
**Semoule de blé dur et pâtes
alimentaires — Appréciation de la
qualité culinaire des pâtes par analyse
sensorielle —**

**Partie 1:
Méthode de référence**

*Durum wheat semolina and alimentary pasta — Estimation of
cooking quality of alimentary pasta by sensory analysis —*

Part 1: Reference method

ISO 7304-1:2016

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f9001e55-15f1-44de-9936-7b46678af3b5/iso-7304-1-2016>



iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

ISO 7304-1:2016

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f9001e55-15f1-44de-9936-7b46678af3b5/iso-7304-1-2016>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2016, Publié en Suisse

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Ch. de Blandonnet 8 • CP 401
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	2
5 Réactifs	2
6 Appareillage	3
7 Echantillonnage	3
8 Mode de cuisson	3
8.1 Temps de cuisson optimal (OCT), <i>t</i>	3
8.2 Préparation de l'échantillon.....	4
9 Analyse sensorielle	4
9.1 Conditions générales d'essai.....	4
9.2 Progression de l'essai.....	5
10 Expression des résultats	6
11 Rapport d'essai	7
Annexe A (informative) Illustrations de formats de pâtes cuites (temps de cuisson optimal)	8
Bibliographie	9

Document Preview

ISO 7304-1:2016

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f9001e55-15f1-44de-9936-7b46678af3b5/iso-7304-1-2016>

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 (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: [Avant-propos — Informations supplémentaires](#).

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 4, *Céréales et légumineuses*.

Cette première de l'ISO 7304-1 annule et remplace l'ISO 7304:1985, qui a fait l'objet d'une révision technique.

L'ISO 7304 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Pâtes alimentaires produites à partir de semoule de blé dur — Appréciation de la qualité de cuisson par analyse sensorielle*:

- *Partie 1: Méthode de référence*
- *Partie 2: Méthode de routine*

Semoule de blé dur et pâtes alimentaires — Appréciation de la qualité culinaire des pâtes par analyse sensorielle —

Partie 1: Méthode de référence

1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 7304 spécifie une méthode d'appréciation par analyse sensorielle de la qualité culinaire des pâtes alimentaires. Cette appréciation est effectuée en appréciant:

- la fermeté, par mastication;
- l'absence de collant, par manipulation à main nue;
- la libération d'amidon, par manipulation à main nue.

La méthode n'exprime pas de jugement de préférence mais donne seulement une appréciation dans le cadre de l'évaluation de la cuisson des pâtes. Elle ne s'applique pas aux petits formats de pâtes habituellement consommés dans les potages.

NOTE Cette méthode peut s'appliquer à tous les formats de pâtes alimentaires produites à partir de blé dur ainsi qu'aux produits fabriqués à partir de blé tendre ou d'un mélange de blé tendre et de blé dur, pour autant que les réglementations nationales appropriées autorisent l'emploi de ces matières premières pour la confection de pâtes alimentaires.

La présente partie de l'ISO 7304 a été mise au point spécifiquement pour établir la méthode de référence dans la perspective de développement, d'acceptation ou de contrôle de méthodes instrumentales ou pratiques d'analyse sensorielle.

2 Références normatives

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 4120, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Essai triangulaire*

ISO 5492, *Analyse sensorielle — Vocabulaire*.

ISO 8586, *Analyse sensorielle — Lignes directrices générales pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets qualifiés et sujets sensoriels experts*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants donnés dans l'ISO 5492 ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1

fermeté

résistance au cisaillement entre les dents

3.2

absence de collant

capacité d'une pâte à glisser doucement sur une autre, qui dépend du degré d'adhérence

Note 1 à l'article: Cette propriété peut être appréciée à main nue en évaluant la capacité des pâtes cuites à coller les unes aux autres ou aux doigts après la manipulation (entre le pouce, le majeur et l'index).

3.3

libération d'amidon

état de désagrégation superficielle des pâtes cuites, accompagné de la libération d'amidon

Note 1 à l'article: Cet état peut être apprécié visuellement en évaluant la quantité d'amidon restant sur les doigts après manipulation (entre le pouce, le majeur et l'index).

3.4

temps de cuisson optimal

OCT

t

temps à l'issue duquel la ligne blanche continue visible au centre d'une pâte disparaît en cours de cuisson

Note 1 à l'article: Le temps de cuisson optimal est déterminé par écrasement au moyen d'une plaquette d'écrasement (6.10), dans le cas de pâtes de format long ou par coupe à angle droit au moyen d'une lame (6.11), dans le cas de pâtes de format court.

Note 2 à l'article: Par convention, la ligne blanche est considérée comme ayant disparu lorsqu'elle n'est visible que sous la forme d'une rangée de points.

3.5

temps de surcuisson

temps de cuisson supérieur au *temps de cuisson optimal* (3.4), résultant d'une volonté délibérée de placer les pâtes dans un état critique pour mesurer l'impact sur la *fermeté* (3.1), l'*absence de collant* (3.2) et la *libération d'amidon* (3.3)

Note 1 à l'article: à l'article Un temps de surcuisson peut correspondre à un dépassement du temps de cuisson optimal de 50 % ou de 100 % (ou de tout autre facteur).

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9001e55-15f1-44de-9936-7b46678af3b5/iso-7304-1-2016>

4 Principe

Appréciation des trois paramètres mentionnés dans le domaine d'application par mastication et manipulation à main nue des pâtes après cuisson (au temps de cuisson optimal ou au temps de surcuisson).

Analyse sensorielle de six échantillons au maximum, présentés les uns après les autres à un jury composé d'au moins 10 sujets qualifiés dans un ordre aléatoire.

5 Réactifs

5.1 Eau.

Si de l'eau du robinet est utilisée, valider sa dureté. Si la dureté n'est pas égale à 15 f°± 1 degrés français, l'amener à cette valeur en utilisant un adoucisseur d'eau approprié.

Si de l'eau en bouteille est utilisée, se procurer une eau présentant une teneur totale en sels minéraux d'environ 300 mg/l.

5.2 Chlorure de sodium, de qualité analytique