МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 5492— 2014

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Словарь

(ISO 5492:2008, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе русской версии международного стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 ноября 2014 г. № 1588-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 5492—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 5492:2008 Sensory analysis — Vocabulary (Сенсорный анализ. Словарь).

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 12 «Органолептический анализ» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Официальный экземпляр международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеется в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии.

Степень соответствия — идентичная (IDT).

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования международного стандарта в целях соблюдения принятой терминологии.

В настоящем стандарте термин «сенсорный» заменен на термин «органолептический» в целях соблюдения принятой терминологии

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2015

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

Область применения 1
1 Общая терминология 1
2 Терминология, относящаяся к органам чувств 5
3 Терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам 9
4 Терминология, связанная с методами 20
Алфавитный указатель на русском языке 26
Алфавитный указатель на английском языке (Alphabetical index) 31
Алфавитный указатель на французском языке (Index alphabétique) 36
Алфавитный указатель на немецком языке (Alphabetisches Verzeichnis) 41
Алфавитный указатель на испанском языке (Indice alfabético) 46
Библиография 50

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Словарь

Sensory analysis. Vocabulary

Дата введения — 2016—01—01

Область применения

Настоящий стандарт содержит термины и их определения, относящиеся к органолептическому анализу.

Примечания

1 Грамматические формы терминов указаны там, где это признано нужным.

Настоящий стандарт применим во всех отраслях промышленности, где используется оценка продуктов с помощью органов чувств.

Термины распределены по следующим рубрикам:

1) общая терминология;
2) терминология, относящаяся к органам чувств;
3) терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам;
4) терминология, относящаяся к методам.

2 В дополнение к терминам на трех официальных языках ISO (английском, французском и русском) настоящий стандарт содержит эквивалентные термины на немецком и испанском языках; ответственность за их публикацию несут комитеты-члены Германии (DIN) и Аргентины (IRAM), соответственно, и представлены они только для информации. Только термины и определения, представленные официальными языками, могут рассматриваться как термины и определения ISO.

1 Общая терминология

1.1 **органолептический анализ**, сущ.: Исследование с целью оценки органолептических характеристик продукта с помощью органов чувств.

en **sensory analysis**, noun
fr **analyse sensorielle**, f
de **sensorische Analyse**, Subst.
sp **análisis sensorial**, sustantivo

1.2 **органолептический**, прил.: Относящийся к использованию органов чувств человека.

en **sensory**, adj
fr **sensoriel**, adj
de **sensorisch**, Adj.
sp **sensorial**, adj

1.3 **органолептическая характеристика**, сущ.: Ощущаемое свойство.

en **attribute**, noun
fr **attribut**, m
descripteur, m
de **Merkmalseigenschaft**, Subst.
sp **atributo**, sustantivo

1.4 органолептический, прил.: Относящийся к какой-либо характеристике продукта, воспринимаемой органами чувств

en **organoleptic**, adj
fr **organoleptique**, adj
de **organoleptisch**, Adj.
sp **organoléptico**, adj

Издание официальное

1.5 **органолептический испытатель**, сущ.: Любое лицо, которое принимает участие в органолептическом анализе.

Примечания

1 Неподготовленный испытатель — это лицо, от которого не требуется соответствие установленным критериям и нормам.

2 Подготовленный испытатель — это лицо, которое соответствует установленным критериям и нормам и ранее принимало участие в органолептическом анализе.

en **sensory assessor**, noun
fr **sujet sensoriel**, m
de **Prüfperson**, Subst.
sp **evaluador sensorial**, sustantivo

1.6 **отобранный испытатель**, сущ.: Испытатель, выбранный за свои способности выполнять органолептическое испытание.

en **selected assessor**, noun
fr **sujet qualifié**, m
de **ausgewählter Prüfer**, Subst.
sp **evaluador seleccionado**, sustantivo

1.7 **эксперт**, сущ.: Лицо, которое благодаря своим знаниям или практическому опыту является компетентным, чтобы высказывать свое мнение в той области, в которой к нему/ней обращаются за консультацией.

en **expert**, noun
fr **expert**, m
de **Sachverständiger**, Subst.
sp **experto**, sustantivo

1.8 **эксперт-испытатель в области органолептического анализа**, сущ.: Отобранный испытатель, продемонстрировавший высокую сенсорную чувствительность, имеющий специальную подготовку, и опыт участия в органолептических тестах и способный давать хорошо воспроизводимые результаты органолептических оценок различных продуктов.

en **expert sensory assessor**, noun
fr **sujet expert sensoriel**, m
de **Sensoriker**, Subst.
sp **evaluador sensorial experto**, sustantivo

1.9 **комиссия по органолептической оценке качества продуктов**, сущ.: Группа испытателей, принимающих участие в органолептическом анализе.

en **sensory panel**, noun
fr **jury**, m
de **Panel**, Subst.
Prüfpersonengruppe, Subst.
sp **panel sensorial**, sustantivo

1.10 **подготовка комиссии**, сущ.: Ряд занятий, на которых испытателей знакомят с задачами, которые должны быть выполнены комиссией при органолептической оценке конкретного(ых) продукта(ов), где могут рассматриваться соответствующие характеристики продуктов, эталонные оценочные шкалы, методы оценки и терминология.

en **panel training**, noun
fr **formation du jury**, f
de **Schulung des Panels**, Subst.
sp **entrenamiento del panel**, sustantivo

1.11 **общее мнение комиссии**, сущ.: Согласие среди членов комиссии относительно терминологии и интенсивности характеристик продуктов.

en **panel consensus**, noun
fr **consensus du jury**, m
de **Konsens des Panels**, Subst.
sp **consenso del panel**, sustantivo

1.12 **потребитель**, сущ.: Лицо, которое использует продукт.

en **consumer**, noun
fr **consommateur**, m
de **Verbraucher**, Subst.
sp **consumidor**, sustantivo

1.13 **дегустатор**, сущ.: Испытатель, отобранный испытатель или эксперт, осуществляющий оценку органолептических характеристик пищевого продукта в основном с помощью сенсоров ротовой полости.

Примечание — Обычно предпочтителен термин «испытатель».

en **taster**, noun
fr **dégustateur**, m
de **Verkoster**, Subst.
sp **degustador**, sustantivo

1.14 **дегустация**, сущ.: Органолептическая оценка пищевого продукта в ротовой полости.

en **tasting**, noun
fr **dégustation**, f
de **Degustation**, Subst.
Verkostung, Subst.
sp **degustacion**, sustantivo

1.15 **продукт**, сущ.: Съедобное или несъедобное вещество, которое можно оценить с помощью органолептического анализа.

Примеры — Пищевые продукты, косметика, текстильные ткани.

en **product**, noun
fr **produit**, m
de **Prüfmaterial**, Subst.
sp **producto**, sustantivo

1.16 **образец**, сущ.: Образец продукта, сущ.: экземпляр или часть продукта, представленная для анализа.

en **sample**, noun
fr **échantillon**, m
échantillon d'un produit, m
de **Probe**, Subst.
Probe eines Prufmaterials, Subst.
sp **muestra**, sustantivo
muestra de un producto, sustantivo

1.17 **образец для анализа**, сущ.: Образец продукта, подвергаемого анализу.

en **test sample**, noun
fr **échantillon pour essai**, m
de **Prüfmuster**, Subst.
Prüfgut, Subst.
sp **muestra para el ensayo**, sustantivo

1.18 **часть образца для анализа**, сущ.: Часть образца, непосредственно анализируемая испытателем.

en **test portion**, noun
fr **prise d'essai**, f
de **Prüfprobe**, Subst.
sp **porcion para el ensayo**, sustantivo

1.19 **контрольная точка**, сущ.: Выбранное значение (одной или нескольких характеристик продукта), по которому оцениваются образцы.

en **reference point**, noun
fr **point de référence**, m
de **Bezugspunkt**, Subst.
sp **punto de referencia**, sustantivo

1.20 **контрольный образец**, сущ.: Образец оцениваемого материала, выбранный в качестве эталона для сравнения с ним других образцов.

Примечание — Образец может быть представлен испытателям как контрольный или как слепой контрольный.

en **control sample**, noun
fr **échantillon témoin**, m
de **Kontrollprobe**, Subst.
Standardprobe, Subst.
sp **muestra control**, sustantivo

1.21 **референтный образец**, сущ.: Стимул/вещество, иногда отличное от анализируемого материала, тщательно отобранное с целью определения или иллюстрации характеристики или заданного уровня конкретной характеристики, с которыми должны сравниваться все остальные.

en **reference sample**, noun
fr **échantillon de référence**, m
produit de référence, m
de **Referenzprobe**, Subst.
Vergleichsprobe, Subst.
Bezugsprobe, Subst.
sp **muestra de referencia**, sustantivo

1.22 **гедонический**, прил.: Относящийся к понятиям «нравиться» и «не нравиться».

en **hedonic**, adj
fr **hédonique**, adj
de **hedonisch**, Adj.
sp **hedonico**, adj

1.23 **приемлемость**, сущ.: Степень, в которой стимул нравится или не нравится вообще или применительно к конкретным органолептическим характеристикам.

en **acceptability**, noun
fr **acceptabilite**, f
de **Akzeptanz**, Subst.
sp **aceptabilidad**, sustantivo

1.24 **предпочтение**, сущ.: Выбор испытателем одного стимула или продукта из ряда других в данном наборе на основании гедонических критериев.

en **preference**, noun
fr **preference**, f
de **Präferenz**, Subst.
sp **preferencia**, sustantivo

1.25 **отвращение**, сущ.: Чувство неприятия, вызываемое стимулом.

en **aversion**, noun
fr **aversion**, f
de **Abneigung**, Subst.
Aversion, Subst.
sp **aversion**, sustantivo

1.26 **различение**, сущ.: Действие, состоящее в определении качественного и/или количественного различия между двумя или несколькими стимулами.

en **discrimination**, noun
fr **discrimination**, f
de **Unterscheidung**, Subst.
sp **discriminacion**, sustantivo

1.27 **дискриминационная способность [органа чувств]**, сущ.: Чувствительность, острота, способность к восприятию количественных и/или качественных различий.

en **discriminating ability**, noun
fr aptitude a la **discrimination**, f
de **Unterscheidungsvermögen**, Subst.
sp **habilidad discriminativa**, sustantivo

1.28 **аппетит**, сущ.: Физиологическое и психологическое состояние, выраженное желанием есть или пить.

en **appetite**, noun
fr **appétit**, m
de **Appetit**, Subst.
sp **apetito**, sustantivo

1.29 **аппетитный**, прил.: Определение продукта, вызывающего аппетит.

en **appetizing**, adj
fr **appétissant**, adj
de **appetitanregend**, Adj.
sp **apetitoso**, adj

1.30 **вкусовые качества, вкус, аппетитность**, сущ.: Качество продукта, которое делает его приятным для еды или питья.

en **palatability**, noun
fr **palatabilité**, f
de **Schmackhaftigkeit**, Subst.
sp **palatabilidad**, sustantivo

1.31 **психофизика**, сущ.: Наука, исследующая связи между измеряемыми стимулами и соответствующими органолептическими реакциями.

en **psychophysics**, noun
fr **psychophysique**, f
de **Psychophysik**, Subst.
sp **psicofisica**, sustantivo

1.32 **ольфактометрия**, сущ.: Измерение реакции испытателей на обонятельные стимулы.

Примечание — Относится к испытателям.

en **olfactometry**, noun
fr **olfactométrie**, f
de **Olfaktometrie**, Subst.
sp **olfatometria**, sustantivo

1.33 **ольфактометр**, сущ.: Прибор, используемый для предъявления испытателю обонятельных стимулов в воспроизводимых условиях.

en **olfactometer**, noun
fr **olfactométre**, m
de **Olfaktometer**, Subst.
sp **olfatómetro**, sustantivo

1.34 **одориметрия**, сущ.: Измерение свойств запаха веществ.

Примечание — Относится к продуктам.

en **odorimetry**, noun
fr **odorimétrie**, f
de **Odorimetrie**, Subst.
sp **odorimetria**, sustantivo

1.35 **пахучее вещество**, сущ.: Вещество, летучие составляющие которого могут быть восприняты органом обоняния (нервами включительно).

en **odorant**, noun
fr **substance odorante**, f
de **Duftstoff**, Subst.
sp **odorante**, sustantivo

1.36 **качество**, сущ.: Совокупность свойств и характеристик продукта, процесса или услуги, которая говорит о его способности удовлетворять выраженные или подразумеваемые потребности.

en **quality**, noun
fr **qualité**, f
de **Qualität**, Subst.
sp **calidad**, sustantivo

1.37 **критерий качества**, сущ.: Одно свойство или одна характеристика, выбранная среди прочих для оценки общего качества продукта.

en **quality factor**, noun
fr **facteur de qualité**, m
critère de qualité, m
de **Qualitätsfaktor**, Subst.
sp **factor de calidad**, sustantivo

1.38 **аттитюд**, сущ.: Склонность реагировать определенным способом на какую-либо категорию объектов или идей.

en **attitude**, noun
fr **attitude**, f
de **Einstellung**, Subst.
sp **actitud**, sustantivo

1.39 **перетирание**, сущ.: Жевательное, измельчающее и перетирающее действие зубами.

en **mastication**, noun
fr **mastication**, f
de **Kauvorgang**, Subst.
sp **masticación**, sustantivo

2 Терминология, относящаяся к органам чувств

2.1 **рецептор**, сущ.: Специфическая часть органа чувства, реагирующая на конкретный стимул.

en **receptor**, noun
fr **récepteur**, m
de **Rezeptor**, Subst.
sp **receptor**, sustantivo

2.2 **стимул**, сущ.: То, что возбуждает рецептор.

en **stimulus**, noun
fr **stimulus**, m
de **Reiz**, Subst.
sp **estimulo**, sustantivo

2.3 **восприятие**, сущ.: Осознание результатов воздействий одного или многих чувствительных стимулов.

en **perception**, noun
fr **perception**, f
de **Wahrnehmung**, Subst.
sp **percepción**, sustantivo

2.4 **ощущение**, сущ.: Психофизиологическая реакция, вызванная стимуляцией органа чувств.

en **sensation**, noun
fr **sensation**, f
de **Empfindung**, Subst.
Sinneseindruck, Subst.
sp **sensación**, sustantivo

2.5 **чувствительность**, сущ.: Способность воспринимать, количественно или качественно идентифицировать и/или дифференцировать один или несколько стимулов с помощью органов чувств

Примечание — На французском языке этот термин не следует путать с термином «sensibilité», который относится к уровню способности к различению (см. 2.10).

en **sensitivity**, noun
fr **acuité**, f
de **Sensibilität**, Subst.
Empfindlichkeit, Subst.
sp **sensibilidad**, sustantivo

2.6 **органолептическая (сенсорная) адаптация**, сущ.: Временное изменение чувствительности органа чувств вследствие его продолжительной и/или повторяющейся стимуляции.

en **sensory adaptation**, noun
fr **adaptation sensorielle**, f
de **sensorische Anpassung**, Subst.
sp **adaptación sensorial**, sustantivo

2.7 **органолептическая (сенсорная) усталость**, сущ.: Форма органолептической адаптации, при которой имеет место снижение чувствительности органа чувств.

en **sensory fatigue**, noun
fr **fatigue sensorielle**, f
de **Sinnermüdung**, Subst.
sp **fatiga sensorial**, sustantivo

2.8 **интенсивность**, сущ. (ощущение): Степень воспринятого ощущения.

en **intensity**, noun
fr **intensité**, f
de **Intensität**, Subst.
sp **intensidad**, sustantivo

2.9 **интенсивность**, сущ. (стимул): Величина стимула, вызывающего воспринятое ощущение.

en **intensity**, noun
fr **intensite**, f
de **Intensität**, Subst.
sp **intensidad**, sustantivo

2.10 **острота**, сущ.: Способность распознавать незначительные отличия между стимулами.

Примечание — На французском языке этот термин не следует путать с термином «acuité», который относится к способности воспринимать вообще, безотносительно уровня.

en **acuity**, noun
fr **sensibilité**, f
de **Sensitivität**, Subst.
sp **agudeza**, sustantivo

2.11 **модальность**, сущ., **органолептическая модальность**, сущ.: Принадлежность отражаемого раздражителя к какой-либо определенной органолептической системе, например звуковая, вкусовая, обонятельная, тактильная, телесно-раздражительная или визуальная модальность.

en **modality**, noun
sensory modality, noun
fr **modalité**, f
modalité sensorielle, f
de **Modalität**, Subst.
Sinnesmodalität, Subst.
sp **modalidad**, sustantivo
modalidad sensorial, sustantivo

2.12 **вкус**, сущ.: Ощущения, воспринятые органом вкуса при стимуляции некоторыми растворимыми веществами.

Примечание — Термин «вкус» не следует использовать для обозначения сочетания вкусовых, обонятельных и осязательных ощущений, которые обозначаются термином «флейвор» (см. 3.20).

Если в разговорной речи термин используется в этом смысле, его следует сопровождать определителем, например «вкус плесени», «вкус малины», «вкус пробки».

en **taste**, noun
fr **goût**, m
de **Geschmack**, Subst.
sp **gusto**, sustantivo

2.13 **вкусовой**, прил.: Относящийся к чувству вкуса.

en **gustatory**, adj
fr **gustatif**, adj
de **gustatorisch**, Adj.
sp **gustativo**, adj

2.14 **обонятельный**, прил.: Относящийся к чувству запаха.

en **olfactory**, adj
fr **olfactif**, adj
de **olfaktorisch**, Adj.
sp **olfativo**, adj

2.15 **чувствовать запах**, глаг.: Воспринимать или пытаться воспринять запах.

en **to smell**, verb
fr **sentir**, verbe
de **riechen**, Verb
sp **oler**, verbo

2.16 **осязание**, сущ.: Тактильное чувство.

en **touch**, noun
fr **toucher**, m
de **Berühren**, Subst.
sp **tacto**, sustantivo

2.17 **зрение**, сущ.: Зрительное чувство.

en **vision**, noun
fr **vision**, f
de **Sehen**, Subst.
sp **visión**, sustantivo

2.18 **слуховой**, прил.: Относящийся к слуховому чувству.

en **auditory**, adj
fr **auditif**, adj
de **auditiv**, Adj.
sp **auditivo**, adj

2.19 **тригеминальные ощущения**, сущ., ороназальные химические раздражения, сущ.: Ощущения, вызванные раздражением химическими стимулами во рту, в носу или горле.

Пример — Ощущение остроты хрена.

en **trigeminal sensations**, noun
oro-nasal cgemesthesis, noun
fr **sensation trigéminale**, f
cgemio-sensibilite oro-nasale, f
de **trigeminale Empfindungen**, Subst.
sp **sensaciones trigeminales**, sustantivo
quimestésis oronasal, sustantivo

2.20 **кожное чувство**, сущ., **тактильный**, прил.: Любые чувства, рецепторы которых находятся на коже или непосредственно под ней (или в слизистой оболочке) и позволяют ощущать прикосновение, давление, тепло, холод и боль.

en **cutaneous sense**, noun
tactile, adj
fr **sens tactile**, m
tactile, adj
de **Hautsinn**, Subst.
taktil, Adj.
sp **sentido cutáneo**, sustantivo
táctil, adj

2.21 **химиотермическое ощущение**, сущ.: Ощущение тепла или холода, вызываемое некоторыми веществами, которое не связано с температурой самого вещества.

Пример — Такие ощущения вызываются капсаицином (тепло) и ментолом (холод).

en **chemothermal sensation**, noun
fr **sensation chimiothermique**, f
de **chemothermaler Effekt**, Subst.
sp **sensación quimiotérmica**, sustantivo

2.22 **телесные раздражения**, сущ.: Ощущения давления (осязание), температуры и боли, воспринимаемые рецепторами, расположенными на коже и губах, включая слизистую оболочку полости рта, язык и периодонт.

Примечание — Не путать с **мышечно-суставными раздражениями** (2.24).

en **somesthesis**, noun
fr **somesthésie**, f
de **Somästhesie**, Subst.
Hautsensibilität, Subst.
sp **somestesis**, sustantivo

2.23 **тактильные рецепторы телесных раздражений**, сущ.: Рецепторы, расположенные в коже языка, рта и горла, которые воспринимают геометрические характеристики в том виде, в каком они отражены во внешнем виде пищевого продукта.

en **tactile somesthetic receptor**, noun
fr **récepteur tactile**, m
de **taktiler somästhetischer Rezeptor**, Subst.
sp **receptores somestésicos táctiles**, sustantivo

2.24 **мышечно-суставные раздражения**, сущ.: Ощущение положения, движения и напряжения частей тела, воспринимаемое нервами и органами в мышцах, сухожилиях и суставах.

Примечание — Не путать с **телесными раздражениями** (2.22).

en **kinaesthesis**, noun
fr **kinesthésie**, f
de **Kinästhesie**, Subst.
sp **kinéstesis**, sustantivo

2.25 **порог стимула**, сущ., **порог обнаружения**, сущ.: Минимальное значение органолептического стимула, необходимое для возникновения ощущения.

Примечания

1 Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

2 Это ощущение может не идентифицироваться.

en **stimulus threshold**, noun
detection threshold, noun
fr **seuil d'apparition**, m
seuil de détection, m
seuil de perception, m
de **Reizschwelle**, Subst.
Empfindungsschwelle, Subst.
Wahrnehmungsschwelle, Subst.
sp **umbral de percepción**, sustantivo
umbral de detección, sustantivo

2.26 **порог распознавания**, сущ., **порог идентификации**, сущ.: Минимальная физическая интенсивность стимула, при которой всякий раз, когда эта интенсивность будет иметь место, испытатель будет присваивать стимулу один и тот же дескриптор.

Примечание — Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

en **recognition threshold**, noun
fr **seuil de reconnaissance**, m
seuil d'identification, m
de **Identifizierungsschwelle**, Subst.
Relativschwelle, Subst.
sp **umbral de reconocimiento**, sustantivo

2.27 **дифференциальный порог**, сущ.: Значение наименьшего воспринимаемого различия в физической интенсивности стимула.

Примечания

1 Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

2 На английском языке термин «difference threshold» иногда обозначается буквами «DL» (difference limen — порог физиологического ощущения) или буквами «JND» (just noticeable difference — едва заметная разница).

en **difference threshold**, noun
fr **seuil differentiel**, m
de **Unterscheidungsschwelle**, Subst.
sp **umbral de diferenciacion**, sustantivo

2.28 **предельный порог**, сущ.: Минимальное значение интенсивного органолептического стимула, выше которого нельзя ощутить разницу в интенсивности.

Примечание — Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

en **terminal threshold**, noun
fr **seuil final**, m
saturation, f
de **Sättigungsschwelle**, Subst.
sp **umbral de saturación**, sustantivo

2.29 **подпороговый**, прил.: Относится к интенсивности стимула ниже рассматриваемого типа порога.

en **sub-threshold**, adj
fr **infra-liminaire**, adj
de **unterschwellig**, Adj.
sp **subumbral**, adj

2.30 **надпороговый**, прил.: Относится к интенсивности стимула выше рассматриваемого типа порога.

en **supra-threshold**, adj
fr **supra-liminaire**, adj
de **überschwellig**, Adj.
sp **supra umbral**, adj

2.31 **агевзия**, сущ.: Отсутствие чувствительности к вкусовым стимулам.

Примечание — Агевзия может быть полной или частичной, постоянной или временной.

en **ageusia**, noun
fr **agueusie**, f
de **Ageusie**, Subst.
Geschmacksverlust, Subst.
sp **ageusia**, sustantivo

2.32 **аносмия**, сущ.: Отсутствие чувствительности к обонятельным стимулам.

Примечание — Аносмия может быть полной или частичной, постоянной или временной.

en **anosmia**, noun
fr **anosmie**, f
de **Anosmie**, Subst.
sp **anosmia**, sustantivo

2.33 **дихроматопсия**, сущ.: Дефект цветового зрения, который характеризуется восприятием, значительно отличающимся от цветового зрения нормального наблюдателя.

en **dyschromatopsia**, noun
fr **dyschromatopsie**, f
de **Dyschromatopsie**, Subst.
Farbenfehlsichtigkeit, Subst.
sp **discromatopsia**, sustantivo

2.34 **цветовая слепота**, сущ.: Полная или частичная неспособность различать некоторые цветовые тона.

en **colour blindness**
fr **achromatopsie**, f
daltonisme, m
de **Farbenblindheit**, Subst.
sp **ceguera al color**

2.35 **антагонизм**, сущ.: Совместное действие двух или более стимулов, сочетание которых вызывает более низкий уровень ощущений, чем ожидается при наложении воздействий каждого стимула в отдельности.

Примечание — См. также: **синергизм** (2.36).

en **antagonism**, noun
fr **antagonisme**, m
de **Antagonismus**, Subst.
sp **antagonismo**, sustantivo

2.36 **синергизм**, сущ.: Совместное действие двух или более стимулов, сочетание которых вызывает более высокий уровень ощущений, чем ожидается при простом сложении воздействий каждого стимула в отдельности.

Примечание — См. также: **антагонизм** (2.35).

en **synergism**, noun
fr **synergisme**, m
de **Synergismus**, Subst.
sp **sinergismo**, sustantivo

2.37 **маскировка**, сущ.: Явление затмевания каким-либо одним качеством в смеси другого или нескольких других качеств.

en **masking**, noun
fr **masquage**, m
de **Maskierung**, Subst.
sp **enmascaramiento**, sustantivo

2.38 **эффект контраста**, сущ.: Повышение реакции на различия между двумя одновременными или последовательными стимулами.

en **contrast effect**, noun
fr **effect de contraste**, m
de **Kontrastwirkung**, Subst.
sp **efecto de contraste**, sustantivo

2.39 **эффект конвергенции**, сущ.: Понижение реакции на различия между двумя одновременными или последовательными стимулами.

en **convergence effect**, noun
fr **effect de convergence**, m
de **Konvergenzwirkung**, Subst.
sp **efecto de convergencia**, sustantivo

3 Терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам

3.1 **внешний вид**, сущ.: Все видимые характеристики вещества или объекта в заданных условиях наблюдения.

en **appearance**, noun
fr **aspect**, m
de **Aussehen**, Subst.
sp **apariencia**, sustantivo

3.2 **базовый вкус**, сущ.: Один из характерных вкусов: кислый, горький, соленый, сладкий, умами.

Примечание — Прочие вкусы, которые могут классифицироваться как основные, это щелочной и металлический.

en **basic taste**, noun
fr **saveur élémentaire**, f
de **Grundgeschmacksarten**, Subst.
sp **gusto básico**, sustantivo

3.3 **кислость, кислотность**, сущ., **кислый вкус**, сущ.: Основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами большинства кислот (например, лимонной и винной).

en **acidity**, noun
acid taste, noun
fr **acidité**, f
saveur acide, f
de **Azidität**, Subst.
saurer Geschmack, Subst.
sp **acidez**, sustantivo
gusto acido, sustantivo

3.4 **кисловатость**, сущ., **кисловатый вкус**, сущ.: Вкусовое комплексное ощущение, в основном, из-за присутствия органических кислот.

Примечания

1 В некоторых языках «sour» — «кисловатость» не синоним «acid» — «кислотности, кислости».

2 Иногда этот термин носит отрицательный гедонический характер.

en **sourness**, noun
sour taste, noun
fr **aigreur**, f
saveur aigre, f
de **Herbheit**, Subst.
saurer Geschmack, Subst.
sp **acritud**, sustantivo
gusto agrio, sustantivo

3.5 **горечь**, сущ., **горький вкус**, сущ.: Основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами некоторых веществ, например хинина или кофеина.

en **bitterness**, noun
bitter taste, noun
fr **amertume**, f
saveur amere, f
de **Bitterkeit**, Subst.
bitterer Geschmack, Subst.
sp **amargor**, sustantivo
gusto amargo, sustantivo

3.6 **соленость**, сущ., **соленый вкус**, сущ.: Основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами определенных веществ, например хлорида натрия.

en **saltiness**, noun
salty taste, noun
fr **salinité**, f
saveur salée, f
de **Salzigkeit**, Subst.
salziger Geschmack, Subst.
sp **salinidad**, sustantivo
gusto salado, sustantivo

3.7 **сладость**, сущ., **сладкий вкус**, сущ.: Основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами природных или синтетических веществ, например сахарозы или аспартама.

en **sweetness**, noun
sweet taste, noun
fr **sucrosité**, f
saveur sucrée, f
de **Süße**, Subst.
süßer Geschmack, Subst.
sp **dulzor**, sustantivo
gusto dulce, sustantivo

3.8 **щелочность**, сущ., **щелочной вкус**, прил.: Вкус, вызываемый разведенными водными растворами веществ со свойствами оснований, то есть веществ, в которых pH > 7,0, например гидроксида натрия.

en **alkalinity**, noun
alkaline taste, noun
fr **alcalinité**, f
saveur alcaline, f
de **Alkalinität**, Subst.
alkalischer Geschmack, Subst.
sp **alcalinidad, sustantivo**
gusto alcalino, sustantivo

3.9 **умами**, сущ.: Основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами некоторых видов аминокислот или нуклеотидов, например мононатрий глютаматом или динатрий иносинатом.

en **umami**, noun
fr **umami**, m
de **Umami**, Subst.
sp **umami**, sustantivo

3.10 **терпкость**, сущ., **терпкий**, прил.: Комплексное ощущение, сопровождаемое стягиванием, натягиванием или сморщиванием кожи или слизистой ротовой полости, что вызывается такими веществами, как танины восточной хурмы, или ягодами терновника.

en **astringency**, noun
astringent, adj
fr **astringence**, f
astringent, adj
âpre, adj
de **Adstringenz**, Subst.
adstringierend, Adj.
sp **astringencia**, sustantivo
astringente, adj

3.11 **химический эффект**, сущ.: Физическое, покалывающее (пощипывающее) ощущение на языке в результате воздействия таких веществ, как газированная вода.

Примечания

1 Ощущение может быть продолжительным и не зависит от температуры, вкуса и запаха.

2 Разговорные термины: «терпкий» (крепкий чай), «обжигающий» (виски), «острый» (сливовый сок), «жгучий» (хрен).

en **chemical effect**, noun
fr **effet chimique**, m
de **chemische Wirkung**, Subst.
sp **efecto quimico**, sustantivo

3.12 **обжигающий**, прил., **согревающий**, прил.: Ощущение теплоты во рту, вызываемое, например, алкоголем (согревающий) или перцем чили (обжигающий).

en **burning**, adj
warming, adj
fr **brûlant**, adj
échauffant, adj
de **brennend**, Adj.
wärmend, Adj.
sp **ardiente**, adj
cálido, adj

3.13 **жгучесть**, сущ., **жгучий**, прил.: Резкое ощущение в щечной и носовой слизистой оболочке, вызываемое, например, уксусом, горчицей, хреном.

en **pungency**, noun
pungent, adj
fr **goût piquant**, m
irritant, adj
piquant au nez, adj
de **Schärfe**, Subst.
scharf, Adj.
stechend, Adj.
sp **pungencia**, sustantivo
pungente, adj

3.14 **химическое охлаждение**, сущ.: Ощущение пониженной температуры, испытываемое в результате воздействия некоторых веществ, например ментола, мяты или аниса.

Примечание — Ощущение обычно остается на некоторое время после устранения стимула.

en **chemical cooling**, noun
fr **froid chimique**, m
de **chemische Kältewirkung**, Subst.
sp **refrescante quimico**, sustantivo

3.15 **физическое охлаждение**, сущ.: Ощущение холода, испытываемое в результате воздействия веществ, имеющих более низкую температуру, веществ, растворяющихся с поглощением тепла (например, кристаллический сорбит) или быстро испаряющихся веществ (например, ацетон или спирт)

Примечание — Продолжительность ощущения обычно ограничивается временем прямого контактирования со стимулом.

en **physical cooling**, noun
fr **froid physique**, m
de **physikalische Kältewirkung**, Subst.
sp **refrescante fisico**, sustantivo

3.16 **химическое тепло**, сущ.: Ощущение тепла в результате воздействия таких веществ, как капсаицин или острый стручковый перец.

Примечание — Ощущение имеет тенденцию продлиться после удаления стимула.

en **chemical heat**, noun
fr **chaleur chimique**, f
de **chemische Wärmewirkung**, Subst.
sp **calor quimico**, sustantivo

3.17 **физическое тепло**, сущ.: Ощущение, испытываемое в результате воздействия горячих веществ, таких как вода с температурой выше 48 °С.

Примечание — Продолжительность ощущения обычно ограничивается временем прямого контактиования со стимулом.

en **physical heat**, noun
fr **chaleur physique**, f
de **physikalische Wärmewirkung**, Subst.
sp **calor fisico**, sustantivo

3.18 **запах**, сущ.: Ощущение, воспринимаемое с помощью органа обоняния при вдыхании некоторых летучих веществ.

en **odour**, noun
fr **odeur**, f
de **Geruch**, Subst.
sp **olor**, sustantivo

3.19 **посторонний запах**, сущ.: Нетипичный запах, который часто ассоциируется с порчей или изменением химического состава продукта.

en **off-odour**, noun
fr **odeur atypique**, f
de **Fremdgeruch**, Subst.
sp **olor atipico**, sustantivo

3.20 **флейвор**, сущ.: Комплексное сочетание обонятельного, вкусового и тригеминальных ощущений, воспринимаемых во время дегустации.

Примечание — На флейвор могут оказывать влияние тактильные, тепловые, болезненные и/или кинестезические ощущения.

en **flavour**, noun
fr **flaveur**, f
de **Flavour**, Subst.
sp **flavor**, sustantivo

3.21 **посторонний вкус и запах**, сущ.: Нетипичные вкус и (или) запах, которые часто связываются с порчей и изменением химического состава продукта.

en **off-flavour**, noun
fr **flaveur atypique**, f
de **Fremdgeschmack**, Subst.
sp **flavor atipico**, sustantivo

3.22 **усилитель вкуса и запаха**, сущ.: Вещество, интенсифицирующее вкус и (или) запах продукта, хотя само не обладает его вкусом и (или) запахом.

en **flavour enhancer**, noun
fr **renforçateur de goût**, m
renforcateur de flaveur, m
de **Geschmacksverstärker**, Subst.
sp **potenciador del flavor**, sustantivo

3.23 **порок**, сущ.: Вкус или запах, посторонние для данного продукта, которые появляются в результате внешнего загрязнения.

en **taint**, noun
fr **flaveur parasite**, f
odeur parasite, f
de **Nebengeschmack**, Subst.
Nebengeruch, Subst.
sp **contaminante**, sustantivo

3.24 **аромат**, сущ. (ощущение в английском языке и во французском разговорном языке): Запах в приятном или неприятном смысле.

Примечание — Термин «аромат» в английском и французском языках не являются полными эквивалентами.

en **aroma**, noun
fr **arôme**, m
de **Aroma**, Subst.
sp **aroma**, sustantivo

3.25 **аромат**, сущ. (во французском): Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния через заднюю стенку носа при дегустации.

Примечание — Термин «аромат» в английском и французском языках не являются полными эквивалентами.

en **aroma**, noun
fr **arôme**, m
de **Aroma**, Subst.
sp **aroma**, sustantivo

3.26 **букет**, сущ.: Комплекс специфических обонятельных нюансов, позволяющих охарактеризовать продукт (вино, спиртные напитки и т.д.).

en **bouquet**, noun
fr **bouquet**, m
de **Bukett**, Subst.
sp **bouquet**, sustantivo

3.27 **тело**, сущ.: Консистенция, компактность текстуры, полнота, богатство, флейвор или вещество продукта.

en **body**, noun
fr **corps**, m
de **Körper**, Subst.
sp **cuerpo**, sustantivo

3.28 **нота**, **нюанс**, сущ.: Характерная и идентифицируемая особенность запаха или флейвора.

en **note**, noun
fr **note**, f
de **Note**, Subst.
sp **nota**, sustantivo

3.29 **посторонняя нота**, сущ., **посторонний нюанс**, сущ.: Нетипичная нота, которая часто связывается с порчей или изменением продукта.

en **off-note**, noun
fr **note atypique**, f
de **Fremdnote**, Subst.
sp **nota atipica**, sustantivo

3.30 **характерная нота**, сущ., **нюанс**, сущ.: Воспринимаемые органолептические характеристики, флейвор и текстура, (механические, геометрические характеристики), а также жир и влажность данного пищевого продукта.

en **character note**, noun
fr **caractère**, m
de **charakteristische Noten**, Subst.
sp **notas de carácter**, sustantivo

3.31 **цвет**, сущ. (восприятие): Ощущение тона, насыщенности и светлоты, вследствие стимуляции сетчатки световыми лучами волн различной длины.

en **colour**, noun
fr **couleur**, f
de **Farbe**, Subst.
sp **color**, sustantivo

3.32 **цвет**, сущ. (свойство): Характеристика продуктов, вызывающая цветовое ощущение.

en **colour**, noun
fr **couleur**, f
de **Farbe**, Subst.
sp **color**, sustantivo

3.33 **тон**, сущ.: Характеристика цвета, соответствующая изменению длины волны.

Примечание — Эквивалентный термин по системе Манселла — «оттенок».

en **hue**, noun
fr **teinte**, f
de **Farbton**, Subst.
sp **tono**, sustantivo

3.34 **насыщенность**, сущ. (цвет): Параметр цвета, характеризующий его чистоту.

Примечания

1 При высоком насыщении цвет имеет чистый оттенок, без серости; если насыщенность низкая, в нем много серого оттенка.

2 Эквивалентный термин по системе Манселла — «цветность».

en **saturation**, noun
fr **saturation**, f
de **Sättigung**, Subst.
sp **saturación**, sustantivo

3.35 **светлота**, сущ. (цвет): Степень визуальной яркости в сравнении с нейтральным серым по шкале от абсолютно черного до абсолютно белого.

Примечание — Эквивалентный термин по системе Манселла — «величина».

en **lightness**, noun
fr **clarté**, f
de **Helligkeit**, Subst.
sp **luminosidad**, sustantivo

3.36 **яркостный контраст**, сущ.: Влияние на визуальную яркость одного объекта или цвета яркости окружающих объектов или цветов.

en **brightness contrast**, noun
fr **contraste de luminosite**, m
de **Helligkeitskontrast**, Subst.
sp **contraste de luminosidad**, sustantivo

3.37 **прозрачность**, сущ., **прозрачный**, прил.: Свойство, позволяющее пропускать свет через продукт и различать появляющиеся изображения.

en **transparency**, noun
transparent, adj
fr **transparence**, f
transparent, adj
de **Transparenz**, Subst.
Durchsichtigkeit, Subst.
durchsichtig, Adj.
sp **transparencia**, sustantivo
transparente, adj

3.38 **(полу)прозрачность**, сущ., **(полу)прозрачный**, прил.: Свойство, позволяющее пропускать свет через продукт, но не позволяющее различать появляющиеся изображения.

en **translucency**, noun
translucent, adj
fr **translucidité**, f
translucide, adj
de **Lichtdurchlässigkeit**, Subst.
Durchscheinbarkeit, Subst.
durchscheinend, Adj.
sp **translucidez**, sustantivo
translucido, adj

3.39 **непрозрачность**, сущ.: **непрозрачный**, прил.: Свойство, не позволяющее пропускать свет.

en **opacity**, noun
opaque, adj
fr **opacité**, f
opaque, adj
de **Undurchsichtigkeit**, Subst.
undurchsichtig, Adj.
sp **opacidad**, sustantivo
opaco, adj

3.40 **глянец, блеск**, сущ., **глянцевый, блестящий**, прил.: Блестящий или глянцевитый внешний вид в результате тенденции поверхности отражать энергию света больше под одним углом, чем под другими углами.

en **gloss**, noun
glossy, shiny, adj
fr **brillance, f, brillant**, m
luisant, brillant, adj
de **Glanz**, Subst.
glanzend, schimmernd, Adj.
sp **brillo**, sustantivo
brillante, lustroso, adj

3.41 **текстура**, сущ. (во рту): Все механические, геометрические, поверхностные и телесные свойства продукта, воспринимаемые с помощью кинестетических и телесных рецепторов, а также (если уместно) зрительных и слуховых рецепторов с первого откусывания до конечного проглатывания.

en **texture**, noun
fr **texture**, f
de **Textur**, Subst.
sp **textura**, sustantivo

Примечания

1 Во время пережевывания на восприятие влияют физические изменения, происходящие с продуктом при контакте с зубами и небом и при смешении со слюной.

Слуховая информация может повлиять на суждение о текстуре и, в случае сухого продукта, стать доминирующим фактором.

2 «Механические характеристики» — это те, которые связаны с реакцией продукта на давление. Они включают: твердость, слипание частиц, вязкость, эластичность и клейкость.

«Геометрические характеристики» — это те, которые связаны с величиной, формой и ориентацией частиц в продукте. Они включают: плотность, зернистость и структуру.

«Поверхностные характеристики» — это те, которые связаны с ощущениями, появляющимися во рту из-за наличия влаги и/или жира на или возле поверхности продукта.

«Телесные характеристики» — это те, которые связаны с ощущениями, появляющимися во рту из за наличия влаги и/или жира в веществе продукта и способа, которым эти составляющие высвобождаются.

3.42 **твердость**, сущ.: Механическая характеристика текстуры, связанная с усилием, необходимым для достижения установленной деформации, разрушения продукта или проникания в него.

en **hardness**, noun
fr **dureté**, f
de **Härte**, Subst.
sp **dureza**, sustantivo

Примечания

1 Во рту она воспринимается при сдавливании продукта между зубами (твердые продукты) или между языком и небом (полутвердые продукты).

2 Основными прилагательными, соответствующими различным уровням твердости, являются следующие:

- «мягкий»: низкий уровень, например, сливочный сыр;
- «плотный»: средний уровень, например, оливки;
- «твердый»: высокий уровень, например, леденцовая карамель.

3.43 **слипание частиц**, сущ.: Механическая характеристика текстуры, связанная со степенью, в которой вещество может быть деформировано перед разрывом, включая свойства **хрупкости** (3.44), **пережевываемости** (3.45) и **клейкости** (3.47).

en **cohesiveness**, noun
fr **cohésion**, f
de **Kohäsivität**, Subst.
sp **cohesividad**, sustantivo

3.44 **хрупкость**[1)], сущ.: Механическая характеристика текстуры, связанная со слипаемостью и твердостью, а также с усилием, необходимым для разламывания продукта на куски или крошки.

en **fracturability**[1)], noun
fr **fracturabilite**[1)], f
de **Sprödigkeit**[1)], Subst.
sp **fracturabilidad**[1)], sustantivo

Примечания

1 Она оценивается при внезапном сдавливании продукта между передними зубами или пальцами.

2 Основными прилагательными, соответствующими различным уровням хрупкости, являются:

- «липкий»: очень низкий уровень, например, карамель, жевательная резинка;
- «рассыпчатый», рыхлый: низкий уровень, например, зерновая булочка, пирожное;
- «хрумкий» (сочный хруст): средний уровень, например, яблоко, сырая морковь;
- «хрупкий», ломкий: высокий уровень, например, ломкий арахис, сухое печенье. крекер;
- «хрустящий» (сухой хруст): высокий уровень, например, чипсы, попкорн;
- «жесткий» с сухой корочкой: высокий уровень, например, корочка свежего французского багета;
- «измельченный в порошок»: очень высокий уровень, при откусывании немедленно превращаемый в порошок, например, переваренный яичный желток.

3.45 **пережевываемость**[2)], сущ.: Механическая характеристика текстуры, связанная с количеством работы, необходимой для разжевывания твердого продукта до состояния готовности к проглатыванию.

en **chewiness**[2)], noun
fr **masticabilite**[2)], f
de **Kaubarkeit**[2)], Subst.
sp **masticabilidad**[2)], sustantivo

Примечание — Основными прилагательными, соответствующими различным уровням пережевываемости, являются:

- «тающий»: очень низкий уровень, например, мороженое;
- «нежный»: низкий, например, молодой зеленый горошек;
- «поддающийся жеванию»: средний уровень, например, фруктовые жевательные конфеты;
- «жесткий»: высокий уровень, например, старая говядина, шкурка бекона.

3.46 **количество пережевываний**, сущ.: Число жевательных движений, необходимых для разжевывания образца до консистенции, пригодной для проглатывания.

en **chew count**, noun
fr **nombre de mastications**, m
de **Kauzahl**, Subst.
sp **cantidad de masticaciones**, sustantivo

3.47 **клейкость**, сущ.: Механическая характеристика текстуры, связанная со слипаемостью нежного продукта.

en **gumminess**, noun
fr **broyabilité**, f
de **Klebrigkeit**, Subst.
sp **gomosidad**, sustantivo

Примечания

1 Во рту она определяется усилием, необходимым для разщепления продукта до состояния готовности к проглатыванию.

2 Основными прилагательными, соответствующими различным уровням клейкости, являются:

- «рассыпчатый»: низкий уровень, например, песочное печенье;
- «рыхлый»: средний уровень, например, некоторые сорта картофеля, отварная сухая фасоль;
- «тестообразный»: средний уровень, например, пюре из каштанов, мучной клейстер;
- «клейкий»: высокий уровень, например, переваренная овсянка, пищевой желатин.

[1)] На французском языке нет эквивалента. Термин «fracturabilité» предложен как неологизм.

[2)] На французском языке нет эквивалента. Термин «masticabilité» предложен как неологизм.

3.48 **вязкость**, сущ.: Механическая характеристика текстуры, связанная с сопротивлением потоку.

en **viscosity**, noun
fr **viscosité**, f
de **Viskosität**, Subst.
sp **viscosidad**, sustantivo

Примечания

1 Она соответствует усилию, необходимому для стекания жидкости с ложки на язык или размазывания ее по субстрату.

2 Основными прилагательными, соответствующими различным уровням вязкости, являются:

- «жидкий»: низкий уровень, например, вода;
- «водянистый»: средний уровень, например, оливковое масло;
- «маслянистый» или «сметанообразный»: средний уровень, например, двойные сливки, тяжелые сливки;
- «густой» или «вязкий»: очень высокий уровень, например, подслащенное сгущенное молоко, мед.

3.49 **консистенция**, сущ.: Механическая характеристика, обнаруживаемая путем стимулирования тактильных или визуальных рецепторов.

en **consistency**, noun
fr **consistance**, f
de **Konsistenz**, Subst.
sp **consistencia**, sustantivo

3.50 **эластичность**, сущ., **упругость**, сущ., **гибкость**, сущ.: Механическая характеристика текстуры, связанная: с быстротой возвращения в первоначальную форму после действия деформирующей силы и степенью возвращения материала в первоначальное состояние.

en **elasticity**, noun
springiness, noun
resilience, noun
fr **élasticité**, f
flexibilité, f
résilience, f
de **Elastizität**, Subst.
Spannkraft, Subst.
Nachgiebigkeit, Subst.
sp **elasticidad**, sustantivo
flexibilidad, sustantivo
resiliencia, sustantivo

Примечание — Основными прилагательными, соответствующими различным уровням упругости, являются:

- «пластичный»: отсутствует, например, маргарин;
- «тягучий»: средний уровень, например, зефир;
- «эластичный», «упругий», «резинообразный»: высокий уровень, например, сваренный кальмар, промысловые моллюски, жевательные конфеты.

3.51 **липкость**, **адгезионная способность**, сущ.: Механическая характеристика текстуры, связанная с усилием, необходимым для удаления материала, прилипшего ко рту или субстрату.

en **adhesiveness**, noun
fr **adhérence**, f
de **Adhäsivität**, Subst.
sp **adherencia**, sustantivo

Примечания

1 Основными прилагательными, соответствующими различным уровням липкости являются:

- «липкий»: низкий уровень, например, зефир;
- «приставший»: средний уровень, например, арахисовое масло;
- «очень липкий», «клейкий»: высокий уровень, например, карамельная глазурь, переваренный рис;
- «вязкий», «сильно клейкий»: очень высокий уровень, например, тофи.

2 Липкость продукта можно квалифицировать поразному, например:

- *на нёбе* — как усилие, требуемое для полного удаления продукта с нёба языком после полного сжатия образца между языком и небом;
- *на губах* — степень, до которой продукт прилип/приклеился к губам; образец помещают между губами, слегка сжимают один раз и снимают для оценивания липкости;
- *на зубах* — как количество продукта, оставшегося на/в зубах после пережевывания продукта;
- *на самом продукте* — как усилие, требуемое для разделения кусочков продукта языком, когда образец кладут в рот;
- *руками* — как усилие, требуемое для разделения кусочков, прилипших один к другому, с использованием ложки.

3.52 **тяжесть**, сущ., **тяжелый**, прил.: Свойство, связанное с тягучестью напитков или плотностью твердых продуктов.

Примечание — Характеризует твердый продукт, компактный в поперечном сечении, или напиток, льющийся с некоторым трудом.

en **heaviness**, noun
heavy, adj
fr **épaisseur**, f
épais, adj
de **Schwere**, Subst.
schwer, Adj.
sp **pesadez**, sustantivo
pesado, adj

3.53 **плотность**, сущ.: Геометрическая характеристика текстуры, связанная с восприятием компактности в поперечном сечении продукта после его полного прокусывания.

Примечание — Основными прилагательными, соответствующими различным уровням плотности, являются:
- «легкий», низкий уровень, например, сбитые сливки;
- «тяжелый», «плотный»: высокий уровень, например, каштановый крем, традиционный Рождественский пудинг.

en **denseness**, noun
fr **densité**, f
de **Dichte**, Subst.
sp **densidad**, sustantivo

3.54 **зернистость**[3)], сущ.: Геометрическая характеристика текстуры, связанная с восприятием величины, формы и количества частиц в продукте.

Примечание — Основными прилагательными, соответствующими различным уровням зернистости, являются:
- «однородный», «порошкообразный»: отсутствует, например, сахарная пудра, сухая кукурузная мука;
- «песчанистый»: низкий уровень, например, некоторые сорта груш;
- «зернистый»: средний уровень, например, манная крупа;
- «бусинкообразный»: имеющий маленькие сферические частички, например, пудинг из тапиоки;
- «гранулированный»: имеющий угловатые твердые частицы, например, сахар «демерара»;
- «грубый»: высокий уровень, например, каша из плющеной овсяной крупы;
- «комковатый»: высокий уровень, с крупными, разного размера, частицами, например, творог.

en **granularity**[3)], noun
fr **granulosité**[3)], f
de **Körnigkeit**[3)], Subst.
sp **granulosidad**[3)], sustantivo

3.55 **внутренняя структура**, сущ.: Геометрическая характеристика текстуры, связанная с восприятием формы и ориентации частиц в продукте.

Примечание — Основными прилагательными, соответствующими разным внутренним структурам, являются:
- «ячеистая»: сферические или овальные частицы, состоящие из тонких стенок вокруг жидкости или газа, например, апельсин;
- «кристаллическая»: угловатые, одного размера, симметричные, трехмерные частицы, например, кристаллический сахар;
- «волокнистая»: удлиненные частицы или нити, ориентированные в одном направлении, например, корневой сельдерей;
- «пластинчатая»: рыхлые, легко разделяемые слои, например, отварной тунец, круассан, слоеное тесто;
- «воздушная»: жесткие или твердые внешние оболочки, с крупными, часто разного объема, воздушными карманами, например, слойки с кремом, воздушный рис.

en **conformation**, noun
fr **conformation**, f
de **Konformation**, Subst.
sp **conformacion**, sustantivo

3.56 **влажность**, сущ. (ощущение): Ощущение влаги в пищевом продукте тактильными рецепторами во рту, также оно может быть связано со смазочными свойствами продукта.

Примечание — Отражает не только общее количество ощущаемой влаги, но тип, скорость и способ ее выхода или поглощения.

en **moisture**, noun
fr **humidité**, f
de **Feuchte**, Subst.
sp **humedad**, sustantivo

[3)] На французском нет эквивалента. Термин «granulosité» предложен как неологизм.

3.57 **влажность**, сущ. (свойство): Поверхностная характеристика текстуры, описывающая ощущение влаги, абсорбированной продуктом или выпущенной им.

Примечание — Основными прилагательными, соответствующими разным уровням влажности, являются:

Характеристики поверхности:

- «сухая»: отсутствует, например, сливочный крекер;
- «влажная»: низкий уровень, например, чищеное яблоко;
- «мокрая»: высокий уровень, например, водяной каштан, устрицы.

Характеристики тела:

- «сухое»: отсутствует, например, сливочный крекер;
- «влажное»: средний уровень, например, яблоко;
- «сочное»: высокий уровень, например, апельсин;
- «мясистое», сочное: высокий уровень, например, мясо;
- «водянистое»: ощущение наличия воды, например, арбуз.

en **moisture**, noun
fr **humidité**, f
de **Feuchte**, Subst.
sp **humedad**, sustantivo

3.58 **сухость**, сущ., **сухой**, прил.: Характеристика текстуры, описывающая восприятие абсорбированной продуктом влаги (например, сливочный крекер).

Примечание — В напитках жидкость, которая ощущается сухой на языке и в глотке, например, клюквенный сок.

en **dryness**, noun
dry, adj
fr **siccité**, f
sec, adj
de **Trockenheit**, Subst.
trocken, Adj.
sp **sequedad**, sustantivo
seco, adj

3.59 **жирность**[4)], сущ.: Характеристика текстуры, связанная с ощущением количества или качества жира на поверхности тела продукта или внутри него.

Примечание — Основными прилагательными, соответствующими разным уровням жирности, являются:

- «маслянистый»: ощущение сочащегося и текущего жира, например, заправленный салат;
- «жирный»: ощущение выделяющегося жира, бекон, чипсы, жареный кусочками и замороженный картофель;
- «салистый»: ощущение большого количества жира в продукте, маслянистости, жирности, например, твердый животный жир, сало.

en **fattiness**[4)], noun
fr **lipidite**[4)], f
de **Fettigkeit**[4)], Subst.
sp **grasitud**[4)], sustantivo

3.60 **аэрация**, сущ., **аэрированный**, прил.: Характеризует твердый или полутвердый продукт, содержащий мелкие, ровные пузырьки, наполненные газом (обычно диоксид углерода или воздух) и окруженные мягкими стенками.

Примечания

1 См. также: **бурное выделение газа** (3.61).

2 Продукт можно описать как «пенистый» или «покрытый пеной» (жидкие стенки пузырьков, например, молочный коктейль), или «пористый» (твердые стенки пузырьков, например, различные суфле, меренга, шоколадный мусс, взбивная начинка для пирогов, хлеб для сэндвичей).

en **aeration**, noun
aerated, adj
fr **aération**, f
aéré, adj
de **Belüftung**, Subst.
belüftet, Adj.
sp **aireación**, sustantivo
aireado, adj

3.61 **бурное выделение газа**, сущ., **выделяющий газ**, прил.: Образование пузырьков газа в жидком продукте *(a)* в результате химической реакции и *(b)* сброса давления.

Примечания

1 См. также: **аэрация** (3.60).

2 Пузырьки или их образование часто воспринимается как характеристика текстуры, но при ее высоком уровне может восприниматься зрительно или на слух.

en **effervescence**, noun
effervescent, adj
fr **effervescence**, f
effervescent, adj
de **Sprudeln**, Subst.
sprudelnd, Adj.
sp **efervescencia**, sustantivo
efervescente, adj

[4)] На французском нет эквивалента. Термин «lipidité» предложен как неологизм.

Уровни выделения можно описать как:

- «тихий»: отсутствует, например, водопроводная вода;
- «спокойный»: уровень ниже ожидаемого, например, бутылочное пиво, долгое время открытое;
- «пощипывающий»: ощутимый, в основном, как характеристика текстуры, во рту;
- «пузырчатый»: имеющий видимые поднимающиеся пузырьки;
- «газированный»: имеющий резко, со слышимым шипением, взрывающиеся пузырьки.

3.62 **тактильные ощущения во рту**, сущ.: Смешанные ощущения, воспринимаемые во рту, связанные с физическими или химическими свойствами стимула.

Примечание — Испытатели различают физические ощущения (например, плотность, вязкость, внутреннюю структуру) как свойства структуры и химические ощущения (например, остроту, охлаждение) как свойства флейвора.

en **mouthfeel**, noun
fr **sensation en bouche**, f
de **Mundgefuhl**, Subst.
sp **sensacion bucal tactil**, sustantivo

3.63 **чистое ощущение**, сущ.: Чистый, прил. свойство проглоченного продукта не оставлять во рту остаточного ощущения (см. **адгезионная способность**, 3.51), например, вода.

en **clean feel**, noun
clean, adj
fr **absence de sensation residuelle**, f
propre, adj
de **sauberes Gefühl**, Subst.
sauber, Adj.
sp **sensación de limpieza**, sustantivo
limpio, adj

3.64 **продукт-очиститель**, сущ., **очищающий**, прил.: Продукт, удаляющий любой остаток изо рта.

Примеры — Вода, крекер.

en **palate cleanser**, noun
cleansing, adj
fr **rince-bouche**, m
nettoyant, adj
de **Geschmacksneutralisator**, Subst.
neutralisierend, Adj.
sp **limpiador de paladar**, sustantivo
limpiador, adj

3.65 **послевкусие**, сущ., **остаточный вкус**, сущ.: Обонятельное и/или вкусовое ощущение, которое появляется после проглатывания или удаления продукта изо рта и которое отличается от ощущения, получаемого во время его нахождения во рту.

en **after-taste**, noun
residual taste, noun
fr **arriére-goût**, m
de **Nachgeschmack**, Subst.
sp **retrogusto**, sustantivo
gusto residual, sustantivo

3.66 **остаточное ощущение**, сущ.: Ощущение во рту после удаления текстурного стимула; оно может быть таким же, как первичное ощущение, или восприниматься как совсем другое по прошествии некоторого времени, когда проглатывание, слюна, растворение и прочие воздействия влияли на вещество стимула или область ощущения.

en **after-feel**, noun
fr **sensation résiduelle**, f
de **Nachgefühl**, Subst.
Abgang, Subst.
sp **dejo**

3.67 **стойкость**, сущ.: Связана с реакцией на стимул в течение измеримого периода времени.

en **persistence**, noun
fr **persistance**, f
de **Fortdauern**, Subst.
sp **persistencia**, sustantivo

3.68 **безвкусный**, прил., **пресный**, прил.: Характеризует продукт с уровнем флейвора ниже ожидаемого.

en **insipid**, adj
fr **insipide**, adj
de **fade**, Adj.
sp **insipido**, adj

3.69 **слабый**, прил.: Характеризует продукт с низким уровнем флейвора, без ярко выраженного вкуса.

en **bland**, adj
fr **fade**, adj
de **geschmacklos**, Adj.
sp **soso**, adj

3.70 **нейтральный**, прил.: Характеризует продукт без четких характеристик.

en **neutral**, adj
fr **neutre**, adj
de **neutral**, Adj.
sp **neutro**, adj

3.71 **плоский**, прил.: Характеризует продукт, органолептический уровень которого воспринимается ниже ожидаемого.

en **flat**, adj
fr **plat**, adj
de **schal**, Adj.
sp **plano**, adj

4 Терминология, связанная с методами

4.1 **объективный метод**, сущ.: Любой метод, в котором воздействия личного мнения сведены к минимуму.

en **objective method**, noun
fr **méthode objective**, f
de **objektives Verfahren**, Subst.
sp **método objetivo**, sustantivo

4.2 **субъективный метод**, сущ.: Любой метод, основанный на личных мнениях.

en **subjective method**, noun
fr **méthode subjective**, f
de **subjektives Verfahren**, Subst.
sp **método subjetivo**, sustantivo

4.3 **классифицирование**, сущ.: Метод, в основе которого лежит гипотеза о том, что качество может быть отражено в определенной шкале, позволяющей расквалифицировать продукты по группам качества.

en **grading**, noun
fr **classification**, f
de **Sortierung**, Subst.
sp **graduación**, sustantivo

Примеры — Ранжирование (4.4), распределение (4.5), метод шкал (4.6) и балльный метод (4.7).

4.4 **ранжирование**, сущ.: Метод, в котором серия из двух или более образцов представлена одновременно и в порядке интенсивности или уровня какой-либо заданной характеристики.

en **ranking**, noun
fr **classement par rang**, m
de **Einstufung in eine Rangordnung**, Subst.
sp **ordenamiento**, sustantivo

4.5 **распределение**, сущ.: Метод распределения по категориям.

en **classification**, noun
fr **catégorisation**, f
de **Klassifizierung**, Subst.
sp **clasificación**, sustantivo

4.6 **метод шкал**, сущ., **рейтинговый метод**, сущ.: Метод измерения по цифровой порядковой шкале, в котором интенсивность каждого ощущения отмечается одной из ряда возможных категорий.

en **rating**, noun
fr **cotation**, f
de **Bewertung**, Subst.
sp **categorización**, sustantivo

4.7 **балльный метод**, сущ., **скоринг**, сущ.: Оценивание продукта (или его характеристик) путем присвоения баллов, имеющих некоторую математическую связь с оцениваемым продуктом или его характеристиками.

en **scoring**, noun
fr **notation**, f
de **Auswertung durch Punktevergabe**, Subst.
sp **puntuación**, sustantivo

4.8 отбор, сущ.: Процедура предварительного выбора.

en **screening**, noun
fr **sélection**, f
de **Vorauswahl**, Subst.
sp **selección preliminar**, sustantivo

4.9 **подбор**, сущ.: Экспериментальный метод приравнивания или соотнесения стимулов, обычно, с целью определения степени схожести между эталоном и неизвестным образцом или между такими образцами.

en **matching**, noun
fr **appariement**, m
de **Abgleichung**, Subst.
sp **confrontación**, sustantivo

4.10 **оценка значений**, сущ.: Процесс присвоения значений интенсивности характеристики таким образом, чтобы соотношения между присвоенными значениями были такими же, как между значениями восприятий, которым они соответствуют.

en **magnitude estimation**, noun
fr **estimation de la grandeur**, f
de **Abschätzung der Größenordnung**, Subst.
sp **estimación de la magnitud**, sustantivo

4.11 **независимая оценка**, сущ.: Оценка одного или нескольких стимулов без прямого сравнения.

en **independent assessment**, noun
fr **évaluation indépendante**, f
de **unabhängige Bewertung**, Subst.
sp **evaluación independiente**, sustantivo

4.12 **абсолютное суждение**, сущ.: Оценка стимула без прямого сравнения.

en **absolute judgement**, noun
fr **jugement absolu**, m
de **absolute Beurteilung**, Subst.
sp **juicio absoluto**, sustantivo

4.13 **сравнительная оценка**, сущ.: Сравнение стимулов, представленных в одно и то же время.

en **comparative assessment**, noun
fr **évaluation comparative**, f
de **vergleichende Bewertung**, Subst.
sp **evaluación comparativa**, sustantivo

4.14 **метод разведения**, сущ.: Метод, в котором образцы разводят последовательно в меньших концентрациях и исследуют по сериям.

en **dilution method**, noun
fr **méthode par dilution**, f
de **Verdünnungsverfahren**, Subst.
sp **método de dilución**, sustantivo

4.15 **психофизический метод**, сущ.: Процедуры установления связей между измеряемыми физическими стимулами и органолептическими реакциями.

en **psychophysical method**, noun
fr **méthode psychophysique**, f
de **psychophysikalisches Verfahren**, Subst.
sp **método psicofisico**, sustantivo

4.16 **различительный метод**, сущ.: Любой метод испытания, включающий сравнение образцов с целью определения восприятия различий.

Примеры — Метод треугольника (4.18), метод дуо-трио (4.19) или метод парного сравнения (4.17).

en **discrimination test**, noun
fr **essai de discrimination**, m
essai de différence, m
de **Diskriminierungsprüfung**, Subst.
sp **ensayo de discriminacion**, sustantivo

4.17 **метод парного сравнения**, сущ.: Метод, в котором стимулы представлены парами для сравнения на основе нескольких определенных критериев.

en **paired comparison test**, noun
fr **essai de comparaison par paires**, m
de **paarweise Vergleichsprüfung**, Subst.
sp **ensayo de comparación pareada**, sustantivo

4.18 **метод треугольника**, сущ.: Метод различительного испытания, заключающийся в одновременном представлении трех закодированных образцов, два из которых идентичны, в котором испытателя просят отобрать образец, кажущийся ему отличным.

en **triangle test**, noun
fr **essai triangulaire**, m
de **Dreiecksprüfung**, Subst.
sp **ensayo triangular**, sustantivo

4.19 **метод дуо-трио**, сущ.: Метод различительного испытания, в котором каждый испытатель получает по три образца, один из которых обозначен как эталон, и ему предлагают определить, какой из оставшихся образцов либо идентичен эталону, либо отличен от эталона.

en **duo-trio test**, noun
fr **essai duo-trio**, m
de **Duo-Trio-Prüfung**,Subst.
sp **ensayo dúo-trio**, sustantivo

4.20 **метод «два из пяти»**, сущ.: Метод различительного испытания, включающий пять закодированных образцов, два из которых одного типа, а три — другого типа, и испытателю предлагают разделить образцы на группы из двух и трех образцов по одинаковым ощущениям.

en **«two-out-of-five» test**, noun
fr **essai «2 sur 5»**, m
de **«2-aus-5»-Prüfung**, Subst.
sp **ensayo «dos de cinco»**, sustantivo

4.21 **метод «А — не А»**, сущ.: Метод различительного испытания, в котором серию образцов, могущих быть «А» или «не А», представляют испытателю и, после его ознакомления с образцом «А», ему предлагают определить, какие из них «А» или «не А».

en **«A» or «not A» test**, noun
fr **essai «A» ou «non A»**, m
de **«A» — «nicht A»-Prüfung**, Subst.
sp **ensayo «A» o «no A»**, sustantivo

4.22 **дескриптивный анализ**, сущ.: Любой метод описания или количественного определения органолептических характеристик стимулов комиссией обученных испытателей.

en **descriptive analysis**, noun
fr **analyse descriptive**, f
de **beschreibende Analyse**, Subst.
sp **análisis descriptivo**, sustantivo

4.23 **качественный органолептический профиль**, сущ.: Описание органолептических характеристик образца без значений интенсивности.

en **qualitative sensory profile**, noun
fr **profil sensoriel qualitatif**, m
de **qualitatives sensorisches Profil**, Subst.
sp **perfil sensorial cualitativo**, sustantivo

4.24 **количественный органолептический профиль**, сущ.: Описание образца, состоящее как из характеристик, так и из значений их интенсивности.

en **quantitative sensory profile**, noun
fr **profil sensoriel quantitatif**, m
de **quantitatives sensorisches Profil**, Subst.
sp **perfil sensorial cuantitativo**, sustantivo

4.25 **органолептический профиль**, сущ.: Описание органолептических свойств образца, состоящее из органолептических характеристик в порядке ощущения, с присвоением значения интенсивности каждой характеристике.

Примечание — Родовой термин для любого типа профиля, полного или частичного, с торговой маркой или без.

en **sensory profile**, noun
fr **profil sensoriel**, m
de **sensorisches Profil**, Subst.
sp **perfil sensorial**, sustantivo

4.26 **произвольный органолептический профиль**, сущ.: Форма органолептического профилирования, по которой каждый испытатель выбирает характеристики, используемые для группы образцов.

Примечание — Пространство для выбора образцов по согласию определяют статистическим методом.

en **free choice sensory profile**, noun
fr **profil sensoriel libre choix**, m
de **freies Auswahlprofil**, Subst.
sp **perfil sensorial de libre eleccion**, sustantivo

4.27 **текстурный профиль**, сущ.: Количественный или качественный органолептический профиль текстуры образца.

en **texture profile**, noun
fr **profil de texture**, m
de **Texturprofil**, Subst.
sp **perfil de textura**, sustantivo

4.28 **метод предпочтения**, сущ.: Метод оценки предпочтения одного из двух или нескольких образцов.

en **preference test**, noun
fr **essai de préférence**, m
de **Präferenzprufung**, Subst.
sp **ensayo de preferencia**, sustantivo

4.29 **шкала**, сущ.: Термин, применяемый либо к шкале характеристик, либо к шкале измерения.

en **scale**, noun
fr **échelle**, f
de **Skala**, Subst.
sp **escala**, sustantivo

4.29.1 **шкала характеристик**, сущ.: Средство (например, цифровое, вербальное или графическое), с помощью которого испытатель регистрирует количественную характеристику.

en **response scale**, noun
fr **échelle de réponses**, f
de **Antwortskala**
sp **escala de respuesta**, sustantivo

Примечания

1 В органолептическом анализе это прибор или инструмент для фиксирования реакции испытателя на некоторое свойство таким образом, что ее можно преобразовать в числа.

2 Термин «шкала» широко используется как эквивалент выражению «шкала характеристик».

4.29.2 **шкала измерений**, сущ.: Формальная зависимость (например, ординальная, интервальная или соотносительная) между свойством (например, иненсивностью органолептического восприятия) и цифры, используемые для представления значений свойств (например, цифры, зарегистрированные испытателями, или выведенные из ответов испытателей).

en **measurement scale**, noun
fr **échelle de mesure**, f
de **Messskala**
sp **escala de medición**, sustantivo

Примечание — Термин «шкала» широко используется как эквивалент выражению «шкала измерений».

4.30 **шкала интенсивности**, сущ.: Шкала, отмечающая силу ощущения.

en **intensity scale**, noun
fr **échelle d'intensité**, f
de **Intensitätsskala**, Subst.
sp **escala de intensidad**, sustantivo

4.31 **шкала отношения**, сущ.: Шкала, отмечающая отношения или мнения.

en **attitude scale**, noun
fr **échelle d'attitude**, f
de **Einstellungsskala**, Subst.
sp **escala de actitud**, sustantivo

4.32 **стандартная шкала**, сущ.: Шкала, в которой используют стандартные образцы для определения характеристики или конкретных интенсивностей данной характеристики.

en **reference scale**, noun
fr **échelle de référence**, f
de **Referenzskala**, Subst.
Bezugsskala, Subst.
sp **escala de referencia**, sustantivo

4.33 **гедоническая шкала**, сущ.: Шкала, отражающая степень симпатии или антипатии.

en **hedonic scale**, noun
fr **échelle hédonique**, f
de **hedonische Skala**, Subst.
sp **escala hedónica**, sustantivo

4.34 **биполярная шкала**, сущ.: Шкала с противоположными характеристиками на двух концах (например, текстурная шкала от твердого к мягкому).

en **bipolar scale**, noun
fr **échelle bipolaire**, f
de **bipolare Skala**, Subst.
sp **escala bipolar**, sustantivo

4.35 **однополярная шкала**, сущ.: Шкала только с одним определителем на одном из концов.

en **unipolar scale**, noun
fr **échelle unipolaire**, f
de **unipolare Skala**, Subst.
sp **escala unipolar**, sustantivo

4.36 **ординальная шкала**, сущ.: Шкала, в которой порядок присвоенных значений соответствует порядку воспринятых интенсивностей свойства.

en **ordinal scale**, noun
fr **échelle ordinale**, f
de **Ordinalskala**, Subst.
sp **escala ordinal**, sustantivo

4.37 **интервальная шкала**, сущ.: Шкала, которая, в дополнение к характеристикам ординальной шкалы, отличается тем, что равные цифровые интервалы соответствуют равным различиям между измеренными свойствами (в органолептическом анализе, воспринятым интенсивностям).

en **interval scale**, noun
fr **échelle d'intervalles**, f
de **Intervallskala**, Subst.
sp **escala con intervalos**, sustantivo

4.38 **шкала соотношений**, сущ.: Шкала, которая имеет характеристики интервальной шкалы, но для которой, дополнительно, соотношение между значениями, присвоенными двум стимулам, равно соотношению между воспринятыми интенсивностями этих стимулов.

en **ratio scale**, noun
fr **échelle de rapport**, f
de **Verhältnisskala**, Subst.
sp **escala de relaciones**, sustantivo

4.39 **случайная погрешность (в оценке)**, сущ.: Разница между наблюдаемым значением (или оценкой) и истинным значением.

en **error (of assessment)**, noun
fr **erreur de mesure**, f
de **Messfehler**, Subst.
sp **error de evaluación**, sustantivo

4.40 **случайная ошибка**, сущ.: (Органолептический анализ) непредвиденные ошибки, которые невозможно исключить полностью.

en **random error**, noun
fr **erreur aléatoire**, f
de **zufällige Abweichung**, Subst.
sp **error aleatorio**, sustantivo

4.41 **систематическая погрешность**, сущ.: (Органолептический анализ) систематичные ошибки, которые могут быть положительными или отрицательными.

en **bias**, noun
fr **biais**, m
de **systematische Abweichungskomponente**, Subst.
sp **sesgo**, sustantivo

4.42 **ожидаемая погрешность**, сущ.: Погрешность из-за предвзятых идей испытателя.

en **expectation bias**, noun
fr **erreur d'attente**, f
de **Erwartungsbias**, Subst.
sp **sesgo previsible**, sustantivo

4.43 **ореол**, сущ.: Особый случай эффекта ситуации, когда одобрительное или неодобрительное оценивание стимула по одной характеристике влияет на одобрительное или неодобрительное оценивание других характеристик того же стимула, рассматриваемых в то же самое время.

en **halo effect**, noun
fr **effet de halo**, m
de **Halo-Effekt**, Subst.
sp **efecto halo**, sustantivo

4.44 **истинное значение**, сущ. (органолептический анализ): Конкретное значение, которое признано в качестве эталона.

en **true value**, noun
fr **valeur vraie**, f
de **wahrer Wert**, Subst.
sp **valor verdadero**, sustantivo

4.45 **стандартный иллюминант**, сущ.: Колориметрический иллюминант, соответствующий диапазону искусственного или естественного освещения, определенного Международной комиссией по освещению (CIE).

en **standard illuminant**, noun
fr **illuminant normalisé**, m
de **Normlichtart**, Subst.
sp **iluminante normalizado**, sustantivo

4.46 **эталонная точка**, сущ.: Контрольная точка, по которой оцениваются образцы.

Примечание — См. **контрольная точка** (1.19).

en **anchor point**, noun
fr **point étalon**, m
de **Festpunkt**, Subst.
sp **punto fijo**, sustantivo

4.47 **результат подсчета баллов**, сущ.: Присвоенное значение, которое описывает специфическое место материала стимула в возможном диапазоне интенсивностей этой характеристики.

Примечание — Присвоить баллы пищевому продукту означает оценить его характеристике по шкале или по некоторым численно выраженным критериям.

en **score**, noun
fr **note**, f
score, m
de **Punktzahl**, Subst.
sp **puntaje**, sustantivo

4.48 **бланк подсчета**, сущ.: Бюллетень.

en **score sheet/card**, noun
fr **formulaire de réponse**, m
de **Antwortbogen/Antwortkarte**, Subst.
sp **hoja de puntaje/tarjeta**

Алфавитный указатель на русском языке

А

абсолютное суждение . . . 4.12
агевзия . . . 2.31
адгезионная способность . . . 3.51
аносмия . . . 2.32
антагонизм . . . 2.35
аппетит . . . 1.28
аппетитность . . . 1.30
аппетитный . . . 1.29
аромат . . . 3.24, 3.25
аттитюд . . . 1.38
аэрация . . . 3.60
аэрированный . . . 3.60

Б

базовый вкус . . . 3.2
балльный метод . . . 4.7
безвкусный . . . 3.68
биполярная шкала . . . 4.34
бланк подсчета . . . 4.48
блеск . . . 3.40
блестящий . . . 3.40
букет . . . 3.26
бурное выделение газа . . . 3.61

В

вкус . . . 2.12
вкусовой . . . 2.13
вкусовые качества . . . 1.30
влажность . . . 3.56, 3.57
внешний вид . . . 3.1
внутренняя структура . . . 3.55
восприятие . . . 2.3
выделяющий газ . . . 3.61
вязкость . . . 3.48

Г

гедоническая шкала . . . 4.33
гедонический . . . 1.22
гибкость . . . 3.50
глянец . . . 3.40
глянцевый . . . 3.40
горечь . . . 3.5
горький вкус . . . 3.5

Д

дегустатор . . . 1.13
дегустация . . . 1.14
дескриптивный анализ . . . 4.22
дифференциальный порог . . . 2.27
дихроматопсия . . . 2.33

Ж

жгучесть . . . 3.13
жгучий . . . 3.13
жирность . . . 3.59

З

запах . . . 3.18
зернистость . . . 3.54
зрение . . . 2.17

И

интенсивность . . . 2.8, 2.9
интервальная шкала . . . 4.37
истинное значение . . . 4.44

К

качественный органолептический профиль . . . 4.23
качество . . . 1.36
кисловатость . . . 3.4
кисловатый вкус . . . 3.4
кислотность . . . 3.3
кислый вкус . . . 3.3
классифицирование . . . 4.3
клейкость . . . 3.47
кожное чувство . . . 2.20
количественный органолептический профиль . . . 4.24
количество пережевываний . . . 3.46
комиссия по органолептической оценке качества продуктов . . . 1.9
консистенция . . . 3.49
контрольная точка . . . 1.19
контрольный образец . . . 1.20
критерий качества . . . 1.37

Л

липкость . . . 3.51

М

маскировка . . . 2.37
метод «А — не А» . . . 4.21
метод «два из пяти» . . . 4.20
метод дуо-трио . . . 4.19
метод парного сравнения . . . 4.17
метод предпочтения . . . 4.28
метод разведения . . . 4.14
метод треугольника . . . 4.18
метод шкал . . . 4.6
модальность . . . 2.11
мышечно-суставные раздражения . . . 2.24

Н

надпороговый . . . 2.30
насыщенность . . . 3.34
независимая оценка . . . 4.11
нейтральный . . . 3.70
непрозрачность . . . 3.39
непрозрачный . . . 3.39
нота . . . 3.28
нюанс . . . 3.30

О

обжигающий . . . 3.12
обонятельный . . . 2.14
образец . . . 1.16
образец для анализа . . . 1.17
образец продукта . . . 1.16
общее мнение комиссии . . . 1.11
объективный метод . . . 4.1
однополярная шкала . . . 4.35
одориметрия . . . 1.34
ожидаемая погрешность . . . 4.42
ольфактометр . . . 1.33
ольфактометрия . . . 1.32

органолептическая . . . 1.4
органолептическая адаптация . . . 2.6
органолептическая модальность . . . 2.11
органолептическая усталость . . . 2.7
органолептическая характеристика . . . 1.3
органолептический . . . 1.2
органолептический анализ . . . 1.1
органолептический испытатель . . . 1.5
органолептический профиль . . . 4.25
ординальная шкала . . . 4.36
ореол . . . 4.43
остаточное ощущение . . . 3.66
остаточный вкус . . . 3.65
острота . . . 2.10
осязание . . . 2.16
отбор . . . 4.8
отвращение . . . 1.25
отобранный испытатель . . . 1.6
оценка значений . . . 4.10
очищающий . . . 3.64
ощущение . . . 2.4

П

пахучее вещество . . . 1.35
пережевываемость . . . 3.45
перетирание . . . 1.39
плоский . . . 3.71
плотность . . . 3.53
подбор . . . 4.9
подготовка комиссии . . . 1.10
подпороговый . . . 2.29
(полу)прозрачность . . . 3.38
(полу)прозрачный . . . 3.38
порог обнаружения . . . 2.25
порог распознавания . . . 2.26
порог идентификации . . . 2.26
порог стимула . . . 2.25
порок . . . 3.23
послевкусие . . . 3.65
посторонний вкус и запах . . . 3.21
посторонний запах . . . 3.19
посторонняя нота . . . 3.29
посторонний нюанс . . . 3.29
потребитель . . . 1.12
предельный порог . . . 2.28
предпочтение . . . 1.24
пресный . . . 3.68
приемлемость . . . 1.23
продукт . . . 1.15
продукт-очиститель . . . 3.64
прозрачность . . . 3.37
прозрачный . . . 3.37
произвольный органолептический профиль . . . 4.26
психофизика . . . 1.31
психофизический метод . . . 4.15

Р

различение . . . 1.26
различительный метод . . . 4.16
ранжирование . . . 4.4
распределение . . . 4.5
результат подсчета баллов . . . 4.47

рейтинговый метод . . . 4.6
рецептор . . . 2.1

С

светлота . . . 3.35
синергизм . . . 2.36
систематическая погрешность . . . 4.41
скоринг . . . 4.7
слабый . . . 3.69
сладкий вкус . . . 3.7
сладость . . . 3.7
слипание частиц . . . 3.43
слуховой . . . 2.18
случайная ошибка . . . 4.40
случайная погрешность (в оценке) . . . 4.39
согревающий . . . 3.12
соленость . . . 3.6
соленый вкус . . . 3.6
способность к различению . . . 1.27
сравнительная оценка . . . 4.13
стандартная шкала . . . 4.32
стандартный иллюминант . . . 4.45
стимул . . . 2.2
стойкость . . . 3.67
субъективный метод . . . 4.2
сухой . . . 3.58
сухость . . . 3.58

Т

тактильные ощущения во рту . . . 3.62
тактильные рецепторы телесных раздражений . . . 2.23
тактильный . . . 2.20
твердость . . . 3.42
текстура . . . 3.41
текстурный профиль . . . 4.27
телесные раздражения . . . 2.22
тело . . . 3.27
терпкий . . . 3.10
терпкость . . . 3.10
тон . . . 3.33
тригеминальные ощущения . . . 2.19
тяжелый . . . 3.52
тяжесть . . . 3.52

У

умами . . . 3.9
упругость . . . 3.50
усилитель вкуса и запаха . . . 3.22

Ф

физическое охлаждение . . . 3.15
физическое тепло . . . 3.17
флейвор . . . 3.20

Х

характерная нота . . . 3.30
химиотермическое ощущение . . . 2.21
химический эффект . . . 3.11
химическое охлаждение . . . 3.14
химическое тепло . . . 3.16
хрупкость . . . 3.44

Ц

цвет . . . 3.31, 3.32
цветовая слепота . . . 2.34

Ч

часть образца для анализа . . . 1.18
чистое ощущение . . . 3.63
чистый . . . 3.63
чувствительность . . . 2.5
чувствовать запах . . . 2.15

Ш

шкала . . . 4.29
шкала измерений . . . 4.29.2
шкала интенсивности . . . 4.30
шкала отношения . . . 4.31
шкала соотношений . . . 4.38
шкала характеристик . . . 4.29.1

Щ

щелочной вкус . . . 3.8
щелочность . . . 3.8

Э

эксперт . . . 1.7
эксперт-испытатель в области органолептического анализа . . . 1.8
эластичность . . . 3.50
эталонная точка . . . 4.46
эталонный образец . . . 1.21
эффект конвергенции . . . 2.39
эффект контраста . . . 2.38

Я

яркостный контраст . . . 3.36

Алфавитный указатель на английском языке
(Alphabetical index)

A

«A» or «not A» test . . . 4.21
absolute judgement . . . 4.12
acceptability . . . 1.23
acid taste . . . 3.3
acidity . . . 3.3
acuity . . . 2.10
adhesiveness . . . 3.51
aerated . . . 3.60
aeration . . . 3.60
after-feel . . . 3.66
after-taste . . . 3.65
ageusia . . . 2.31
alkaline taste . . . 3.8
alkalinity . . . 3.8
anchor point . . . 4.46
anosmia . . . 2.32
antagonism . . . 2.35
appearance . . . 3.1
appetite . . . 1.28
appetizing . . . 1.29
aroma . . . 3.24, 3.25
astringency . . . 3.10
astringent . . . 3.10
attitude . . . 1.38
attitude scale . . . 4.31
attribute . . . 1.3
auditory . . . 2.18
aversion . . . 1.25

B

basic taste . . . 3.2
bias . . . 4.41
bipolar scale . . . 4.34
bitter taste . . . 3.5
bitterness . . . 3.5
bland . . . 3.69
body . . . 3.27
bouquet . . . 3.26
brightness contrast . . . 3.36
burning . . . 3.12

C

character note . . . 3.30
chemical cooling . . . 3.14
chemical effect . . . 3.11
chemical heat . . . 3.16
chemothermal sensation . . . 2.21
chew count . . . 3.46
chewiness . . . 3.45
classification . . . 4.5
clean . . . 3.63
clean feel . . . 3.63
cleansing . . . 3.64
cohesiveness . . . 3.43
colour . . . 3.31, 3.32
colour blindness . . . 2.34
comparative assessment . . . 4.13
conformation . . . 3.55

consistency . . . 3.49
consumer . . . 1.12
contrast effect . . . 2.38
control sample . . . 1.20
convergence effect . . . 2.39
cutaneous sense . . . 2.20

D

denseness . . . 3.53
descriptive analysis . . . 4.22
detection threshold . . . 2.25
difference threshold . . . 2.27
dilution method . . . 4.14
discriminating ability . . . 1.27
discrimination . . . 1.26
discrimination test . . . 4.16
dry . . . 3.58
dryness . . . 3.58
duo-trio test . . . 4.19
dyschromatopsia . . . 2.33

E

effervescence . . . 3.61
effervescent . . . 3.61
elasticity . . . 3.50
error (of assessment) . . . 4.39
expectation bias . . . 4.42
expert . . . 1.7
expert sensory assessor . . . 1.8

F

fattiness . . . 3.59
flat . . . 3.71
flavour . . . 3.20
flavour enhancer . . . 3.22
fracturability . . . 3.44
free choice sensory profile . . . 4.26

G

gloss . . . 3.40
glossy . . . 3.40
grading . . . 4.3
granularity . . . 3.54
gumminess . . . 3.47
gustatory . . . 2.13

H

halo effect . . . 4.43
hardness . . . 3.42
heaviness . . . 3.52
heavy . . . 3.52
hedonic . . . 1.22
hedonic scale . . . 4.33
hue . . . 3.33

I

independent assessment . . . 4.11
insipid . . . 3.68
intensity . . . 2.8, 2.9
intensity scale . . . 4.30
interval scale . . . 4.37

K

kinaesthesis . . . 2.24

L

lightness . . . 3.35

M

magnitude estimation . . . 4.10
masking . . . 2.37
mastication . . . 1.39
matching . . . 4.9
measurement scale . . . 4.29.2
modality . . . 2.11
moisture . . . 3.56, 3.57
mouthfeel . . . 3.62

N

neutral . . . 3.70
note . . . 3.28

O

objective method . . . 4.1
odorant . . . 1.35
odorimetry . . . 1.34
odour . . . 3.18
off-flavour . . . 3.21
off-note . . . 3.29
off-odour . . . 3.19
olfactometer . . . 1.33
olfactometry . . . 1.32
olfactory . . . 2.14
opacity . . . 3.39
opaque . . . 3.39
ordinal scale . . . 4.36
organoleptic . . . 1.4
oro-nasal chemesthesis . . . 2.19

P

paired comparison test . . . 4.17
palatability . . . 1.30
palate cleanser . . . 3.64
panel consensus . . . 1.11
panel training . . . 1.10
perception . . . 2.3
persistence . . . 3.67
physical cooling . . . 3.15
physical heat . . . 3.17
preference . . . 1.24
preference test . . . 4.28
product . . . 1.15
psychophysical method . . . 4.15
psychophysics . . . 1.31
pungency . . . 3.13
pungent . . . 3.13

Q

qualitative sensory profile . . . 4.23
quality . . . 1.36
quality factor . . . 1.37
quantitative sensory profile . . . 4.24

R

random error . . . 4.40
ranking . . . 4.4
rating . . . 4.6
ratio scale . . . 4.38
receptor . . . 2.1
recognition threshold . . . 2.26
reference point . . . 1.19
reference sample . . . 1.21
reference scale . . . 4.32
residual taste . . . 3.65
resilience . . . 3.50
response scale . . . 4.29.1

S

saltiness . . . 3.6
salty taste . . . 3.6
sample . . . 1.16
sample of product . . . 1.16
saturation . . . 3.34
scale . . . 4.29
score . . . 4.47
score sheet/card . . . 4.48
scoring . . . 4.7
screening . . . 4.8
selected assessor . . . 1.6
sensation . . . 2.4
sensitivity . . . 2.5
sensory . . . 1.2
sensory adaptation . . . 2.6
sensory analysis . . . 1.1
sensory assessor . . . 1.5
sensory fatigue . . . 2.7
sensory modality . . . 2.11
sensory panel . . . 1.9
sensory profile . . . 4.25
shiny . . . 3.40
somesthesis . . . 2.22
sour taste . . . 3.4
sourness . . . 3.4
springiness . . . 3.50
standard illuminant . . . 4.45
stimulus . . . 2.2
stimulus threshold . . . 2.25
subjective method . . . 4.2
sub-threshold . . . 2.29
supra-threshold . . . 2.30
sweet taste . . . 3.7
sweetness . . . 3.7
synergism . . . 2.36

T

tactile . . . 2.20
tactile somesthetic receptor . . . 2.23
taint . . . 3.23
taste . . . 2.12
taster . . . 1.13
tasting . . . 1.14
terminal threshold . . . 2.28
test portion . . . 1.18
test sample . . . 1.17

texture . . . 3.41
texture profile . . . 4.27
to smell . . . 2.15
touch . . . 2.16
translucency . . . 3.38
translucent . . . 3.38
transparency . . . 3.37
transparent . . . 3.37
triangle test . . . 4.18
trigeminal sensations . . . 2.19
true value . . . 4.44
“two-out-of-five” test . . . 4.20

U

umami . . . 3.9
unipolar scale . . . 4.35

V

viscosity . . . 3.48
vision . . . 2.17

W

warming . . . 3.12

Алфавитный указатель на французском языке
(Index alphabétique)

A

absence de sensation residuelle . . . 3.63
acceptabilite . . . 1.23
achromatopsie . . . 2.34
acidite . . . 3.3
acuite . . . 2.5
adaptation sensorielle . . . 2.6
adherence . . . 3.51
aeration . . . 3.60
aere . . . 3.60
agueusie . . . 2.31
aigreur . . . 3.4
alcalinite . . . 3.8
amertume . . . 3.5
analyse descriptive . . . 4.22
analyse sensorielle . . . 1.1
anosmie . . . 2.32
antagonism . . . 2.35
appariement . . . 4.9
appetissant . . . 1.29
appétit . . . 1.28
apre . . . 3.10
aptitude a la discrimination . . . 1.27
arome . . . 3.24, 3.25
arriere-gout . . . 3.65
aspect . . . 3.1
astringence . . . 3.10
astringent . . . 3.10
attitude . . . 1.38
attribute . . . 1.3
auditif . . . 2.18
aversion . . . 1.25

B

biais . . . 4.41
bouquet . . . 3.26
brilliance . . . 3.40
brilliant . . . 3.40
broyabilite . . . 3.47
brulant . . . 3.12

C

caractere . . . 3.30
categorization . . . 4.5
chaleur chimique . . . 3.16
chaleur physique . . . 3.17
chimio-sensibilite oro-nasale . . . 2.19
claret . . . 3.35
classement par rang . . . 4.4
classification . . . 4.3
cohesion . . . 3.43
conformation . . . 3.55
consensus du jury . . . 1.11
consistence . . . 3.49
consommateur . . . 1.12
contraste de luminosite . . . 3.36
corps . . . 3.27
cotation . . . 4.6
couleur . . . 3.31, 3.32
critere de qualite . . . 1.37

D

daltonisme . . . 2.34
degustateur . . . 1.13
degustation . . . 1.14
densite . . . 3.53
descripteur . . . 1.3
discrimination . . . 1.26
durete . . . 3.42
dyschromatopsie . . . 2.33

E

echantillon . . . 1.16
echantillon de reference . . . 1.21
echantillon d'un produit . . . 1.16
echantillon pour essai . . . 1.17
echantillon temoin . . . 1.20
echauffant . . . 3.12
echelle . . . 4.29
echelle bipolaire . . . 4.34
echelle d'attitude . . . 4.31
echelle de mesure . . . 4.29.2
echelle de rapport . . . 4.38
echelle de reference . . . 4.32
echelle de reponses . . . 4.29.1
echelle d'intensite . . . 4.30
echelle d'intervalles . . . 4.37
echelle hedonique . . . 4.33
echelle ordinale . . . 4.36
echelle unipolaire . . . 4.35
effervescence . . . 3.61
effervescent . . . 3.61
effet chimique . . . 3.11
effet de contraste . . . 2.38
effet de convergence . . . 2.39
effet de halo . . . 4.43
elasticite . . . 3.50
epais . . . 3.52
epaisseur . . . 3.52
erreur aleatoire . . . 4.40
erreur d'attente . . . 4.42
erreur de mesure . . . 4.39
essai «2 sur 5» . . . 4.20
essai «A» ou «non A» . . . 4.21
ssai de comparaison par paires . . . 4.17
essai de difference . . . 4.16
essai de discriminaion . . . 4.16
essai de preference . . . 4.28
essai duo-trio . . . 4.19
essai triangulaire . . . 4.18
estimation de la grandeur . . . 4.10
evaluation comparative . . . 4.13
evaluation independante . . . 4.11
expert . . . 1.7

F

facteur de qualite . . . 1.37
fade . . . 3.69
fatigue sensorielle . . . 2.7
flaveur . . . 3.20
flaveur atypique . . . 3.21
flaveur parasite . . . 3.23
flexibilite . . . 3.50

formation du jury . . . 1.10
formulaire de reponse . . . 4.48
fracturabilite . . . 3.44
froid chimique . . . 3.14
froid physique . . . 3.15

G

gout . . . 2.12
gout piquant . . . 3.13
granulosite . . . 3.54
gustatif . . . 2.13

H

hedonique . . . 1.22
humidite . . . 3.56, 3.57

I

illuminant normalise . . . 4.45
infra-liminaire . . . 2.29
insipide . . . 3.68
intensite . . . 2.8, 2.9
irritant . . . 3.13

J

jugement absolu . . . 4.12
jury . . . 1.9

K

kinesthesie . . . 2.24

L

lipidite . . . 3.59
luisant . . . 3.40

M

masquage . . . 2.37
masticabilite . . . 3.45
mastication . . . 1.39
methode objective . . . 4.1
methode par dilution . . . 4.14
methode psychophysique . . . 4.15
methode subjective . . . 4.2
modalite . . . 2.11
modalite sensorielle . . . 2.11

N

nettoyant . . . 3.64
neutre . . . 3.70
nombre de mastications . . . 3.46
notation . . . 4.7
note . . . 3.28, 4.47
note atypique . . . 3.29

O

odeur . . . 3.18
odeur atypique . . . 3.19
odeur parasite . . . 3.23
odorimetrie . . . 1.34
olfactif . . . 2.14
olfactometre . . . 1.33
olfactometrie . . . 1.32

opacite . . . 3.39
opaque . . . 3.39
organoleptique . . . 1.4

P

palatabilite . . . 1.30
panel sensoriel . . . 1.9
perception . . . 2.3
persistance . . . 3.67
piquant au nez . . . 3.13
plat . . . 3.71
point de reference . . . 1.19
point etalon . . . 4.46
preference . . . 1.24
prise d'essai . . . 1.18
produit . . . 1.15
produit de reference . . . 1.21
profil de texture . . . 4.27
profil sensoriel . . . 4.25
profil sensoriel libre choix . . . 4.26
profil sensoriel qualitatif . . . 4.23
profil sensoriel quantitatif . . . 4.24
propre . . . 3.63
psychophysique . . . 1.31

Q

qualite . . . 1.36

R

recepteur . . . 2.1
recepteur tactile . . . 2.23
renforcateur de flaveur . . . 3.22
renforcateur de gout . . . 3.22
resilience . . . 3.50
rince-bouche . . . 3.64

S

salinite . . . 3.6
saturation . . . 2.28, 3.34
saveur acide . . . 3.3
saveur aigre . . . 3.4
saveur alcaline . . . 3.8
saveur amere . . . 3.5
saveur elementaire . . . 3.2
saveur salee . . . 3.6
saveur sucree . . . 3.7
score . . . 4.47
sec . . . 3.58
selection . . . 4.8
sens tactile . . . 2.20
sensation . . . 2.4
sensation chimiothermique . . . 2.21
sensation en bouche . . . 3.62
sensation residuelle . . . 3.66
sensation trigeminale . . . 2.19
sensibilite . . . 2.10
sensoriel . . . 1.2
sentir . . . 2.15
seuil d'apparition . . . 2.25
seuil de detection . . . 2.25
seuil de perception . . . 2.25
seuil de reconnaissance . . . 2.26

seuil d'identification . . . 2.26
seuil differentiel . . . 2.27
seuil final . . . 2.28
siccite . . . 3.58
somesthesie . . . 2.22
stimulus . . . 2.2
substance odorante . . . 1.35
sucrosite . . . 3.7
sujet expert sensoriel . . . 1.8
sujet qualifie . . . 1.6
sujet sensoriel . . . 1.5
supra-liminaire . . . 2.30
synergisme . . . 2.36

T

tactile . . . 2.20
teinte . . . 3.33
texture . . . 3.41
toucher . . . 2.16
translucide . . . 3.38
translucidite . . . 3.38
transparence . . . 3.37
transparent . . . 3.37

U

umami . . . 3.9

V

valeur vraie . . . 4.44
viscosite . . . 3.48
vision . . . 2.17

Алфавитный указатель на немецком языке
(Alphabetisches Verzeichnis)

«2-aus-5»-Prufung . . . 4.20

A

«A» — «nicht A»-Prufung . . . 4.21
Abgang . . . 3.66
Abgleichung . . . 4.9
Abneigung . . . 1.25
Abschatzung der Gro.enordnung . . . 4.10
absolute Beurteilung . . . 4.12
Adhasivitat . . . 3.51
Adstringenz . . . 3.10
adstringierend . . . 3.10
Ageusie . . . 2.31
Akzeptanz . . . 1.23
Alkalinitat . . . 3.8
alkalischer Geschmack . . . 3.8
Anosmie . . . 2.32
Antagonismus . . . 2.35
Antwortbogen/Antwortkarte . . . 4.48
Antwortskala . . . 4.29.1
Appetit . . . 1.28
appetitanregend . . . 1.29
Aroma . . . 3.24, 3.25
auditiv . . . 2.18
ausgewahler Prufer . . . 1.6
Aussehen . . . 3.1
Auswertung durch Punktevergabe . . . 4.7
Aversion . . . 1.25
Aziditat . . . 3.3

B

beluftet . . . 3.60
Beluftung . . . 3.60
Beruhren . . . 2.16
beschreibende Analyse . . . 4.22
Bewertung . . . 4.6
Bezugsprobe . . . 1.21
Bezugspunkt . . . 1.19
Bezugsskala . . . 4.32
bipolare Skala . . . 4.34
bitterer Geschmack . . . 3.5
Bitterkei . . . 3.5
brennend . . . 3.12
Bukett . . . 3.26

C

charakteristische Noten . . . 3.30
chemische Kaltewirkung . . . 3.14
chemische Warmewirkung . . . 3.16
chemische Wirkung . . . 3.11
chemothermaler Effekt . . . 2.21

D

Degustation . . . 1.14
Dichte . . . 3.53
Diskriminierungsprufung . . . 4.16
Dreiecksprufung . . . 4.18
Duftstoff . . . 1.35

Duo-Trio-Prufung . . . 4.19
Durchscheinbarkeit . . . 3.38
durchscheinend . . . 3.38
durchsichtig . . . 3.37
Durchsichtigkeit . . . 3.37
Dyschromatopsie . . . 2.33

E

Einstellung . . . 1.38
Einstellungsskala . . . 4.31
Einstufung in eine Rangordnung . . . 4.4
Elastizitat . . . 3.50
Empfindlichkeit . . . 2.5
Empfindung . . . 2.4
Empfindungsschwelle . . . 2.25
Erwartungsbias . . . 4.42

F

fade . . . 3.68
Farbe . . . 3.31, 3.32
Farbenblindheit . . . 2.34
Farbenfehlsichtigkeit . . . 2.33
Farbton . . . 3.33
Festpunkt . . . 4.46
Fettigkeit . . . 3.59
Feuchte . . . 3.56, 3.57
Flavour . . . 3.20
Fortdauern . . . 3.67
freies Auswahlprofil . . . 4.26
Fremdgeruch . . . 3.19
Fremdgeschmack . . . 3.21
Fremdnote . . . 3.29

G

Geruch . . . 3.18
Geschmack . . . 2.12
geschmacklos . . . 3.69
Geschmacksneutralisator . . . 3.64
Geschmacksverlust . . . 2.31
Geschmacksverstarker . . . 3.22
Glanz . . . 3.40
glanzend . . . 3.40
Grundgeschmacksarten . . . 3.2
gustatorisch . . . 2.13

H

Halo-Effekt . . . 4.43
Harte . . . 3.42
Hautsensibilitat . . . 2.22
Hautsinn . . . 2.20
hedonisch . . . 1.22
hedonische Skala . . . 4.33
Helligkeit . . . 3.35
Helligkeitskontrast . . . 3.36
Herbheit . . . 3.4

I

Identifizierungsschwelle . . . 2.26
Intensitat . . . 2.8, 2.9
Intensitatsskala . . . 4.30
Intervallskala . . . 4.37

K

Kaubarkeit . . . 3.45
Kauvorgang . . . 1.39
Kauzahl . . . 3.46
Kinasthesie . . . 2.24
Klassifizierung . . . 4.5
Klebrigkeit . . . 3.47
Kohasivitat . . . 3.43
Konformation . . . 3.55
Konsens des Panels . . . 1.11
Konsistenz . . . 3.49
Kontrastwirkung . . . 2.38
Kontrollprobe . . . 1.20
Konvergenzwirkung . . . 2.39
Kornigkeit . . . 3.54
Korper . . . 3.27

L

Lichtdurchlassigkeit . . . 3.38

M

Maskierung . . . 2.37
Merkmalseigenschaft . . . 1.3
Messfehler . . . 4.39
Messskala . . . 4.29.2
Modalitat . . . 2.11
Mundgefuhl . . . 3.62

N

Nachgefuhl . . . 3.66
Nachgeschmack . . . 3.65
Nachgiebigkeit . . . 3.50
Nebengeruch . . . 3.23
Nebengeschmack . . . 3.23
neutral . . . 3.70
neutralisierend . . . 3.64
Normlichtart . . . 4.45
Note . . . 3.28

O

objektives Verfahren . . . 4.1
Odorimetrie . . . 1.34
Olfaktometer . . . 1.33
Olfaktometrie . . . 1.32
olfaktorisch . . . 2.14
Ordinalskala . . . 4.36
organoleptisch . . . 1.4

P

paarweise Vergleichsprufung . . . 4.17
Panel . . . 1.9
physikalische Kaltewirkung . . . 3.15
physikalische Warmewirkung . . . 3.17
Praferenz . . . 1.24
Praferenzprufung . . . 4.28
Probe . . . 1.16
Probe eines Prufmaterials . . . 1.16
Prufgut . . . 1.17
Prufmaterial . . . 1.15
Prufmuster . . . 1.17
Prufperson . . . 1.5

Prufpersonengruppe . . . 1.9
Prufprobe . . . 1.18
Psychophysik . . . 1.31
psychophysikalisches Verfahren . . . 4.15
Punktzahl . . . 4.47

Q

Qualitat . . . 1.36
qualitatives sensorisches Profil . . . 4.23
Qualitatsfaktor . . . 1.37
quantitatives sensorisches Profil . . . 4.24

R

Referenzprobe . . . 1.21
Referenzskala . . . 4.32
Reiz . . . 2.2
Reizschwelle . . . 2.25
Relativschwelle . . . 2.26
Rezeptor . . . 2.1
riechen . . . 2.15

S

Sachverstandiger . . . 1.7
salziger Geschmack . . . 3.6
Salzigkeit . . . 3.6
Sattigung . . . 3.34
Sattigungsschwelle . . . 2.28
sauber . . . 3.63
sauberes Gefuhl . . . 3.63
saurer Geschmack . . . 3.3, 3.4
schal . . . 3.71
scharf . . . 3.13
Scharfe . . . 3.13
schimmernd . . . 3.40
Schmackhaftigkeit . . . 1.30
Schulung des Panels . . . 1.10
schwer . . . 3.52
Schwere . . . 3.52
Sehen . . . 2.17
Sensibilitat . . . 2.5
Sensitivitat . . . 2.10
Sensoriker . . . 1.8
sensorisch . . . 1.2
sensorische Analyse . . . 1.1
sensorische Anpassung . . . 2.6
sensorisches Profil . . . 4.25
Sinnermudung . . . 2.7
Sinneseindruck . . . 2.4
Sinnesmodalitat . . . 2.11
Skala . . . 4.29
Somasthesie . . . 2.22
Sortierung . . . 4.3
Spannkraft . . . 3.50
Sprodigkeit . . . 3.44
Sprudeln . . . 3.61
sprudelnd . . . 3.61
Standardprobe . . . 1.20
stechend . . . 3.13
subjektives Verfahren . . . 4.2
Suße . . . 3.7
sußer Geschmack . . . 3.7

Synergismus . . . 2.36
systematische Abweichungskomponente . . . 4.41

T

taktil . . . 2.20
taktiler somasthetischer Rezeptor . . . 2.23
Textur . . . 3.41
Texturprofil . . . 4.27
Transparenz . . . 3.37
trigeminale Empfindungen . . . 2.19
trocken . . . 3.58
Trockenheit . . . 3.58

U

uberschwellig . . . 2.30
Umami . . . 3.9
unabhangige Bewertung . . . 4.11
undurchsichtig . . . 3.39
Undurchsichtigkeit . . . 3.39
unipolare Skala . . . 4.35
Unterscheidung . . . 1.26
Unterscheidungsschwelle . . . 2.27
Unterscheidungsvermogen . . . 1.27
unterschwellig . . . 2.29

V

Verbraucher . . . 1.12
Verdunnungsverfahren . . . 4.14
vergleichende Bewertung . . . 4.13
Vergleichsprobe . . . 1.21
Verhaltnisskala . . . 4.38
Verkoster . . . 1.13
Verkostung . . . 1.14
Viskositat . . . 3.48
Vorauswahl . . . 4.8

W

wahrer Wert . . . 4.44
Wahrnehmung . . . 2.3
Wahrnehmungsschwelle . . . 2.25
warmend . . . 3.12

Z

zufallige Abweichung . . . 4.40

Алфавитный указатель на испанском языке
(Indice alfabético)

A

aceptabilidad . . . 1.23
acidez . . . 3.3
acritud . . . 3.4
actitud . . . 1.38
adaptacion sensorial . . . 2.6
adherencia . . . 3.51
ageusia . . . 2.31
agudeza . . . 2.10
aireacion . . . 3.60
aireado . . . 3.60
alcalinidad . . . 3.8
amargor . . . 3.5
analisis descriptivo . . . 4.22
analisis sensorial . . . 1.1
anosmia . . . 2.32
antagonismo . . . 2.35
apariencia . . . 3.1
apetito . . . 1.28
apetitoso . . . 1.29
ardiente . . . 3.12
aroma . . . 3.24, 3.25
astringencia . . . 3.10
astringente . . . 3.10
atributo . . . 1.3
auditivo . . . 2.18
aversion . . . 1.25

B

bouquet . . . 3.26
brillante . . . 3.40
brillo . . . 3.40

C

calidad . . . 1.36
calido . . . 3.12
calor fisico . . . 3.17
calor quimico . . . 3.16
cantidad de masticaciones . . . 3.46
categorizacion . . . 4.6
ceguera al color . . . 2.34
clasificacion . . . 4.5
cohesividad . . . 3.43
color . . . 3.31, 3.32
conformacion . . . 3.55
confrontacion . . . 4.9
consenso del panel . . . 1.11
consistencia . . . 3.49
consumidor . . . 1.12
contaminante . . . 3.23
contraste de luminosidad . . . 3.36
cuerpo . . . 3.27

D

degustacion . . . 1.14
degustador . . . 1.13
dejo . . . 3.66
densidad . . . 3.53

discriminacion . . . 1.26
discromatopsia . . . 2.33
dulzor . . . 3.7
dureza . . . 3.42

E

efecto de contraste . . . 2.38
efecto de convergencia . . . 2.39
efecto halo . . . 4.43
efecto quimico . . . 3.11
efervescencia . . . 3.61
efervescente . . . 3.61
elasticidad . . . 3.50
enmascaramiento . . . 2.37
ensayo «A» o no «A» . . . 4.21
ensayo de comparacion pareada . . . 4.17
ensayo de discriminacion . . . 4.16
ensayo de preferencia . . . 4.28
ensayo «dos de cinco» . . . 4.20
ensayo duo-trio . . . 4.19
ensayo triangular . . . 4.18
entrenamiento del panel . . . 1.10
error aleatorio . . . 4.40
error de evaluacion . . . 4.39
escala . . . 4.29
escala bipolar . . . 4.34
escala con intervalos . . . 4.37
escala de actitud . . . 4.31
escala de intensidad . . . 4.30
escala de medicion . . . 4.29.2
escala de referencia . . . 4.32
escala de relaciones . . . 4.38
escala de respuesta . . . 4.29.1
escala hedonica . . . 4.33
escala ordinal . . . 4.36
escala unipolar . . . 4.35
estimacion de la magnitud . . . 4.10
estimulo . . . 2.2
evaluacion comparativa . . . 4.13
evaluacion independiente . . . 4.11
evaluador seleccionado . . . 1.6
evaluador sensorial . . . 1.5
evaluador sensorial experto . . . 1.8
experto . . . 1.7

F

factor de calidad . . . 1.37
fatiga sensorial . . . 2.7
flavor . . . 3.20
flavor atipico . . . 3.21
flexibilidad . . . 3.50
fracturabilidad . . . 3.44

G

gomosidad . . . 3.47
graduacion . . . 4.3
granulosidad . . . 3.54
grasitud . . . 3.59
gustativo . . . 2.13
gusto . . . 2.12
gusto acido . . . 3.3
gusto agrio . . . 3.4

gusto alcalino . . . 3.8
gusto amargo . . . 3.5
gusto basico . . . 3.2
gusto dulce . . . 3.7
gusto residual . . . 3.65
gusto salado . . . 3.6

H

habilidad discriminativa . . . 1.27
hedonico . . . 1.22
hoja de puntaje/tarjeta . . . 4.48
humedad . . . 3.56, 3.57

I

iluminante normalizado . . . 4.45
insipido . . . 3.68
intensidad . . . 2.8, 2.9

J

juicio absoluto . . . 4.12

K

kinestesis . . . 2.24

L

limpiador . . . 3.64
limpiador de paladar . . . 3.64
limpio . . . 3.63
luminosidad . . . 3.35
lustroso . . . 3.40

M

masticabilidad . . . 3.45
masticacion . . . 1.39
metodo de dilucion . . . 4.14
metodo objetivo . . . 4.1
metodo psicofisico . . . 4.15
metodo subjetivo . . . 4.2
modalidad . . . 2.11
modalidad sensorial . . . 2.11
muestra . . . 1.16
muestra control . . . 1.20
muestra de referencia . . . 1.21
muestra de un producto . . . 1.16
muestra para el ensayo . . . 1.17

N

neutro . . . 3.70
nota . . . 3.28
nota atipica . . . 3.29
notas de caracter . . . 3.30

O

odorante . . . 1.35
odorimetria . . . 1.34
oler . . . 2.15
olfativo . . . 2.14
olfatometria . . . 1.32
olfatometro . . . 1.33
olor . . . 3.18
olor atipico . . . 3.19
opacidad . . . 3.39

opaco . . . 3.39
ordenamiento . . . 4.4
organoleptico . . . 1.4

P

palatabilidad . . . 1.30
panel sensorial . . . 1.9
percepcion . . . 2.3
perfil de textura . . . 4.27
perfil sensorial . . . 4.25
perfil sensorial cualitativo . . . 4.23
perfil sensorial cuantitativo . . . 4.24
perfil sensorial de libre eleccion . . . 4.26
persistencia . . . 3.67
pesadez . . . 3.52
pesado . . . 3.52
plano . . . 3.71
porcion para el ensayo . . . 1.18
potenciador del flavor . . . 3.22
preferencia . . . 1.24
producto . . . 1.15
psicofisica . . . 1.31
pungencia . . . 3.13
pungente . . . 3.13
puntaje . . . 4.47
punto de referencia . . . 1.19
punto fijo . . . 4.46
puntuacion . . . 4.7

Q

quimestesis oronasal . . . 2.19

R

receptor . . . 2.1
receptores somestesicos tactiles . . . 2.23
refrescante fisico . . . 3.15
refrescante quimico . . . 3.14
resiliencia . . . 3.50
retrogusto . . . 3.65

S

salinidad . . . 3.6
saturacion . . . 3.34
seco . . . 3.58
seleccion preliminar . . . 4.8
sensacion . . . 2.4
sensacion bucal tactil . . . 3.62
sensacion de limpieza . . . 3.63
sensacion quimiotermic . . . 2.21
sensaciones trigeminales . . . 2.19
sensibilidad . . . 2.5
sensorial . . . 1.2
sentido cutaneo . . . 2.20
sequedad . . . 3.58
sesgo . . . 4.41
sesgo previsible . . . 4.42
sinergismo . . . 2.36
somestesis . . . 2.22
soso . . . 3.69
subumbral . . . 2.29
supra umbral . . . 2.30

T

tactil . . . 2.20
tacto . . . 2.16
textura . . . 3.41
tono . . . 3.33
translucidez . . . 3.38
translucido . . . 3.38
transparencia . . . 3.37
transparente . . . 3.37

U

umami . . . 3.9
umbral de deteccion . . . 2.25
umbral de diferenciacion . . . 2.27
umbral de percepcion . . . 2.25
umbral de reconocimiento . . . 2.26
umbral de saturacion . . . 2.28

V

valor verdadero . . . 4.44
viscosidad . . . 3.48
vision . . . 2.17

Библиография

[1] ISO 4121 Sensory analysis — Guidelines for the use of quantitative response scales
(Органолептический анализ. Руководящие указания по применению шкалы количественных результатов)

УДК 543.92:006.354 МКС 01.040.67
67.240 IDT

Ключевые слова: органолептический анализ; словарь; термины и определения; образец; общая терминология; терминология, относящаяся к органам чувств; терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам; терминология, относящаяся к методам

Редактор *К.В. Дудко*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 16.03.2015. Подписано в печать 22.04.2015. Формат 60 ×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 6,05. Уч.-изд. л. 6,05. Тираж 45 экз. Зак. 1784.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru