

# NORME INTERNATIONALE

ISO  
**3972**

Deuxième édition  
1991-09-15

---

---

## **Analyse sensorielle — Méthodologie — Méthode d'éveil à la sensibilité gustative**

**iTeh Standards**  
*Sensory analysis — Methodology — Method of investigating sensitivity  
of taste*  
**(<https://standards.iteh.ai>)**  
**Document Preview**

[ISO 3972:1991](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1c2f1c06-94c5-40a7-a474-02b19fad7790/iso-3972-1991>



Numéro de référence  
ISO 3972:1991(F)

## **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 3972 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 3972:1979), dont elle constitue une révision technique.

Les annexes A et B de la présente Norme internationale sont données uniquement à titre d'information.

## Introduction

Les connaissances en matière d'analyse sensorielle ont fortement évolué depuis la publication de la première édition de la présente Norme internationale (en 1979) relative à la détermination de l'acuité gustative. Il est à présent admis qu'il n'y a pas de «saveurs fondamentales» pour apprécier l'acuité gustative des sujets (sans remettre pour cela en cause le fait que le saccharose et l'aspartame soient de bons témoins de la saveur sucrée, ou le chlorhydrate de quinine et la caféine, de la saveur amère, etc.). Cette analyse serait aussi incomplète que si l'on plaçait un groupe d'individus en se basant uniquement sur leur taille.

Dans cet esprit, il a été estimé utile d'introduire dans cette norme les sensations d'umami (glutamate de sodium) et métallique.

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

[ISO 3972:1991](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1c2flc06-94c5-40a7-a474-02b9fad7790/iso-3972-1991>

Page blanche

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

[ISO 3972:1991](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1c2f1c06-94c5-40a7-a474-02bf9fad7790/iso-3972-1991>

# Analyse sensorielle — Méthodologie — Méthode d'éveil à la sensibilité gustative

## 1 Domaine d'application

La présente Norme internationale décrit un ensemble d'essais objectifs permettant aux sujets de se familiariser à l'analyse sensorielle.

Les modes opératoires décrits peuvent être utiles

- a) pour enseigner aux sujets à reconnaître des saveurs et à les distinguer entre elles (voir article 8),
- b) pour enseigner aux sujets à connaître et différencier les différents types de seuils (voir article 9),
- c) pour faire prendre conscience aux sujets de leur propre sensibilité gustative,
- d) pour permettre aux organisateurs des essais de réaliser un tri préliminaire parmi les sujets.

Ces essais peuvent aussi être utilisés pour le contrôle périodique de la sensibilité gustative des sujets déjà intégrés dans des jurys d'analyse sensorielle.

## 2 Références normatives

Les normes suivantes contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Au moment de la publication, les éditions indiquées étaient en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 385-1:1984, *Verrerie de laboratoire — Burettes — Partie 1: Spécifications générales.*

ISO 385-2:1984, *Verrerie de laboratoire — Burettes — Partie 2: Burettes sans temps d'attente.*

ISO 385-3:1984, *Verrerie de laboratoire — Burettes — Partie 3: Burettes avec temps d'attente de 30 s.*

ISO 1042:1983, *Verrerie de laboratoire — Fioles jaugeées à un trait.*

ISO 5492:<sup>1)</sup>, *Analyse sensorielle — Vocabulaire.*

ISO 6658:1985, *Analyse sensorielle — Méthodologie — Guide général.*

ISO 8589:1988, *Analyse sensorielle — Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse.*

## 3 Définitions

Pour les besoins de la présente Norme internationale, les définitions données dans l'ISO 5492 s'appliquent. Pour plus de commodité, les définitions des différents types de seuils sont reprises ci-après:

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

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

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

1) À publier.

## 4 Principe

### 4.1 Identification des saveurs

Présentation à chaque sujet, dans un ordre connu, des substances témoins correspondant à certaines saveurs, présentées sous forme de solutions aqueuses de concentration donnée. Après chaque dégustation, identification de la saveur par le sujet et enregistrement de son appréciation.

### 4.2 Familiarisation avec les différents types de seuils

Pour chacune des saveurs: présentation à chaque sujet de la substance témoin appropriée, sous forme d'une série de dilutions, dont la concentration va dans un ordre croissant. Après chaque dégustation, enregistrement des résultats du sujet.

## 5 Réactifs

### 5.1 Eau, neutre, sans saveur, plate, inodore et de préférence de dureté connue.

L'eau fournie aux sujets pour se rincer la bouche

doit être la même que celle utilisée pour réaliser les dilutions (5.3).

### 5.2 Solutions mères.

Dans les fioles jaugées (6.1), préparer, à partir de substances témoins de qualité alimentaire, les solutions indiquées dans le tableau 1.

### 5.3 Dilutions.

À partir des solutions mères données dans le tableau 1, préparer une série de dilutions pour chaque saveur, selon le tableau 2.

## 6 Appareillage

### 6.1 Fioles jaugées à un trait, selon l'ISO 1042, propres et sèches, de capacité appropriée pour la préparation des solutions mères.

### 6.2 Burettes, selon l'ISO 385, de préférence à zéro automatique, pour la préparation des dilutions.

### 6.3 Récipients, (verres, béchers), propres et secs, de 50 ml environ de capacité, pour la préparation des solutions d'essai.

[ISO 3972:1991](https://standards.iteh.ai)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/1c2f1c06-94c5-40a7-a474-02bf9fad7790/iso-3972-1991>