

ISO 5497 : 1982

Sensory analysis – Methodology – Guidelines for the preparation of samples for which direct sensory analysis is not feasible

官能試験－方法－直接官能試験の実施できないサンプルの作成に関する指針

1. 規格の概要

試料の香りの強さ、あるいは物理的状态（粘性、色、粉末状態等）の故に、直接的に官能分析が実施できない食品サンプルを作成するための指針を規定している。

特に、香りの非常に強い（スパイス、調味料等）及び高濃度に濃縮（シロップ、抽出物等）された食品に適用できるが、浸漬、浸出液、あるいは煎じ汁（例えば、茶、コーヒー、薬草等）の形態で伝統的に消費されている食品には適用されない。

2. 発行状況等

1982年9月に初版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

1 適用範囲及び分野

2 引用規格

3 定義

4 原則

5 準備の方法

5.1 サンプル自体の特性評価の準備

6 準備の例

7 サンプルの評価

7.1 官能分析の方法

7.2 口から風味を消去すること

8 検査結果報告