
Analyse sensorielle — Méthodologie — Profil de la texture

Sensory analysis — Methodology — Texture profile

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

ISO 11036:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f2c84088-71bd-4c15-b4d4-92755d459fb4/iso-11036-2020>



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

ISO 11036:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f2c84088-71bd-4c15-b4d4-92755d459fb4/iso-11036-2020>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2020

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	2
5 Exigences générales pour un essai	2
5.1 Conditions d'essai générales	2
5.2 Matériel et locaux	2
6 Méthodologie	2
6.1 Éléments constituant un profil de texture	2
6.2 Classification des propriétés de texture	3
6.2.1 Généralités	3
6.2.2 Propriétés mécaniques	3
6.2.3 Propriétés géométriques	5
6.2.4 Autres propriétés (humidité et lipidité)	6
6.3 Développement de la terminologie	7
6.4 Produits de référence	7
6.4.1 Échelles de produits de référence	7
6.4.2 Critères de sélection des produits de référence	8
6.5 Ordre d'apparition	8
6.6 Méthode d'évaluation	8
6.7 Utilisation des échelles d'intensité	9
7 Recrutement et sélection du jury	9
7.1 Généralités	9
7.2 Recrutement du jury	9
7.2.1 Généralités	9
7.2.2 Environnement buccal ou cutané	9
7.2.3 Critères de comportement	9
7.3 Sélection du jury	10
8 Entraînement du jury	10
8.1 Première étape: propriétés mécaniques	10
8.2 Deuxième étape: propriétés géométriques, lipidité et humidité	10
8.3 Troisième étape: établissement d'échelles	10
9 Préparation et présentation d'échantillons pour l'entraînement et l'évaluation	10
10 Évaluation par le jury	11
11 Analyse des données	11
Annexe A (informative) Exemples d'échelles de produits de référence pour l'évaluation des propriétés mécaniques de texture de produits alimentaires	12
Annexe B (informative) Classification des termes sélectionnés pour l'analyse sensorielle visuelle et tactile de la texture de produits non alimentaires	15
Bibliographie	17

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 attirée 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 nature volontaire des normes, 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'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 11036:1994), qui a fait l'objet d'une révision technique. Les principales modifications par rapport à l'édition précédente sont les suivantes:

- ajout de définitions pour être en cohérence avec l'ISO 5492;
- réalisation de modifications pour éviter toute répétition.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.