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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й
С Т А Н Д А Р Т

ГОСТ
ISO 5492—
2014

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Словарь

(ISO 5492:2008,
Sensory analysis — Vocabulary, IDT)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2020

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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 (ISO 3166) 004 – 97	Код страны по МК (ISO 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 «Сенсорный анализ. Словарь» («Sensory analysis — Vocabulary», IDT).

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

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

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

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2020 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты».

© ISO, 2008 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2015, 2020



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	6
3 Терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам	11
4 Терминология, связанная с методами	23
Алфавитный указатель на русском языке	30
Алфавитный указатель на английском языке (Alphabetical index)	35
Алфавитный указатель на французском языке (Index alphabétique)	40
Алфавитный указатель на немецком языке (Alphabetisches Verzeichnis)	45
Алфавитный указатель на испанском языке (Indice alfabético)	50
Библиография	55

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Словарь

Organoleptic 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**, nounfr **analyse sensorielle**, fde **sensorische Analyse**, Subst.sp **análisis sensorial**, sustantivo

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

en **sensory**, adjfr **sensoriel**, adjde **sensorisch**, Adj.sp **sensorial**, adj

1.3 органолептическая характеристика, сущ.: Ощущаемое свойство.

en **attribute**, nounfr **attribut**, mde **descripteur**, mde **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
en	sensory assessor , noun
fr	sujet sensoriel , m
de	Prüfperson , Subst.
sp	evaluador sensorial , sustantivo

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.

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
en	expert sensory assessor , noun
fr	sujet expert sensoriel , m
de	Sensoriker , Subst.
sp	evaluador sensorial 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 воспроизведимые результаты органолептических оценок различных продуктов.

en	sensory panel , noun
fr	jury , m
de	Panel , Subst. Prüfpersonengruppe , Subst.
sp	panel sensorial , sustantivo
en	panel training , noun
fr	formation du jury , f
de	Schulung des Panels , Subst.
sp	entrenamiento del panel , 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 consensus , noun
fr	consensus du jury , m
de	Konsens des Panels , Subst.
sp	consenso del panel , sustantivo
en	consumer , noun
fr	consommateur , m
de	Verbraucher , Subst.
sp	consumidor , sustantivo

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

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».

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

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

Примеры — Пищевые продукты, косметика, текстильные ткани.

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

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

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

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

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

en	tasting, noun
fr	dégustation, f
de	Degustation, Subst. Verkostung, Subst.
sp	degustacion, sustantivo
en	product, noun
fr	produit, m
de	Prüfmaterial, Subst.
sp	producto, sustantivo

en	sample, noun
fr	échantillon, m échantillon d'un produit, m
de	Probe, Subst. Probe eines Prüfmaterials, Subst.
sp	muestra, sustantivo muestra de un producto, sustantivo
en	test sample, noun
fr	échantillon pour essai, m
de	Prüfmuster, Subst. Prüfgut, Subst.
sp	muestra para el ensayo, sustantivo

en	test portion, noun
fr	prise d'essai, f
de	Prüfprobe, Subst.
sp	porcion para el ensayo, sustantivo
en	reference point, noun
fr	point de référence, m
de	Bezugspunkt, Subst.
sp	punto de referencia, sustantivo
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 acceptabilité , 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 критерииев.	en preference , noun fr préférence , 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 различие , 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 à 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 psicofísica , sustantivo
1.32 ольфактометрия , сущ.: Измерение реакции испытателей на обонятельные стимулы.	en olfactometry , noun fr olfactométrie , f de Olfaktometrie , Subst. sp olfatometria , sustantivo
Примечание — Относится к испытателям.	en olfactometer , noun fr olfactomètre , m de Olfaktometer , Subst. sp olfatómetro , sustantivo
1.33 ольфактометр , сущ.: Прибор, используемый для предъявления испытателю обонятельных стимулов в воспроизводимых условиях.	en odorimetry , noun fr odorimétrie , f de Odorimetrie , Subst. sp odorimetria , sustantivo
Примечание — Относится к продуктам.	en odorant , noun fr substance odorante , f de Duftstoff , Subst. sp odorante , sustantivo
1.35 пахучее вещество , сущ.: Вещество, летучие составляющие которого могут быть восприняты органом обоняния (нервами включительно).	en quality , noun fr qualité , f de Qualität , Subst. sp calidad , 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 factor , noun fr facteur de qualité , m de Kriterium der Qualität , m sp factor de calidad , sustantivo
1.37 критерий качества , сущ.: Одно свойство или одна характеристика, выбранная среди прочих для оценки общего качества продукта.	en attitude , noun fr attitude , f de Einstellung , Subst. sp actitud , sustantivo
1.38 аттитюд , сущ.: Склонность реагировать определенным способом на какую-либо категорию объектов или идей.	en mastication , noun fr mastication , f de Kauvorgang , Subst. sp masticación , sustantivo
1.39 перетирание , сущ.: Жевательное, измельчающее и перетирающее действие зубами.	

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 estímulo, 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.	en sensitivity, noun fr acuité, f de Sensibilität, Subst. Empfindlichkeit, Subst. sp sensibilidad, sustantivo
Примечание — На французском языке этот термин не следует путать с термином «sensibilité», который относится к уровню способности к различению (см. 2.10).	
2.6 органолептическая (сенсорная) адаптация , сущ.: Временное изменение чувствительности органа чувств в результате 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 Sinnermüdigkeit, 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 intensité, 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.

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

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».

2.13 вкусовой, прил.: Относящийся к чувству вкуса.

2.14 обонятельный, прил.: Относящийся к чувству запаха.

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

2.16 осязание, сущ.: Тактильное чувство.

2.17 зрение, сущ.: Зрительное чувство.

en	acuity , noun
fr	sensibilité , f
de	Sensitivität , Subst.
sp	agudeza , sustantivo
en	modality , noun
	sensory modality , noun
fr	modalité , f
	modalité sensorielle , f
de	Modalität , Subst.
	Sinnesmodalität , Subst.
sp	modalidad , sustantivo
	modalidad sensorial , sustantivo
en	taste , noun
fr	goût , m
de	Geschmack , Subst.
sp	gusto , sustantivo
en	gustatory , adj
fr	gustatif , adj
de	gustatorisch , Adj.
sp	gustativo , adj
en	olfactory , adj
fr	olfactif , adj
de	olfaktorisch , Adj.
sp	olfativo , adj
en	to smell , verb
fr	sentir , verbe
de	riechen , Verb
sp	oler , verbo
en	touch , noun
fr	toucher , m
de	Berühren , Subst.
sp	tacto , sustantivo
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.	en trigeminal sensations , noun oro-nasal trigemesthesia , noun fr sensation trigéminal , f cgemio-sensibilité oro-nasale , f de trigeminale Empfindungen , Subst. sp sensaciones trigeminales , sustantivo guimestésis oronasal , sustantivo
<i>Пример — Ощущение остроты хрена.</i>	en cutaneous sense , noun tactile , adj fr sens tactile , m tactile , adj de Hautsinn , Subst. taktil , Adj. sp sentido cutáneo , sustantivo táctil , adj
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 chemothermal sensation , noun fr sensation chimiothermique , f de chemothermaler Effekt , Subst. sp sensación quimiotérmica , sustantivo
<i>Пример — Такие ощущения вызываются капсаицином (тепло) и ментолом (холод).</i>	en somesthesia , noun fr somesthésie , f de Somästhesie , Subst. Hautsensibilität , Subst. sp somesthesia , sustantivo
2.22 телесные раздражения , сущ.: Ощущения давления (осзание), температуры и боли, воспринимаемые рецепторами, расположенными на коже и губах, включая слизистую оболочку полости рта, языка и периодонта.	en tactile somesthetic receptor , noun fr récepteur tactile , m de taktiler somästhetischer Rezeptor , Subst. sp receptores somestésicos táctiles , sustantivo
<i>Примечание — Не путать с мышечно-суставными раздражениями (2.24).</i>	en kínaesthesia , noun fr kinesthésie , f de Kinästhesie , Subst. sp kinéstesis , 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 kinesthesia , noun fr kinesthésie , f de Kinästhesie , Subst. sp kinéstesis , sustantivo
<i>Примечание — Не путать с мышечно-суставными раздражениями (2.24).</i>	en kinesthesia , 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
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.

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).

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.

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

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

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

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

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

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

2.32 аносмия , сущ.. Отсутствие чувствительности к обонятельным стимулам.	en anosmia , noun fr anosmie , f de Anosmie , Subst. sp anosmia , sustantivo
Примечание — Аносмия может быть полной или частичной, постоянной или временной.	en dyschromatopsia , noun fr dyschromatopsie , f de Dyschromatopsie , Subst. Farbenfehlsichtigkeit , Subst. sp discromatopsia , sustantivo
2.33 дихроматопсия , сущ.: Дефект цветового зрения, который характеризуется восприятием, значительно отличающимся от цветового зрения нормального наблюдателя.	en colour blindness fr achromatopsie , f daltonisme , m de Farbenblindheit , Subst. sp ceguera al color
2.34 цветовая слепота , сущ.: Полная или частичная неспособность различать некоторые цветовые тона.	en antagonism , noun fr antagonisme , m de Antagonismus , Subst. sp antagonismo , sustantivo
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.	en synergism , noun fr synergisme , m de Synergismus , Subst. sp sinergismo , sustantivo
Примечание — См. также: синергизм (2.36).	en masking , noun fr masquage , m de Maskierung , Subst. sp enmascaramiento , 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.	en contrast effect , noun fr effet de contraste , m de Kontrastwirkung , Subst. sp efecto de contraste , sustantivo
2.37 маскировка , сущ.: Явление затмевания каким-либо одним качеством в смеси другого или нескольких других качеств.	en convergence effect , noun fr effet de convergence , m de Konvergenzwirkung , Subst. sp efecto de convergencia , sustantivo
2.38 эффект контраста , сущ.: Повышение реакции на различия между двумя одновременными или последовательными стимулами.	
2.39 эффект конвергенции , сущ.: Понижение реакции на различия между двумя одновременными или последовательными стимулами.	

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.

3.3 кислотность, 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 ácido, 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, кислоты».

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 amère, 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, сахара-зы 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 en alkalinity , noun alkaline taste , noun fr alcalinité , f saveur alcaline , f de Alkalinität , Subst. alkalischer Geschmack , Subst. sp alcalinidad , sustantivo gusto alcalino , sustantivo en umami , noun fr umami , m de Umami , Subst. sp umami , sustantivo en astringency , noun astringent , adj fr astringence , f astringent , adj âpre , adj de Adstringenz , Subst. adstringierend , Adj. sp astringencia , sustantivo astringente , adj en chemical effect , noun fr effet chimique , m de chemische Wirkung , Subst. sp efecto químico , 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 en umami , noun fr umami , m de Umami , Subst. sp umami , sustantivo en astringency , noun astringent , adj fr astringence , f astringent , adj âpre , adj de Adstringenz , Subst. adstringierend , Adj. sp astringencia , sustantivo astringente , adj en chemical effect , noun fr effet chimique , m de chemische Wirkung , Subst. sp efecto químico , 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 en astringency , noun astringent , adj fr astringence , f astringent , adj âpre , adj de Adstringenz , Subst. adstringierend , Adj. sp astringencia , sustantivo astringente , adj en chemical effect , noun fr effet chimique , m de chemische Wirkung , Subst. sp efecto químico , 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 en burning , adj warming , adj fr brûlant , adj échauffant , adj de brennend , Adj. wärmend , Adj. sp ardiente , adj cálido , adj
3.11 химический эффект, сущ.: Физическое, покалывающее (пощипывающее) ощущение на языке в результате воздействия таких веществ, как газированная вода.	en burning , adj warming , adj fr brûlant , adj échauffant , adj de brennend , Adj. wärmend , Adj. sp ardiente , adj cálido , adj

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).

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

3.13 жгучесть, сущ., жгучий, прил.: Резкое ощущение в щечной и носовой слизистой оболочке, вызываемое напр. 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.

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.

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

Примечание — Ощущение имеет тенденцию продолжаться после удаления стимула.

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 контактирования со стимулом.

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

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

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

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

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

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

en	odour, noun
fr	odeur, f
de	Geruch, Subst.
sp	olor, sustantivo
en	off-odour, noun
fr	odeur atypique, f
de	Fremdgeruch, Subst.
sp	olor atípico, 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 кинестезиеские ощущения.

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

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

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

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.

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.

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

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

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

en	flavour , noun
fr	flaveur , f
de	Flavour , Subst.
sp	flavor , sustantivo
en	off-flavour , noun
fr	flaveur atypique , f
de	Fremdgeschmack , Subst.
sp	flavor atípico , sustantivo
en	flavour enhancer , noun
fr	renforçateur de goût , m renforçateur de flaveur , m
de	Geschmacksverstärker , Subst.
sp	potenciador del flavor , sustantivo
en	taint , noun
fr	flaveur parasite , f odeur parasite , f
de	Nebengeschmack , Subst. Nebengeruch , Subst.
sp	contaminante , sustantivo
en	aroma , noun
fr	arôme , m
de	Aroma , Subst.
sp	aroma , sustantivo
en	aroma , noun
fr	arôme , m
de	Aroma , Subst.
sp	aroma , sustantivo
en	bouquet , noun
fr	bouquet , m
de	Bukett , Subst.
sp	bouquet , sustantivo
en	body , noun
fr	corps , m
de	Körper , Subst.
sp	cuerpo , sustantivo
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 atípica , sustantivo
en	character note , noun
fr	caractère , m
de	charakteristische Noten , Subst.
sp	notas de carácter , 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	colour , noun
fr	couleur , f
de	Farbe , Subst.
sp	color , sustantivo
en	colour , noun
fr	couleur , f
de	Farbe , Subst.
sp	color , sustantivo
en	hue , noun
fr	teinte , f
de	Farbton , Subst.
sp	tono , sustantivo
en	saturation , noun
fr	saturation , f
de	Sättigung , Subst.
sp	saturación , sustantivo

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

en	lightness , noun
fr	clarté , f
de	Helligkeit , Subst.
sp	luminosidad , sustantivo
en	brightness contrast , noun
fr	contraste de luminosité , m
de	Helligkeitskontrast , Subst.
sp	contraste de luminosidad , sustantivo
en	transparency , noun
fr	transparent , adj
de	Transparenz , Subst.
sp	transparencia , sustantivo
fr	transparence , f
de	Durchsichtigkeit , Subst.
sp	transparente , adj
de	durchsichtig , Adj.

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

en	hue , noun
fr	teinte , f
de	Farbton , Subst.
sp	tono , sustantivo
en	saturation , noun
fr	saturation , f
de	Sättigung , Subst.
sp	saturación , sustantivo

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

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

en	lightness , noun
fr	clarté , f
de	Helligkeit , Subst.
sp	luminosidad , sustantivo
en	brightness contrast , noun
fr	contraste de luminosité , m
de	Helligkeitskontrast , Subst.
sp	contraste de luminosidad , sustantivo
en	transparency , noun
fr	transparent , adj
de	Transparenz , Subst.
sp	transparencia , sustantivo
fr	transparence , f
de	Durchsichtigkeit , Subst.
sp	transparente , adj
de	durchsichtig , Adj.

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	lightness , noun
fr	clarté , f
de	Helligkeit , Subst.
sp	luminosidad , sustantivo
en	brightness contrast , noun
fr	contraste de luminosité , m
de	Helligkeitskontrast , Subst.
sp	contraste de luminosidad , sustantivo
en	transparency , noun
fr	transparent , adj
de	Transparenz , Subst.
sp	transparencia , sustantivo
fr	transparence , f
de	Durchsichtigkeit , Subst.
sp	transparente , adj
de	durchsichtig , Adj.

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».

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

en	lightness , noun
fr	clarté , f
de	Helligkeit , Subst.
sp	luminosidad , sustantivo
en	brightness contrast , noun
fr	contraste de luminosité , m
de	Helligkeitskontrast , Subst.
sp	contraste de luminosidad , sustantivo
en	transparency , noun
fr	transparent , adj
de	Transparenz , Subst.
sp	transparencia , sustantivo
fr	transparence , f
de	Durchsichtigkeit , Subst.
sp	transparente , adj
de	durchsichtig , Adj.

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

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

Примечания

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

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

- «мягкий»: низкий уровень, например, сливочный сыр;
- «плотный»: средний уровень, например, оливки;
- «твёрдый»: 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).

3.44 хрупкость¹⁾, сущ.: Механическая характеристика текстуры, связанная со слипаемостью и твердостью, а также с усилием, необходимым для разламывания продукта на куски или крошки.

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.

en **hardness**, noun
fr **dureté**, f

de **Härte**, Subst.

sp **dureza**, sustantivo

en **cohesiveness**, noun
fr **cohésion**, f

de **Kohäsivität**, Subst.

sp **cohesividad**, sustantivo

en **fracturability¹⁾**, noun
fr **fracturabilité¹⁾**, f

de **Sprödigkeit¹⁾**, Subst.

sp **fracturabilidad¹⁾**, sustantivo

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

3.45 пережевываемость²⁾, сущ. механическая характеристика текстуры, связанная с количеством работы, необходимой для разжевывания твердого продукта до состояния готовности к проглатыванию

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.

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

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;
- «хрупкий»: 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.

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

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	chewiness²⁾ , noun
fr	masticabilité²⁾ , f
de	Kaubarkeit²⁾ , Subst.
sp	masticabilidad²⁾ , sustantivo

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

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

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

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

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

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 к рту или субстрату.

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 по-разному, например:

- на нёбе — как усилие, требуемое для полного удаления продукта с нёба языком после полного скатия образца между языком и нёбом;
- 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 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

en adhesiveness, noun

fr adhérence, f

de Adhäsivität, Subst.

sp adherencia, sustantivo

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.

П р и м е ч а н и е — Основными прилагательными, соответствующими различным уровням плотности, являются:

- «легкий», низкий уровень, например, сбитые сливки;
- «тяжелый», «плотный»: высокий уровень, например, каштановый крем, традиционный Рождественский пудинг.

3.54 зернистость³⁾, сущ.: Геометрическая характеристика текстуры, связанная с восприятием величины, формы и количества частиц в продукте.

П р и м е ч а н и е — 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 плющевой овсяной крупы;
- «комковатый»: высокий уровень, с крупными, разного размера, частицами, например, творог.

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

П р и м е ч а н и е — Основными прилагательными, соответствующими разным внутренним структурам, следующие:

- «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;
- «пластиначатая»: 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.

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

П р и м е ч а н и е — Отражает не только общее количество ощущаемой влаги, но тип, скорость и способ ее выхода или поглощения.

en **densemess**, noun

fr **densité**, f

de **Dichte**, Subst.

sp **densidad**, sustantivo

en **granularity³⁾**, noun

fr **granulosité³⁾**, f

de **Körnigkeit³⁾**, Subst.

sp **granulosidad³⁾**, sustantivo

en **conformation**, noun

fr **conformation**, f

de **Konformation**, Subst.

sp **conformacion**, sustantivo

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;
- «водянственное»: ощущение наличия воды, например, арбуз.

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 плотке, например, клюквенный сок.

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

3.59 жирность⁴⁾, сущ.: Характеристика текстуры связанный с ощущением количества или качества жира на поверхности тела продукта или внутри него.

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

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

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 «пленистый» или «покрытый пленой» (жидкие стенки пузырьков, например, молочный коктейль) или «пористый» (твердые стенки пузырьков, например, различные суфле, меренга, шоколадный мусс, взбитая начинка для пирогов, хлеб для сэндвичей).

en	dryness , noun
fr	sec , adj
de	Trockenheit , Subst.
sp	sequedad , sustantivo
	seco , adj

en	fattiness ⁴⁾ , noun
fr	lipidité ⁴⁾ , f
de	Fettigkeit ⁴⁾ , Subst.
sp	grasitud ⁴⁾ , sustantivo

en	aeration , noun
fr	aération , f
de	Belüftung , Subst.
sp	aireación , sustantivo
	aireado , adj

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

3.61 бурное выделение газа, сущ., выделяющий газ, прил.: Образование пузырьков газа в жидким 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.

Уровни выделения можно описать как:

- «тихий»: отсутствует, например, водопроводная вода;
- «спокойный»: уровень ниже ожидаемого, например, бутылочное пиво, долгое время открытое;
- «пощипывающий»: ощущимый, 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.

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

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

Примеры — Вода, крекер.

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	effervescence , noun
fr	effervescence , f
de	Sprudeln , Subst.
sp	efervescencia , sustantivo
	efervescente , adj
en	mouthfeel , noun
fr	sensation en bouche , f
de	Mundgefühl , Subst.
sp	sensación bucal tactil , sustantivo
en	clean feel , noun
	clean , adj
fr	absence de sensation résiduelle , f
	propre , adj
de	sauberes Gefühl , Subst.
	sauber , Adj.
sp	sensación de limpieza , sustantivo
	limpio , adj
en	palate cleanser , noun
	cleansing , adj
fr	rince-bouche , m
	nettoyant , adj
de	Geschmacksneutralisator , Subst.
	neutralisierend , Adj.
sp	limpiador de paladar , sustantivo
	limpiador , adj
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 вещества стимула или область ощущения.

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

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

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

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

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

en **after-feel**, noun
fr **sensation résiduelle**, f

de **Nachgefühl**, Subst.
Abgang, Subst.

sp **dejó**

en **persistence**, noun
fr **persistance**, f

de **Fortdauern**, Subst.

sp **persistencia**, sustantivo

en **insipid**, adj

fr **insipide**, adj

de **fade**, Adj.

sp **insípido**, adj

en **bland**, adj

fr **fade**, adj

de **geschmacklos**, Adj.

sp **soso**, adj

en **neutral**, adj

fr **neutre**, adj

de **neutral**, Adj.

sp **neutro**, adj

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 классификация, 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.

4.5 распределение, сущ.: Метод распределения по категориям.

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.

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.

4.8 отбор, сущ.: Процедура предварительного выбора.

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.

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.

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

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

en	ranking , noun
fr	classement par rang , m
de	Einstufung in eine Rangordnung , Subst.
sp	ordenamiento , sustantivo
en	classification , noun
fr	catégorisation , f
de	Klassifizierung , Subst.
sp	clasificación , sustantivo
en	rating , noun
fr	cotation , f
de	Bewertung , Subst.
sp	categorización , sustantivo
en	scoring , noun
fr	notation , f
de	Auswertung durch Punktevergabe , Subst.
sp	puntuación , sustantivo
en	screening , noun
fr	sélection , f
de	Vorauswahl , Subst.
sp	selección preliminar , sustantivo
en	matching , noun
fr	appariement , m
de	Abgleichung , Subst.
sp	confrontación , sustantivo
en	magnitude estimation , noun
fr	estimation de la grandeur , f
de	Abschätzung der Größenordnung , Subst.
sp	estimación de la magnitud , sustantivo
en	independent assessment , noun
fr	évaluation indépendante , f
de	unabhängige Bewertung , Subst.
sp	evaluación independiente , sustantivo
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
en psychophysical method, noun
fr méthode psychophysique, f
de psychophysikalisches Verfahren, Subst.
sp método psicofísico, sustantivo

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

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

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

en triangle test, noun
fr essai triangulaire, m
de Dreiecksprüfung, Subst.
sp ensayo triangular, sustantivo
en duo-trio test, noun
fr essai duo-trio, m
de Duo-Trio-Prüfung, Subst.
sp ensayo dúo-trío, sustantivo

Примеры — Метод треугольника (4.18), метод дуотрио (4.19) или метод парного сравнения (4.17).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

П р и м е ч а н и е — Родовой термин для любого типа профиля, полного или частичного, с торговой маркой или без.

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

П р и м е ч а н и е — Пространство для выбора образцов по согласию определяют статистическим методом.

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

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

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

en	descriptive analysis , noun
fr	analyse descriptive , f
de	beschreibende Analyse , Subst.
sp	análisis descriptivo , sustantivo
en	qualitative sensory profile , noun
fr	profil sensoriel qualitatif , m
de	qualitatives sensorisches Profil , Subst.
sp	perfil sensorial cualitativo , sustantivo
en	quantitative sensory profile , noun
fr	profil sensoriel quantitatif , m
de	quantitatives sensorisches Profil , Subst.
sp	perfil sensorial cuantitativo , sustantivo
en	sensory profile , noun
fr	profil sensoriel , m
de	sensorisches Profil , Subst.
sp	perfil sensorial , sustantivo
en	free choice sensory profile , noun
fr	profil sensoriel libre choix , m
de	freies Auswahlprofil , Subst.
sp	perfil sensorial de libre elección , sustantivo
en	texture profile , noun
fr	profil de texture , m
de	Texturprofil , Subst.
sp	perfil de textura , sustantivo
en	preference test , noun
fr	essai de préférence , m
de	Präferenzprüfung , Subst.
sp	ensayo de preferencia , sustantivo
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.

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 характеристики».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 ordinaire , f
de	Ordinalskala , Subst.
sp	escala ordinal , sustantivo
en	interval scale , noun
fr	échelle d'intervalles , f
de	Intervalskala , Subst.
sp	escala con intervalos , 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	ratio scale , noun
fr	échelle de rapport , f
de	Verhältnisskala , Subst.
sp	escala de relaciones , sustantivo
en	error (of assessment) , noun

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Примечание — См. контрольная точка (1.19).

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.

4.48 бланк подсчета, сущ.: Бюллетень.

en standard illuminant, noun
fr Illuminant normalisé, m
de Normlichtart, Subst.
sp Iluminante normalizado, sustantivo

en anchor point, noun
fr point étalon, m
de Festpunkt, Subst.

sp punto fijo, sustantivo

en score, noun

fr note, f

score, m

de Punktzahl, Subst.

sp puntaje, sustantivo

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
	K
качественный органолептический профиль	4.23
качество	1.36
кисловатость	3.4
кисловатый вкус	3.4
кислотность	3.3
кислый вкус	3.3
классификация	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
	L
липкость	3.51
	M
маскировка	2.37
метод «A — не A»	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
	N
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
	O
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
осознание	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
пределный 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	
различие	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, 325
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	
densemess	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	
kinaesthesia	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 chemesthesia		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
somesthesia	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
umami	U	3.9
unipolar scale		4.35
viscosity	V	3.48
vision		2.17
warming	W	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
acute	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
astrigence	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 témoin		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 ordinaire		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 discrimination		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
kinesthesia	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
préférence	1.24
prise d'essai	1.18
produit	1.15
produit de référence	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	
qualité	1.36
 R	
récepteur	2.1
récepteur tactile	2.23
renforçateur de saveur	3.22
renforçateur de goût	3.22
résilience	3.50
rince-bouche	3.64
 S	
salinité	3.6
saturation	2.28, 3.34
saveur acide	3.3
saveur aigre	3.4
saveur alcaline	3.8
saveur amère	3.5
saveur élémentaire	3.2
saveur salée	3.6
saveur sucrée	3.7
score	4.47
sec	3.58
élection	4.8
sens tactile	2.20
sensation	2.4
sensation chimiothermique	2.21
sensation en bouche	3.62
sensation résiduelle	3.66
sensation trigéminal	2.19
sensibilité	2.10
sensoriel	1.2
sentir	2.15
seuil d'apparition	2.25
seuil de détection	2.25
seuil de perception	2.25
seuil de reconnaissance	2.26
seuil d'identification	2.26
seuil différentiel	2.27
seuil final	2.28
siccité	3.58
somesthésie	2.22
stimulus	2.2
substance odorante	1.35
sucrosité	3.7

TOCT ISO 5492—2014

sujet expert sensoriel	1.8
sujet qualifié	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
translucidité	3.38
transparence	3.37
transparent	3.37
U	
umami	3.9
V	
valeur vraie	4.44
viscosité	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
Abschätzung der Gro.enordnung	4.10
absolute Beurteilung	4.12
Adhasivität	3.51
Adstringenz	3.10
adstringierend	3.10
Ageusie	2.31
Akzeptanz	1.23
Alkalinität	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 Prüfer	1.6
Aussehen	3.1
Auswertung durch Punktevergabe	4.7
Aversion	1.25
Azidität	3.3
B	
beluftet	3.60
Belüftung	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
Bitterkeit	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
Diskriminierungsprüfung	4.16
Dreiecksprüfung	4.18
Duftstoff	1.35
Duo-Trio-Prüfung	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
Elastizität	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
Farbenfehlwahrnehmung	2.33
Farbton	3.33
Festpunkt	4.46
Fettigkeit	3.59
Feuchte	3.56, 3.57
Flavour	3.20
Fordauern	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
Geschmacksverstärker	3.22
Glanz	3.40
glanzend	3.40
Grundgeschmacksarten	3.2
gustatorisch	2.13
H	
Halo-Effekt	4.43
Harte	3.42
Hautsensibilität	2.22
Hautsinn	2.20
hedonisch	1.22
hedonische Skala	4.33
Helligkeit	3.35
Helligkeitskontrast	3.36
Herbeheit	3.4
I	
Identifizierungsschwelle	2.26
Intensität	2.8, 2.9
Intensitätsskala	4.30
Intervallskala	4.37
K	
Kaubarkeit	3.45
Kauvorgang	1.39
Kauzahl	3.46
Kinästhesie	2.24
Klassifizierung	4.5

Klebrigkei	3.47
Kohäsivität	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
Körper	3.27
L	
Lichtdurchlässigkeit	3.38
M	
Maskierung	2.37
Merkmalseigenschaft	1.3
Messfehler	4.39
Messskala	4.29.2
Modalität	2.11
Mundgefühl	3.62
N	
Nachgefühl	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
olfaktorisches	2.14
Ordinalskala	4.36
organoleptisch	1.4
P	
paarweise Vergleichsprüfung	4.17
Panel	1.9
physikalische Kaltewirkung	3.15
physikalische Warmewirkung	3.17
Praferenz	1.24
Praferenzprüfung	4.28
Probe	1.16
Probe eines Prüfmaterials	1.16
Prüfgut	1.17
Prüfmaterial	1.15
Prüfmuster	1.17
Prüfperson	1.5
Prüfpersonengruppe	1.9
Prüfprobe	1.18
Psychophysik	1.31
psychophysikalisches Verfahren	4.15
Punktzahl	4.47
Q	
Qualität	1.36
qualitatives sensorisches Profil	4.23
Qualitätsfaktor	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	
Sachverständiger		1.7
salziger Geschmack		3.6
Salzigkeit		3.6
Sättigung		3.34
Sättigungsschwelle		2.28
sauber		3.63
sauberes Gefühl		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
Sensibilität		2.5
Sensitivität		2.10
Sensoriker		1.8
sensorisch		1.2
sensorische Analyse		1.1
sensorische Anpassung		2.6
sensorisches Profil		4.25
Sinner müdung		2.7
Sinneseindruck		2.4
Sinnesmodalität		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
Süß		3.7
sußer Geschmack		3.7
Synergismus		2.36
systematische Abweichungskomponente		4.41
	T	
taktile		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	
überschwellig		2.30
Umami		3.9
unabhängige Bewertung		4.11
undurchsichtig		3.39
Undurchsichtigkeit		3.39
unipolare Skala		4.35
Unterscheidung		1.26
Unterscheidungsschwelle		2.27
Unterscheidungsvermögen		1.27
unterschwellig		2.29
	V	
Verbraucher		1.12
Verdunnungsverfahren		4.14
vergleichende Bewertung		4.13
Vergleichsprüfung		1.21
Verhältnisskala		4.38
Verkoster		1.13
Verkostung		1.14
Viskosität		3.48
Vorauswahl		4.8
	W	
wahrer Wert		4.44
Wahrnehmung		2.3
Wahrnehmungsschwelle		2.25
warmend		3.12
	Z	
zufällige 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
astrigencia	3.10
astrigente	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
cuero	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 químico	3.11
efervescencia	3.61
efervescente	3.61
elasticidad	3.50
enmascaramiento	2.37
ensayo «A» o no «A»	4.21
ensayo de comparación pareada	4.17
ensayo de discriminación	4.16
ensayo de preferencia	4.28
ensayo "dos de cinco"	4.20
ensayo duo-trío	4.19
ensayo triangular	4.18
entrenamiento del panel	1.10
error aleatorio	4.40
error de evaluación	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 medición	4.29.2
escala de referencia	4.32
escala de relaciones	4.38
escala de respuesta	4.29.1
escala hedónica	4.33
escala ordinal	4.36
escala unipolar	4.35
estimación de la magnitud	4.10
estímulo	2.2
evaluación comparativa	4.13
evaluación 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 atípico	3.21
flexibilidad	3.50
fracturabilidad	3.44
	G
gomosidad	3.47
graduación	4.3
granulosidad	3.54
grasitud	3.59
gustativo	2.13
gusto	2.12
gusto ácido	3.3
gusto agrio	3.4
gusto alcalino	3.8
gusto amargo	3.5
gusto básico	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 elección	4.26
persistencia	3.67
pesadez	3.52
pesado	3.52
plano	3.71
porción para el ensayo	1.18
potenciador del flavor	3.22
preferencia	1.24
producto	1.15
psicofísica	1.31
pungencia	3.13
pungente	3.13
puntaje	4.47
punto de referencia	1.19
punto fijo	4.46
puntuación	4.7
Q	
quimestesis oronasal	2.19
R	
receptor	2.1
receptores somestésicos tátiles	2.23
refrescante físico	3.15
refrescante químico	3.14
resiliencia	3.50
retrogusto	3.65
S	
salinidad	3.6
saturación	3.34
seco	3.58
selección preliminar	4.8
sensación	2.4
sensación bucal táctil	3.62
sensación de limpieza	3.63
sensación químico-termo	2.21
sensaciones trigeminales	2.19
sensibilidad	2.5
sensorial	1.2
sentido cutáneo	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	
táctil	2.20
tacto	2.16
textura	3.41
tono	3.33
translucidez	3.38
translúcido	3.38
transparencia	3.37
transparente	3.37

	U	
umami		3.9
umbral de detección		2.25
umbral de diferenciación		2.27
umbral de percepción		2.25
umbral de reconocimiento		2.26
umbral de saturación		2.28

	V	
valor verdadero		4.44
viscosidad		3.48
visión		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

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 переиздания *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 27.04.2020. Подписано в печать 15.06.2020. Формат 60×84 1/16. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 6,98. Уч.-изд. л. 5,93.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru