

# ISO 3972:2011 正誤票 1:2012

## Sensory analysis – methodology – Method of investigating sensitivity of taste

### 官能分析—方法論—味の官能度の測定方法

#### 1. 規格の概要

評価者を官能分析に習熟させることを目的とした一連の試験を規定している。

これらの試験は、評価者に味を認識させるとともにそれらを区別する方法や異なった種類の閾値試験に習熟させること等に有益であり、すでに官能分析パネルメンバーである評価者の味覚感受性の定期的監視に用いることもできる。

#### 2. 発行状況等

1979年12月に初版が、1991年9月に第2版が発行された。

その後、2007年6月に改訂が承認され、2011年10月に第3版が、2012年8月に正誤票1がそれぞれ発行された。

#### 3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

- 1 適用範囲
- 2 引用規格
- 3 用語及び定義
  - 3.1 刺激に関する閾値
  - 3.2 識別に関する閾値
  - 3.3 相違の程度に関する閾値
  - 3.4 飽食に関する閾値
- 4 原則
  - 4.1 味覚の識別
  - 4.2 異なるタイプの閾値の理解
- 5 試薬
  - 5.1 水
  - 5.2 原液
  - 5.3 希釈
- 6 器具
  - 6.1 マークが一つの容量フラスコ
  - 6.2 ビュレット

6.3 容器（ガラス器具、ビーカー）

7 一般的な試験条件

7.1 試験室

7.2 一般的な規定

8 味覚の識別

8.1 試験試薬

8.2 判定

9 異なるタイプの閾値テストの理解

9.1 試験試薬

9.2 判定

10 結果の表示及び解釈

附属書 A（参考） 味覚の識別のための回答様式の記入例

附属書 B（参考） 閾値の異なるタイプを理解するための回答様式の記入例

附属書 C（参考） 水質例

参考文献