права сохраняются. Если не оговорено другое, никакая часть этой публикации не может быть воспроизведена или использована в любой форме или любыми средствами, электронными или механическими, включая фотокопирование и микрофильмирование, без предварительного письменного разрешения либо от ISO по нижеприведенному адресу, либо от комитета-члена ISO страны запрашивающей организации.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://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. ISO осуществляет тесное сотрудничество с международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в области электротехники.

Международные стандарты разрабатываются согласно правилам, приведённым в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Основной задачей технических комитетов является подготовка международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Для публикации в качестве международного стандарта требуется одобрение не менее 75 % комитетов-членов, принявших участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что, возможно, некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственность за определение некоторых или всех таких патентных прав.

ISO 16657 был подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 12, *Сенсорный анализ*.

[ISO 16657:2006](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>

# Сенсорный анализ. Аппаратура. Стекло́нный стакан для дегустации оливкового масла

## 1 Область применения

Этот международный стандарт устанавливает характеристики стеклянного стакана, предназначенного для использования в сенсорном анализе органолептических свойств запаха, вкуса и флейвора оливковых масел холодного прессования с целью классификации таких масел. Этот стеклянный стакан не предназначен для определения цвета или текстуры оливковых масел.

Помимо этого здесь описан адаптированный нагревательный аппарат, используемый для достижения и поддержания нужной для анализа температуры.

## 2 Описание посуды

### 2.1 Общие положения

Оптимальные характеристики, желательные для подобной детали аппаратуры, можно определить как следующие:

- a) максимальная устойчивость для того, чтобы стакан не наклонялся, и масло не проливалось;
- b) основание, которое легко входит в углубление нагревательного блока, так чтобы дно равномерно нагревалось;
- c) узкое горло, которое помогает сконцентрировать запахи и способствует их идентификации;
- d) стакан сделан из темного стекла, чтобы дегустатор не мог узнать цвет масла, и, тем самым, исключалось всякое предубеждение, склонности и тенденции, которые могут повлиять на объективность определения.

### 2.2 Размеры

Стакан, показанный в Приложении А, должен иметь следующие размеры:

Общая емкость	130 мл ± 10 мл
Общая высота	60 мм ± 1 мм
Диаметр горла	50 мм ± 1 мм
Диаметр стакана в его самом узком месте	70 мм ± 1 мм
Диаметр основания	35 мм ± 1 мм
Толщина боков	1,5 мм ± 0,2 мм
Толщина основания	5 мм ± 1 мм

Каждый стакан должен быть снабжен окошком для наблюдения, диаметр которого должен быть на 10 мм больше диаметра стакана. Это окошко должно использоваться как покрытие для предотвращения потери аромата и проникания пыли.

### 2.3 Характеристики материала

Стакан должен быть сделан из прочного стекла. Оно должно быть такого темного цвета, чтобы нельзя было различить цвет содержимого, и на нем не должно быть царапин или пузырьков внутри.

Край стакана должен быть ровным, гладким и чуть отогнутым.

Стекло стакана должно быть закаленным, чтобы выдерживать изменения температуры в процессе анализа.

### 2.4 Инструкция по использованию

Стаканы должны быть вымыты мылом или средством для мытья посуды без запаха и потом сполоснуты столько раз, сколько необходимо для того, чтобы смыть все следы моющего средства. Окончательное полоскание должно быть дистиллированной водой, после чего стаканы ставят, чтобы стекла вода, а потом помещают в сушильную печь.

Нельзя использовать ни концентрированные кислоты, ни смеси хромовой кислоты.

Стаканы оставляют в печи до тех пор, пока они не понадобятся, или ставят в шкаф, где они будут защищены от загрязнения посторонними запахами.

## 3 Устройство для нагревания проб

Пробы должны пройти сенсорную проверку при установленной температуре, которая в случае масел холодного отжима должна быть между 28 °C и 30 °C. Для этой цели нагревательное устройство (см., пример в Приложении В) должно быть установлено в каждой кабине в пределах досягаемости для дегустатора.

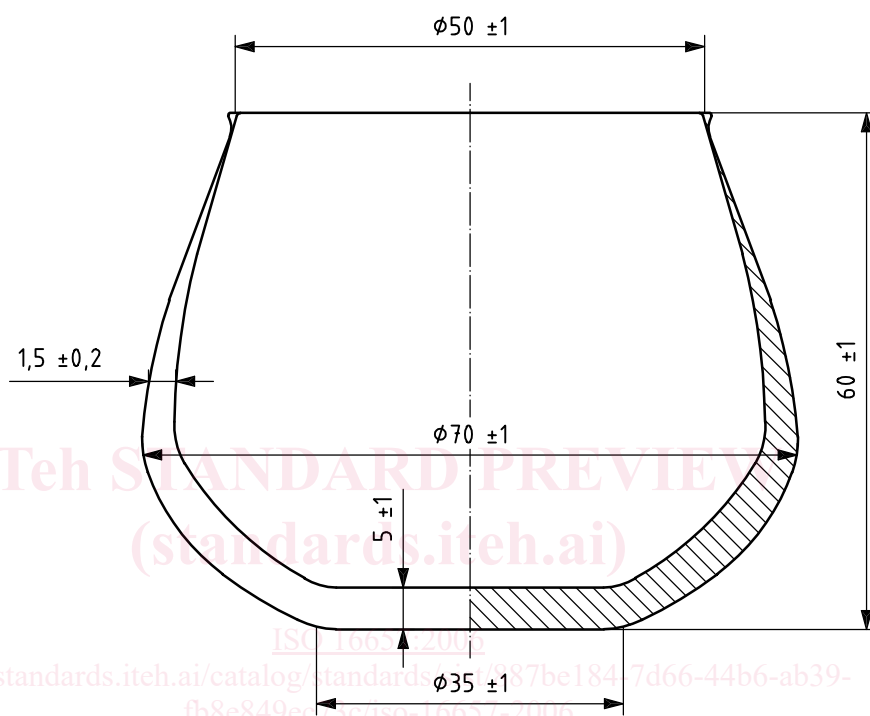
ISO 16657:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/887be184-7d66-44b6-ab39-fb8e849ec73c/iso-16657-2006>

## Приложение А (нормативное)

### Размеры стакана для дегустации оливкового масла

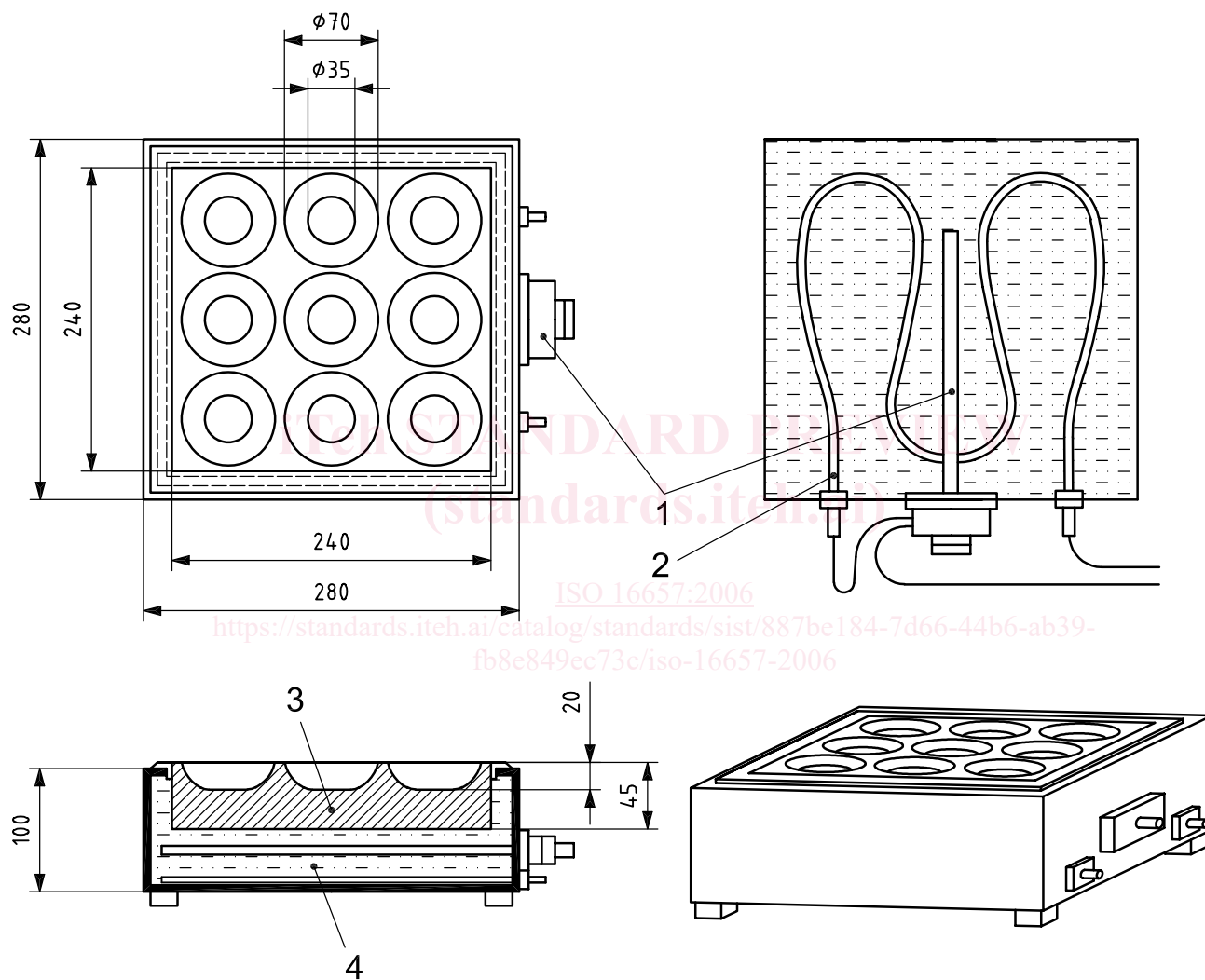
Размеры в миллиметрах



## Приложение В (информативное)

### Примеры устройства для нагревания проб

Размеры в миллиметрах



#### Обозначение

- 1 термостат
- 2 нагревательная катушка
- 3 алюминиевый блок
- 4 водяная баня