

INTERNATIONAL STANDARD

**ISO
5492**

NORME INTERNATIONALE

First edition
Première édition
1992-01-15

Sensory analysis — Vocabulary

Analyse sensorielle — Vocabulaire



Reference number
Numéro de référence
ISO 5492 : 1992 (E/F)

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

International Standard ISO 5492 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*, Sub-Committee SC 12, *Sensory analysis*.

This first edition cancels and replaces ISO 5492-1 : 1977, ISO 5492-2 : 1978, ISO 5492-3 : 1979, ISO 5492-4 : 1981, ISO 5492-5 : 1983 and ISO 5492-6 : 1985, of which it constitutes a minor revision and extension.

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 5492 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, Sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

Cette première édition annule et remplace l'ISO 5492-1 : 1977, l'ISO 5492-2 : 1978, l'ISO 5492-3 : 1979, l'ISO 5492-4 : 1981, l'ISO 5492-5 : 1983 et l'ISO 5492-6 : 1985, dont elle constitue une révision mineure et une extension.

© ISO 1992

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from the publisher. / Droits de reproduction réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

International Organization for Standardization

Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Switzerland

Printed in Switzerland/Imprimé en Suisse

Sensory analysis — Vocabulary

Scope

This International Standard gives a list of terms and their definitions relating to sensory analysis.

NOTE — Grammatical forms of terms have been indicated where it was felt useful to do so.

It applies to all industries concerned with the evaluation of products by the sense organs.

The terms are given under the following headings:

- 1 General terminology
- 2 Terminology relating to the senses
- 3 Terminology relating to organoleptic attributes
- 4 Terminology relating to methods

1 General terminology

1.1 sensory analysis : Examination of organoleptic attributes of a product by the sense organs.

1.2 sensory (*adj.*) : Relating to the use of the sense organs.

1.3 organoleptic (*adj.*) : Relating to an attribute of a product perceptible by the sense organs.

1.4 sensation (*noun*) : Subjective reaction resulting from sensory stimulation.

1.5 assessor (sensory) (*noun*) : Any person taking part in a sensory test.

NOTE — A naive assessor is a person who does not meet any particular criterion. An initiated assessor is a person who has already participated in a sensory test.

1.6 selected assessor : Assessor chosen for his/her ability to perform a sensory test.

1.7 expert (*noun*) : In the general sense, a person who, through knowledge or experience, has competence to give an opinion in the fields about which he/she is consulted.

In sensory analysis, there are two types of expert, the "expert assessor" and the "specialized expert assessor."

Analyse sensorielle — Vocabulaire

Domaine d'application

La présente Norme internationale donne une liste de termes et leur définition concernant l'analyse sensorielle.

NOTE — Les formes grammaticales des termes ont été précisées lorsque cela s'est avéré utile.

Elle s'applique à toutes les industries concernées par l'évaluation des produits par les organes des sens.

Ces termes sont répartis selon les rubriques suivantes:

- 1 Terminologie générale
- 2 Terminologie relative à la physiologie
- 3 Terminologie relative aux propriétés organoleptiques
- 4 Terminologie relative aux méthodes

1 Terminologie générale

1.1 analyse sensorielle : Examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens.

1.2 sensoriel (*adj.*) : Relatif à l'usage des organes des sens.

1.3 organoleptique (*adj.*) : Qualifie une propriété d'un produit perceptible par les organes des sens.

1.4 sensation (*subst.*) : Réaction subjective résultant de la stimulation sensorielle.

1.5 sujet (sensoriel) (*subst.*) : Toute personne prenant part à un essai sensoriel.

NOTE — Le sujet naïf est une personne ne répondant à aucun critère particulier. Le sujet initié a déjà participé à un essai sensoriel.

1.6 sujet qualifié : Sujet choisi pour sa capacité à effectuer un essai sensoriel.

1.7 expert (*subst.*) : Au sens large du terme, personne qui, par ses connaissances et son expérience, a la compétence requise pour fournir un avis dans les domaines sur lesquels elle est consultée.

En analyse sensorielle, il y a deux types d'experts, le «sujet expert» et le «sujet expert spécialisé.»

1.7.1 expert assessor: Selected assessor with a high degree of sensory sensitivity and experience of sensory methodology, who is able to make consistent and repeatable sensory assessments of various products.

1.7.2 specialized expert assessor: Expert assessor who has additional experience as a specialist in the product and/or process and/or marketing, and who is able to perform sensory analysis of the product and to evaluate or predict effects of variations relating to raw materials, recipes, processing, storage, ageing, etc.

1.8 panel (noun) : Group of assessors chosen to participate in a sensory test.

1.9 consumer (noun) : Person who uses a product.

1.10 taster (noun) : Assessor, selected assessor or expert who evaluates the organoleptic attributes of a food product, mainly with the mouth.

The term "taster" in English is given as the translation of the French term "dégustateur"; however, it shall not be used as a synonym of "assessor".

1.11 tasting (noun) : Sensory assessment of a food product in the mouth.

1.12 attribute (noun) : Perceptible characteristic.

1.13 acceptability (noun) : State of a product favourably received by a given individual or population, in terms of its organoleptic attributes.

1.14 acceptance (noun) : The act of a given individual or population of finding that a product answers satisfactorily to his/her/its expectations.

1.15 preference (noun) : Expression of the emotional state or reaction of an assessor which leads him/her to find one product better than one or several others.

1.16 aversion (noun) : Feeling of repulsion provoked by a stimulus.

1.17 discrimination (noun) : Act of qualitative and/or quantitative differentiation between two or more stimuli.

1.18 appetite (noun) : Physiological state expressed by the desire to eat food and/or to drink.

1.19 appetizing (adj.) : Describes a product capable of exciting the appetite of the individual.

1.20 palatability (noun) : Combination of properties of a product which make it pleasant to consume.

1.7.1 sujet expert: Sujet qualifié qui a une excellente acuité sensorielle, qui est entraîné à l'utilisation des méthodes d'analyse sensorielle et qui est capable d'effectuer de façon fiable l'analyse sensorielle de divers produits.

1.7.2 sujet expert spécialisé: Sujet expert qui a une expérience complémentaire de spécialiste du produit et/ou des procédés de fabrication et/ou de la commercialisation, et qui est capable de réaliser l'analyse sensorielle du produit et d'évaluer ou de prévoir les effets inhérents aux variations dues aux matières premières, recettes, conditions de fabrication, de stockage, au vieillissement, etc.

1.8 jury (subst.) : Groupe de sujets choisis pour participer à un essai sensoriel.

1.9 consommateur (subst.) : Toute personne qui utilise un produit.

1.10 dégustateur (subst.) : Sujet, sujet qualifié ou expert qui évalue les propriétés organoleptiques d'un produit alimentaire, principalement avec la bouche.

En anglais, «taster» est donné comme traduction du terme français «dégustateur» mais il ne doit pas être utilisé comme synonyme de «assessor».

1.11 dégustation (subst.) : Évaluation sensorielle d'un produit alimentaire dans la bouche.

1.12 propriété (subst.) : Caractéristique perceptible.

1.13 acceptabilité (subst.) : État d'un produit reçu favorablement par un individu déterminé ou une population déterminée, en fonction de ses propriétés organoleptiques.

1.14 acceptance (subst.) : Acte consistant, pour un individu déterminé ou une population déterminée, à estimer qu'un produit répond favorablement à son attente.

1.15 préférence (subst.) : Exprime l'état ou la réaction affective d'un sujet qui l'amène à trouver un produit meilleur qu'un ou plusieurs autres.

1.16 aversion (subst.) : Sentiment de répulsion provoqué par un stimulus.

1.17 discrimination (subst.) : Différenciation qualitative et/ou quantitative entre deux ou plusieurs stimuli.

1.18 appétit (subst.) : État physiologique se manifestant par le désir de nourriture et /ou de boisson.

1.19 appétissant (adj.) : Qualifie un produit capable d'exciter l'appétit de l'individu.

1.20 palatabilité (subst) : Combinaison des propriétés d'un produit le rendant plaisant à consommer.

1.21 hedonic (*adj.*) : Relating to like or dislike.

1.22 psychophysics (*noun*) : Study of relationships between stimuli and the corresponding sensory responses.

1.23 olfactometry (*noun*) : Measurement of the response of assessors to olfactory stimuli.

1.24 odorimetry (*noun*) : Measurement of the odorant properties of substances.

1.25 olfactometer (*noun*) : Apparatus used to present olfactory stimuli to assessors under reproducible conditions.

1.26 odorant (*noun*) : Product which is able to induce an olfactory sensation.

1.27 quality (*noun*) : Collection of features and characteristics of a product or service that confer its ability to satisfy stated or implied needs.

1.28 quality factor : One feature or characteristic chosen among others to assess the overall quality of a product.

1.29 product (*noun*) : Edible or inedible matter which can be evaluated by sensory analysis.

Exemples : food products, cosmetics, textile fabrics.

2 Terminology relating to the senses

2.1 receptor (*noun*) : Specific part of a sense organ which responds to a particular stimulus.

2.2 stimulus (*noun*) : That which can excite a receptor.

2.3 perception (*noun*) : Awareness of the effects of single or multiple sensory stimuli.

2.4 taste (*noun*)

(1) Sensations perceived by the taste organ when stimulated by certain soluble substances.

(2) Sense of taste.

(3) Attribute of products inducing taste sensations.

The term "taste" shall not be used to designate the combination of gustatory, olfactory and trigeminal sensations which are designated by the term "flavour" (see 3.17). If, in informal language, this term is used in this sense, it should always be associated with a qualifying term, e.g. musty taste, raspberry taste, corky taste.

1.21 hédonique (*adj.*) : Se rapportant au caractère plaisant ou déplaisant.

1.22 psychophysique (*subst.*) :  tude des relations entre les stimulus et les réponses sensorielles correspondantes.

1.23 olfactométrie (*subst.*) : Mesure de la réponse des sujets à des stimulus olfactifs.

1.24 odorim trie (*subst.*) : Mesure des propriétés odorantes des substances.

1.25 olfactomètre (*subst.*) : Appareil utilisé pour présenter des stimulus olfactifs aux sujets dans des conditions reproductibles.

1.26 substance odorante (*subst.*) : Tout produit susceptible de susciter une sensation olfactive.

1.27 qualité (*subst.*) : Ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou service qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites.

1.28 facteur de qualité; critère de qualité :  l ment choisi parmi d'autres pour évaluer la qualité globale d'un produit.

1.29 produit (*subst.*) : Substance consommable ou non, pouvant faire l'objet d'une analyse sensorielle.

Exemples : produits alimentaires, produits cosmétiques, produits textiles.

2 Terminologie relative à la physiologie

2.1 récepteur (*subst.*) : Partie spécialisée d'un organe sensoriel répondant à un certain type de stimulus.

2.2 stimulus (*subst.*) : Ce qui peut exciter un récepteur.

2.3 perception (*subst.*) : Prise de connaissance des effets des stimulus sensoriels simples ou complexes.

2.4 goût (*subst.*)

(1) Sensations perçues par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles.

(2) Sens du goût.

(3) Propriétés des produits qui provoquent les sensations gustatives.

Le terme «goût» ne doit pas être utilisé pour désigner l'ensemble des sensations gustatives, olfactives et trigéminales qui sont désignées sous le terme «flaveur» (voir 3.17). Si, dans le langage courant, ce terme est utilisé dans ce sens, il doit toujours être accompagné d'un qualificatif, par exemple, goût de moisi, goût de framboise, go t de bouchon.

2.5 gustatory (*adj.*) : Pertaining to the sense of taste.

2.6 gustation (*noun*) : Function of the sense of taste.

2.7 olfactory (*adj.*) : Pertaining to the sense of smell.

2.8 to smell (*verb*) : To perceive or to attempt to perceive an odour.

2.9 touch (*noun*)

(1) Tactile sense.

(2) Recognition of the form and of the state of product characteristics by means of direct skin contact.

2.10 vision (*noun*)

(1) Sense of sight.

(2) Discrimination of differences in the external world, resulting from the sensory impressions produced by light rays entering the eye.

2.11 sensitivity (*noun*) : Ability to perceive, identify and/or differentiate, qualitatively and/or quantitatively, one or more stimuli by means of the sense organs.

NOTE — In French, this term should be differentiated from the term "sensibilité", which does not refer to the level of ability.

2.12 intensity (*noun*)

(1) The magnitude of the perceived sensation.

(2) The magnitude of the stimulus causing the perceived sensation.

2.13 kinaesthesia (*noun*) : Sensations resulting from pressure on the sample, produced by a muscle movement (for example, testing of cheese by finger pressure, biting of an apple).

2.14 sensory adaptation : Temporary modification of the sensitivity of a sense organ due to continued and/or repeated stimulation.

2.15 sensory fatigue : Form of sensory adaptation in which a decrease in sensitivity occurs.

2.16 ageusia (*noun*) : Lack of sensitivity to taste stimuli.

Ageusia may be total or partial, and permanent or temporary.

2.17 anosmia (*noun*) : Lack of sensitivity to olfactory stimuli.

Anosmia may be total or partial, and permanent or temporary.

2.5 gustatif (*adj.*) : Qui se rapporte au sens du goût.

2.6 gustation (*subst.*) : Fonction de l'appareil gustatif.

2.7 olfactif (*adj.*) : Relatif à l'odorat.

2.8 sentir (*verbe*) : Percevoir ou chercher à percevoir une odeur.

2.9 toucher (*subst.*)

(1) Sens tactile.

(2) Reconnaissance par le contact direct de la peau de la forme et de l'état des corps.

2.10 vision (*subst.*)

(1) Sens de la vue.

(2) Discrimination de différences dans le monde extérieur par les impressions sensorielles dues aux rayonnements visibles.

2.11 acuité (*subst.*) : Aptitude des organes sensoriels à percevoir, identifier et/ou différencier qualitativement et/ou quantitativement, un ou plusieurs stimulus.

NOTE — Ce terme doit être distingué du terme «sensibilité», ce dernier ne faisant pas référence au niveau d'aptitude.

2.12 intensité (*subst.*)

(1) Degré (magnitude) de la sensation perçue.

(2) Degré (magnitude) du stimulus qui provoque la sensation perçue.

2.13 kinesthésie (*subst.*) : Ensemble de sensations résultant de l'application d'une pression à l'échantillon par un mouvement musculaire (par exemple, essai avec la pression des doigts, dans le cas d'un fromage, ou morsure dans une pomme).

2.14 adaptation sensorielle : Modification temporaire de l'acuité d'un organe sensoriel à la suite d'une stimulation continue et/ou répétée.

2.15 fatigue sensorielle : Forme de l'adaptation sensorielle correspondant à une diminution d'acuité.

2.16 agueusie (*subst.*) : Défaut de sensibilité aux stimulus gustatifs.

L'agueusie peut être totale ou partielle, et permanente ou temporaire.

2.17 anosmie (*subst.*) : Défaut de sensibilité aux stimulus olfactifs.

L'anosmie peut être totale ou partielle, et permanente ou temporaire.

2.18 hyperosmia (noun) : Increased sensitivity to one or several olfactory stimuli.

2.19 hyposmia (noun) : Reduced sensitivity to one or several olfactory stimuli.

2.20 dyschromatopsia (noun) : Defective colour vision, characterized by a perception significantly different from that of a standard observer.

2.21 pseudothermal effects : Sensations of heat or cold, produced by certain substances, unrelated to the temperature of the substance. For example, these sensations are produced by capsaicin (hot) and menthol (cold).

2.22 trigeminal sensations: Irritating or aggressive sensations perceived in the mouth or in the throat.

2.23 antagonism (noun) : Joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation lower than that expected from superimposing the effects of each stimulus taken separately.

2.24 synergism (noun) : Joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation in excess of that expected from a simple addition of the effects of each stimulus taken separately.

2.25 masking (noun) : Decrease in the intensity or change in the quality of the perception of one stimulus by the simultaneous action of another.

2.26 contrast effect : Increase in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli.

2.27 convergence effect : Decrease in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli.

2.28 threshold (noun)

The term "threshold" is always used with a qualifying term; see 2.29 to 2.34.

2.29 stimulus threshold; detection threshold: Minimum value of a sensory stimulus needed to give rise to a sensation. The sensation need not be identified.

2.30 recognition threshold : Minimum value of a sensory stimulus permitting identification of the sensation perceived.

2.31 difference threshold : Value of the smallest perceptible difference in the physical intensity of a stimulus.

NOTE — In English, the term "difference threshold" is sometimes designated by the letters "DL" (difference limen) or the letters "JND" (just noticeable difference).

2.18 hyperosmie (subst.) : Sensibilité accrue à un ou plusieurs stimulus olfactifs.

2.19 hyposmie (subst.) : Sensibilité amoindrie à un ou plusieurs stimulus olfactifs.

2.20 dyschromatopsie (subst.) : Anomalie de la vision des couleurs, caractérisée par un écart sensible par rapport à la perception d'un observateur normalisé.

2.21 sensations pseudothermiques : Sensations de chaud ou de froid produites par certaines substances, sans relation avec leur température. Par exemple, ces sensations sont produites par la capsaïcine (chaud) et le menthol (froid).

2.22 sensations trigéminales: Sensations irritantes ou agressives perçues dans la cavité buccale.

2.23 antagonisme (subst.) : Action conjuguée de deux ou plusieurs stimulus dont l'association provoque un niveau de sensation inférieur à celui attendu de la superposition des effets de chacun des stimulus pris séparément.

2.24 synergisme (subst.) : Action conjuguée de deux ou plusieurs stimulus dont l'association provoque un niveau de sensation supérieur à celui qui est attendu de la simple addition des effets de chacun de ces stimulus pris séparément.

2.25 masquage (subst.) : Diminution de l'intensité ou modification de la qualité de la perception d'un stimulus par l'action simultanée d'un autre.

2.26 effet de contraste : Augmentation de la réponse aux différences entre deux stimulus simultanés ou consécutifs.

2.27 effet de convergence : Diminution de la réponse aux différences entre deux stimulus simultanés ou consécutifs.

2.28 seuil (subst.)

Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif; voir 2.29 à 2.34.

2.29 seuil d'apparition; seuil de détection; seuil de perception : Valeur minimale du stimulus sensoriel nécessaire à l'éveil d'une sensation. Cette sensation peut ne pas être identifiée.

2.30 seuil d'identification; seuil de reconnaissance : Valeur minimale du stimulus sensoriel permettant d'identifier la sensation perçue.

2.31 seuil différentiel : Valeur de la plus petite différence perceptible dans l'intensité physique d'un stimulus.

NOTE — En anglais, le terme «difference threshold» est souvent désigné par les lettres «DL» (difference limen) ou par les lettres «JND» (just noticeable difference).

2.32 terminal threshold : Minimum value of an intense sensory stimulus above which no difference in intensity can be perceived.

2.33 sub-threshold (*adj.*) : Pertains to a stimulus below the type of threshold under consideration.

2.34 supra-threshold (*adj.*) : Pertains to a stimulus above the type of threshold under consideration.

3 Terminology relating to organoleptic attributes

3.1 acid (taste) (*adj.*) : Describes the basic taste produced by dilute aqueous solutions of most acid substances (e.g. citric acid and tartaric acid).

3.2 acidity (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the acid taste.

3.3 acidulous (*adj.*) (archaic) : Describes a product whose taste is slightly acid.

3.4 sour (*adj.*) : Describes an olfactory and/or gustatory complex sensation, generally due to the presence of organic acids.

The term "sour" shall not be used as a synonym for the primary taste **acid**.

NOTE — Sometimes this term has a negative hedonic sense.

3.5 sourness (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the sour sensation.

3.6 sourish (*adj.*) : Describes a product that is slightly sour (see 3.4) or that shows signs of acid fermentation.

NOTE — In English, the term "slightly sour" is more frequently used than the term "sourish".

3.7 bitter (taste) (*adj.*) : Describes the basic taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as quinine and caffeine.

3.8 bitterness (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the bitter taste.

3.9 salty (taste) (*adj.*) : Describes the basic taste produced by aqueous solutions of various substances such as sodium chloride.

3.10 saltiness (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the salty taste.

2.32 seuil final; saturation : Valeur minimale d'un stimulus sensoriel intense au-dessus de laquelle il n'y a plus de différence perceptible d'intensité.

2.33 infra-liminaire (*adj.*) : Qualifie un stimulus se situant au-dessous du type de seuil considéré.

2.34 supra-liminaire (*adj.*) : Qualifie un stimulus se situant au-dessus du type de seuil considéré.

3 Terminologie relative aux propriétés organoleptiques

3.1 acide (saveur) (*adj.*) : Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de la plupart des corps acides (tels que l'acide citrique, l'acide tartrique).

3.2 acidité (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur acide.

3.3 acidulé (*adj.*) : Qualifie un produit dont la saveur est légèrement acide.

3.4 aigre (*adj.*) : Qualifie la sensation complexe olfacto-gustative généralement due à la présence de composés acides.

Le terme «aigre» ne doit pas être utilisé comme synonyme de la saveur élémentaire **acide**.

NOTE — Ce terme a quelquefois un sens hédonique négatif.

3.5 aigreur (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges qui produisent la sensation aigre.

3.6 aigret (*adj.*) : Qualifie un produit légèrement aigre (voir 3.4) ou ayant subi un début de fermentation acide.

NOTE — Le terme «slightly sour» est utilisé plus fréquemment que le terme «sourish» en anglais.

3.7 amère (saveur) (*adj.*) : Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances telles que la quinine et la caféine.

3.8 amertume (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur amère.

3.9 salée (saveur) (*adj.*) : Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses de diverses substances telles que le chlorure de sodium.

3.10 salinité (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur salée.

3.11 sweet (taste) (*adj.*) : Describes the basic taste produced by aqueous solutions of various substances such as sucrose.

3.12 sweetness (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the sweet taste.

3.13 alkaline (taste) (*adj.*) : Describes the basic taste produced by aqueous solutions of basic substances.

3.14 alkalinity (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the alkaline taste.

3.15 astringent; harsh (*adj.*) : Describes the complex sensation, accompanied by shrinking, drawing or puckering of the skin or mucosal surface in the mouth, produced by substances such as kaki tannins and sloe tannins.

3.16 astringency (*noun*) : Organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces the astringent sensation.

3.17 flavour (*noun*) : Complex combination of the olfactory, gustatory and trigeminal sensations perceived during tasting. The flavour may be influenced by tactile, thermal, painful and/or kinaesthetic effects.

3.18 off-flavour : Atypical flavour often associated with deterioration or transformation of the product.

3.19 off-odour : Atypical odour often associated with deterioration or transformation of the product.

3.20 taint : Taste or odour foreign to the product.

3.21 taste (*noun*)

See 2.4.

NOTE — In French the term "saveur" corresponds only to (1) and (3) of 2.4.

3.22 basic taste : Any one of the distinctive tastes: acid, bitter, salty, sweet, alkaline, umami, metallic.

3.23 sapid (*adj.*) (archaic) : Describes a product which has taste.

3.24 tasteless; flavourless (*adj.*) : Describes a product which has no flavour.

3.25 insipid (*adj.*) : Describes a product with a much lower level of flavour than expected.

3.26 bland (*adj.*) : Describes a product with a low level of flavour, and without character.

3.11 sucrée (saveur) (*adj.*) : Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses de diverses substances telles que le saccharose.

3.12 sucrosité (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur sucrée.

3.13 alcaline (saveur) (*adj.*) : Qualifie la saveur élémentaire produite par des solutions aqueuses de substances basiques.

3.14 alcalinité (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges dont la dégustation provoque la saveur alcaline.

3.15 astringent; âpre (*adj.*) : Qualifie la sensation complexe résultant de la contraction de la surface des muqueuses de la bouche, produite par des substances telles que les tannins du kaki et de la prune.

3.16 astringence (*subst.*) : Propriété organoleptique des corps purs ou des mélanges qui produisent la sensation d'astringence.

3.17 flaveur (*subst.*) : Ensemble complexe des sensations olfactives, gustatives et trigéminales perçues au cours de la dégustation. La flaveur peut être influencée par des impressions tactiles, thermiques, algiques et/ou kinesthésiques.

3.18 flaveur atypique : Flaveur non caractéristique associée généralement à une détérioration ou transformation du produit.

3.19 odeur atypique : Odeur ayant une note non caractéristique associée généralement à une détérioration ou transformation du produit.

3.20 flaveur ou odeur parasite : Flaveur ou odeur étrangère au produit.

3.21 saveur (*subst.*) :

(1) Sensation perçue par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles.

(2) Propriétés des produits qui provoquent les sensations gustatives.

3.22 saveur élémentaire : Chacune des saveurs reconnues : acide, amère, salée, sucrée, alcaline, umami, métallique.

3.23 sapide (*adj.*) : Qualifie un produit ayant de la saveur.

3.24 insipide (*adj.*) : Qualifie un produit qui n'a pas de flaveur.

3.25 (pas de terme équivalent en français) : Qualifie un produit ayant un niveau de flaveur plus bas que celui attendu.

3.26 fade (*adj.*) : Qualifie un produit ayant peu de flaveur, et sans caractère.

3.27 neutral (*adj.*) : Describes a product without any distinct characteristic.

3.28 flat (*adj.*) : Describes a product the perception of which is below the expected organoleptic level.

3.29 flavour enhancer : Substance which intensifies the flavour of certain products without possessing this flavour.

3.30 mouthfeel (*noun*) : The tactile sensations perceived at the lining of the mouth, including the tongue, gums and teeth.

3.31 after-taste (*noun*); **residual taste** : Olfactory and/or gustatory sensation which occurs after the elimination of the product, and which differs from the sensations perceived whilst the product was in the mouth.

3.32 persistence (*noun*) : Olfactory and/or gustatory sensation similar to that which was perceived whilst the product was in the mouth and which continues for a measurable period of time.

3.33 aroma (*noun*) :

NOTE — The sense of the terms "aroma" in English and "arôme" in French is not exactly equivalent.

(1) French sense : Organoleptic attribute perceptible by the olfactory organ via the back of the nose when tasting.

(2) English sense and French informal language : An odour with a pleasant connotation.

3.34 odour (*noun*) : Organoleptic attribute perceptible by the olfactory organ on sniffing certain volatile substances.

3.35 note (*noun*) : Distinctive and identifiable feature of an odour or flavour.

3.36 off-note : Atypical note often associated with deterioration or transformation of the product.

3.37 appearance (*noun*) : All the visible attributes of a substance or object.

3.38 consistency (*noun*) : Flow attributes detected by stimulation of the mechanical and tactile receptors, especially in the region of the mouth, and which vary with the texture of the product.

3.39 body (*noun*) : Richness of flavour or impression of consistency given by a product.

3.40 shiny (*adj.*) : Describes the attribute of a glossy surface showing bright reflection.

3.27 neutre (*adj.*) : Produit ne présentant pas de caractéristique nettement marquée.

3.28 plat (*adj.*) : Qualifie un produit dont la perception se situe en dessous du niveau organoleptique attendu.

3.29 renforçateur de flaveur (ou de goût) : Substance intensifiant la flaveur de certains produits sans posséder cette flaveur.

3.30 sensations tactiles buccales : Sensations tactiles perçues à l'intérieur de la bouche, y compris par la langue, les gencives et les dents.

3.31 arrière-goût (*subst.*) : Sensation olfacto-gustative qui apparaît après l'élimination du produit, et qui diffère des sensations perçues lorsque le produit était dans la bouche.

3.32 persistance (*subst.*) : Sensation rémanente olfacto-gustative semblable à celle qui était perçue lorsque le produit était dans la bouche, et dont la durée peut être mesurée.

3.33 arôme (*subst.*) :

NOTE — Le sens des termes "aroma" en anglais, et "arôme" en français n'est pas exactement équivalent.

(1) Sens français : Propriété organoleptique perceptible par l'organe olfactif par voie rétro-nasale lors de la dégustation.

(2) Sens anglais et langage courant en français : Odeur ayant un caractère plaisant.

3.34 odeur (*subst.*) : Propriété organoleptique perceptible par l'organe olfactif en "flairant" certaines substances volatiles.

3.35 note (*subst.*) : Trait distinctif et identifiable d'une odeur ou d'une flaveur.

3.36 note atypique : Note non caractéristique associée généralement à une détérioration ou transformation du produit.

3.37 aspect (*subst.*) : Ensemble des propriétés visibles d'une substance ou d'un objet.

3.38 consistance (*subst.*) : Ensemble des propriétés d'écoulement détectées par la stimulation des mécanorécepteurs et des récepteurs tactiles, en particulier de la région buccale, et variant avec la texture du produit.

3.39 corps (*subst.*) : Richesse de la flaveur ou impression de consistance donnée par un produit.

3.40 brillant (*adj.*) : Qualifie l'aspect d'une surface lisse faisant apparaître des reflets lumineux.

3.41 colour (noun)

(1) Sensation induced by the stimulation of the retina by light rays of various wavelengths.

(2) Attribute of products inducing the colour sensation.

3.42 hue (noun) : That attribute of colour which corresponds to variation in wavelengths.

3.43 saturation (of a colour) (noun) : Degree of purity of a colour.

3.44 luminance (noun) : Degree of lightness or darkness of a colour compared with a neutral grey in a scale ranging from absolute black to absolute white.

3.45 transparent (adj.) : Describes an object allowing light to pass and distinct images to appear.

3.46 translucent (adj.) : Describes an object allowing light to pass but which does not allow images to be distinguished.

3.47 opaque (adj.) : Describes an object not allowing the passage of light.

3.48 bouquet (noun) : Group of specific olfactory notes allowing a product (wine, spirits, etc.) to be characterized.

3.49 burning (adj.) : Describes a product causing a sensation of heat in the buccal cavity (as produced by chilli and pepper).

3.50 pungent (adj.) : Describes a product causing a sharp sensation of the buccal and nasal mucous membranes (examples : vinegar, mustard).

3.51 texture (noun) : All the mechanical, geometrical and surface attributes of a product perceptible by means of mechanical, tactile and, where appropriate, visual and auditory receptors.

The **mechanical attributes** are those related to the reaction of the product to stress. They are divided into five primary characteristics, i.e. hardness, cohesiveness, viscosity, springiness and adhesiveness.

The **geometrical attributes** are those related to the size, shape and arrangement of particles within a product.

The **surface attributes** are those related to the sensations produced by moisture and/or fat content. In the mouth they are also related to the way in which these constituents are released.

3.41 couleur (subst.)

(1) Sensation produite par la stimulation de la rétine par des ondes lumineuses de longueurs d'onde variables.

(2) Propriété des produits provoquant la sensation de couleur.

3.42 teinte (subst.) : Propriété de couleur qui correspond à des variations de longueurs d'ondes.

3.43 saturation (d'une couleur) (subst.) : Degré de pureté d'une couleur.

3.44 luminance (subst.) : Degré de clarté ou d'assombrissement d'une couleur par rapport à un gris neutre dans une échelle s'étendant du noir absolu au blanc absolu.

3.45 transparent (adj.) : Qualifie un objet qui laisse passer les rayons lumineux et paraître avec netteté les images.

3.46 translucide (adj.) : Qualifie un objet qui laisse passer les rayons lumineux, mais qui ne permet pas de distinguer les images.

3.47 opaque (adj.) : Qualifie un objet qui ne laisse pas passer les rayons lumineux.

3.48 bouquet (subst.) : Ensemble de notes olfactives spécifiques permettant de caractériser un produit (vin, alcool, etc.).

3.49 brûlant; échauffant (adj.) : Qualifie un produit qui provoque une sensation de réchauffement dans la cavité buccale (comme celle provoquée par le piment et le poivre).

3.50 irritant; piquant au nez; âcre (adj.) : Qualifie un produit provoquant une sensation d'irritation des muqueuses buccale et nasale (exemples : vinaigre, moutarde).

3.51 texture (subst.) : Ensemble des propriétés mécaniques, géométriques et de surface d'un produit perceptibles par les mécano-récepteurs, les récepteurs tactiles et, éventuellement, par les récepteurs visuels et auditifs.

Les **propriétés mécaniques** sont celles liées à la réaction du produit à une contrainte. Elles sont divisées en cinq caractéristiques primaires: dureté, cohésion, viscosité, élasticité et adhérence.

Les **propriétés géométriques** sont celles liées aux dimensions, à la forme et à l'arrangement des particules dans un produit.

Les **propriétés de surface** sont celles liées aux sensations telles que celles produites par l'eau et/ou les matières grasses. Dans la cavité buccale, cela correspond aussi à la façon dont ces constituants sont libérés.

3.52 hardness (*noun*): Mechanical textural attribute relating to the force required to achieve a given deformation or penetration of a product.

In the mouth, it is perceived by compressing the product between the teeth (solids) or between the tongue and palate (semi-solids).

The main adjectives corresponding to different levels of hardness are as follows:

soft: low level

Example, cream cheese.

firm: moderate level

Example, olive.

hard: high level

Example, boiled sweets.

3.53 cohesiveness (*noun*): Mechanical textural attribute relating to the degree to which a substance can be deformed before it breaks.

It includes the properties of fracturability (3.54), chewiness (3.55) and gumminess (3.56).

3.54 fracturability (*noun*): Mechanical textural attribute related to cohesiveness and to the force necessary to break a product into crumbs or pieces.

It is evaluated by suddenly squeezing a product between the incisors (front teeth) or fingers.

The main adjectives corresponding to different levels of fracturability are as follows:

crumbly: low level

Example, corn muffin cake.

crunchy: moderate level

Examples, apple, raw carrot.

brittle: high level

Examples, peanut brittle, brandy snaps.

crispy: high level

Examples, potato crisps, cornflakes.

crusty: high level

Example, crust of fresh French bread.

3.55 chewiness (*noun*): Mechanical textural attribute related to cohesiveness and to the length of time or the number of chews required to masticate a solid product into a state ready for swallowing.

The main adjectives corresponding to different levels of chewiness are as follows:

tender: low level

Example, young peas.

3.52 dureté (*subst.*): Propriété mécanique de texture en relation avec la force nécessaire pour obtenir la déformation d'un produit ou une pénétration donnée.

En bouche, elle s'évalue en comprimant le produit entre les dents (solides) ou entre la langue et le palais (semi-solides).

Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de dureté sont:

mou: faible niveau

Exemple, fromage blanc.

ferme: niveau moyen

Exemple, olive.

dur: niveau élevé

Exemple, bonbons acidulés.

3.53 cohésion (*subst.*): Propriété mécanique de texture en relation avec le niveau jusqu'auquel un matériau peut être déformé avant de se rompre.

Elle inclut les propriétés de fragilité (3.54), de mâchement, (3.55) et de « broyabilité » (3.56).

3.54 fragilité (*subst.*): Propriété mécanique de texture liée à la cohésion et en relation avec la force nécessaire pour qu'un produit s'effrite ou se brise.

Elle s'évalue en imprimant une force brusque à un produit placé entre les dents (incisives) ou les doigts.

Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de fragilité sont:

friable: faible niveau

Exemples, cake, quatre-quart.

croquant: niveau moyen

Exemples, pomme, carotte crue.

cassant: niveau élevé

Exemple, nougatine.

craquant: niveau élevé

Exemples, chips, cornflakes.

croustillant: niveau élevé

Exemple, croûte du pain français frais.

3.55 mâchement (*subst.*): Propriété mécanique de texture liée à la cohésion et en relation avec la dureté ou le nombre de mastications nécessaires pour mâcher un produit solide afin de le rendre prêt à être avalé.

Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de mâchement sont:

tendre: faible niveau

Exemple, petits pois jeunes.

chewy: moderate level

Example, fruit gums (confectionery).

tough: high level

Examples, old cow meat, bacon rind.

3.56 gumminess¹⁾ (*noun*): Mechanical textural attribute related to the cohesiveness of a tender product. In the mouth, it is related to the effort required to disintegrate the product to the state ready for swallowing.

The main adjectives corresponding to different levels of gumminess are as follows:

short: low level

Example, shortbread.

mealy; powdery: moderate level

Examples, certain potatoes, cooked dry haricot beans.

pasty: moderate level

Example, chestnut puree.

gummy: high level

Examples, overcooked oatmeal cereal, edible gelatine.

3.57 viscosity (*noun*): Mechanical textural attribute relating to resistance to flow. It corresponds to the force required to draw a liquid from a spoon over the tongue, or to spread it over a substrate.

The main adjectives corresponding to different levels of viscosity are as follows:

fluid: low level

Example, water.

thin: moderate level

Example, sauce.

unctuous: moderate level

Example, double cream.

viscous: high level

Examples, sweetened condensed milk, honey.

3.58 springiness (*noun*): Mechanical textural attribute relating to

- the rapidity of recovery from a deforming force, and
- the degree to which a deformed material returns to its undeformed condition after the deforming force is removed.

masticable; mâchable; masticatoire: niveau moyen

Exemple, boule de gomme.

coriace: niveau élevé

Exemples, viande de bœuf dure, couenne de porc.

3.56 «broyabilité»¹⁾ (*subst.*): Propriété mécanique de texture liée à la cohésion d'un produit tendre. En bouche, elle est en relation avec l'effort nécessaire pour broyer le produit et le rendre prêt à être avalé.

Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de cette propriété sont:

sablé: faible niveau

Exemple, biscuit sablé.

farineux: niveau moyen

Exemples, certaines pommes de terre, haricots secs cuits.

pâteux: niveau moyen

Exemple, purée de marrons.

gommeux; gélatineux: niveau élevé

Exemples, flocons d'avoine trop cuits, gélatine alimentaire.

3.57 viscosité (*subst.*): Propriété mécanique de texture liée à la résistance à l'écoulement. Elle correspond à la force nécessaire pour aspirer un produit placé dans une cuillère, ou pour l'appliquer sur un substrat.

Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de viscosité sont:

liquide; fluide: faible niveau

Exemple, eau.

lié: niveau moyen

Exemple, sauce.

onctueux: niveau moyen

Exemples, crème fraîche, crème battue.

visqueux: niveau élevé

Exemples, lait concentré sucré, miel.

3.58 élasticité (*subst.*): Propriété mécanique de texture en relation

- avec la rapidité de récupération après l'application d'une force déformante, et
- avec la façon dont un matériau déformé revient à sa condition primitive après que la force de déformation ait cessé.

1) There is no French equivalent noun. The term "broyabilité" is a neologism proposed.

1) Il n'existe pas de substantif en français. Le terme «broyabilité» est une proposition de néologisme.

The main adjectives corresponding to different levels of springiness are as follows:

plastic: absence

Example, margarine.

malleable: moderate level

Example, marshmallow.

elastic; springy; rubbery: high level

Examples, calamary, clams.

3.59 adhesiveness (*noun*): Mechanical textural attribute relating to the force required to remove material that adheres to the mouth or to a substrate.

The main adjectives corresponding to different levels of adhesiveness are as follows:

sticky: low level

Example, marshmallow topping.

tacky: moderate level

Example, cream toffee.

gooey; gluey: high level

Examples, caramel sundae topping, overcooked rice, tapioca.

3.60 granularity¹⁾ (*noun*): Geometrical textural attribute relating to the perception of the size and shape of particles in a product.

The main adjectives corresponding to different levels of granularity are as follows:

smooth: absence

Example, icing sugar.

gritty: low level

Example, certain pears.

grainy: moderate level

Example, semolina.

coarse: high level

Example, cooked rolled oatmeal.

Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux d'élasticité sont:

plastique: absence

Exemple, margarine.

malléable: niveau moyen

Exemple, pâte de guimauve.

moelleux; élastique; caoutchouteux: niveau élevé

Exemples, pain de mie calamars, clams.

3.59 adhérence (*subst.*): Propriété mécanique de texture en relation avec la force nécessaire pour ôter (décoller) des produits qui adhèrent à l'intérieur de la cavité buccale ou au substrat.

Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux d'adhérence sont:

collant: faible niveau

Exemple, pâte de guimauve.

adhérent: niveau moyen

Exemple, caramel mou.

très collant; gluant; poisseux: niveau élevé

Exemples, caramel de nappage, riz trop cuit, tapioca.

3.60 «granulosité»¹⁾ (*subst.*): Propriété géométrique de texture qualifiant la perception de la dimension et de la forme des particules d'un produit.

Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de cette propriété sont:

lisse: absence

Exemple, sucre glace.

granuleux; sablonneux: faible niveau

Exemple, certaines poires.

grenu: niveau moyen

Exemple, semoule.

grossier: niveau élevé

Exemple, semoule pour couscous.

1) There is no French equivalent noun. The term "granulosité" is a neologism proposed.

1) Il n'existe pas de substantif en français. Le terme « granulosité » est une proposition de néologisme.

3.61 conformation (*noun*): Geometrical textural attribute relating to the perception of the shape and the orientation of particles in a product.

The main adjectives corresponding to different conformations are as follows:

fibrous: long particles, oriented in the same direction.

Example, celery.

cellular: spherical or ovoid particles.

Example, orange.

crystalline: angular particles.

Example, granulated sugar.

3.62 moisture (*noun*): Surface textural attribute which describes the perception of water absorbed by or released from a product.

The main adjectives corresponding to different levels of moisture are as follows:

dry: absence

Example, cream cracker.

moist: low level

Example, apple.

wet: high level

Examples, water chestnut, oysters.

juicy: high level

Example, orange.

succulent¹⁾: high level

Example, meat.

watery: water-like perception.

Example, water melon.

3.63 fatness²⁾ (*noun*): Surface textural attribute relating to the perception of the quantity or the quality of fat in a product.

The main adjectives corresponding to the perception of fatness are as follows:

oily: perception of soaking and running fat.

Example, salad with French dressing.

3.61 conformation (*subst.*): Propriété géométrique de texture liée à la perception de la forme et de l'orientation des particules au sein d'un produit.

Les principaux adjectifs correspondant à différentes conformations sont:

fibreux: particules de forme allongée, orientées dans le même sens.

Exemple, céleri en branches.

cellulaire: particules de forme sphérique ou ovoïde.

Exemple, orange.

cristallisé: particules de forme anguleuse.

Exemple, sucre cristallisé.

3.62 humidité (*subst.*): Propriété de surface de la texture qualifiant la perception de la quantité d'eau absorbée ou dégagée par un produit.

Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux d'humidité sont:

sec: absence

Exemple, biscuit sec.

humide: faible niveau

Exemple, pomme.

mouillé: niveau élevé

Exemples, châtaigne d'eau, huîtres.

juteux: niveau élevé

Exemple, orange.

succulent¹⁾: niveau élevé

Exemple, viande.

aqueux: perception d'eau uniquement.

Exemple, pastèque.

3.63 «lipidité»²⁾ (*subst.*): Propriété de surface de la texture liée à la perception de la quantité ou qualité de la matière grasse contenue dans un produit.

Les principaux adjectifs correspondant à la perception de cette propriété sont:

huileux: perception de gras imbibé et ruisselant.

Exemple, salade en vinaigrette.

1) By extension, this term has a hedonic sense which means delicious, excellent.

2) There is no French equivalent noun. The term "lipidité" is a neologism proposed.

1) Par extension, ce terme a un sens hédonique et signifie délicieux, excellent.

2) Il n'existe pas de substantif en français. Le terme «lipidité» est une proposition de néologisme.

greasy: perception of exuding fat.

Exemples, bacon, chips.

fatty: perception of high fat proportion in a product, without exudation.

Exemples, lard, tallow.

4 Terms relating to methods

4.1 test sample: Sample of the material under test.

4.2 test portion: The portion of the test sample which is directly tested by the assessor.

4.3 reference point: Selected value (of one or several attributes or of a product) against which samples are assessed.

4.4 control (noun): Sample of the material under test chosen as a reference point against which all other samples are compared.

4.5 reference (noun): Substance, different from the material under test, used to define an attribute or a specified level of a given attribute.

4.6 difference test: Any method of test involving comparison between samples.

4.7 preference test: Test to assess preference between two or several samples.

4.8 paired comparison test: Method in which stimuli are presented in pairs for comparison on the basis of some defined attributes.

4.9 triangle test: Method of difference testing involving the simultaneous presentation of three coded samples, two of which are identical. The assessor is asked to select the sample perceived as different.

4.10 duo-trio test: Method of difference testing in which the control is presented first, followed by two samples, one of which is the same as the control sample. The assessor is asked to identify the sample which is different from the control.

4.11 "two-out-of-five" test: Method of difference testing involving five coded samples, two of which are of one type and three of which are of another. The assessor is asked to group the samples into sets comprising two and three samples of identical perception.

4.12 "A" or "not A" test: Test in which a series of samples which may be "A" or "not A" is presented to the assessor after he/she has learned to recognize sample "A". The assessor is asked to indicate whether each sample is "A" or "not A".

graisseux: perception de gras exsudant.

Exemples, bacon, frites.

gras: perception de matières grasses en forte proportion, sans exsudation.

Exemples, saindoux, suif.

4 Terminologie relative aux méthodes

4.1 échantillon pour essai: Échantillon du produit soumis à l'essai.

4.2 prise d'essai: Partie de l'échantillon pour essai qui est évaluée directement par le sujet.

4.3 élément de référence: Valeur choisie (d'une ou de plusieurs propriétés ou d'un produit) par rapport à laquelle on évalue des échantillons.

4.4 témoin (subst.): Échantillon du produit soumis à l'essai, choisi comme élément de référence, auquel les autres échantillons sont comparés.

4.5 référence (subst.): Substance différente du produit soumis à l'essai utilisée pour définir une propriété ou un niveau spécifié d'une propriété donnée.

4.6 essai par différence: Toute méthode d'essai impliquant la comparaison d'échantillons.

4.7 essai de préférence: Essai permettant d'évaluer la préférence entre deux ou plusieurs échantillons.

4.8 essai de comparaison par paires: Méthode dans laquelle des stimulus sont présentés par paires, afin de les comparer sur la base de quelques propriétés bien définies.

4.9 essai triangulaire: Méthode de différenciation comprenant trois échantillons codés présentés simultanément, deux d'entre eux étant identiques. Le sujet est prié d'indiquer l'échantillon qu'il perçoit différent.

4.10 essai duo-trio: Méthode de différenciation dans laquelle l'échantillon témoin est présenté en premier. Il est suivi de deux échantillons dont l'un est différent de l'échantillon témoin, et que le sujet est prié d'identifier.

4.11 essai «2 sur 5»: Méthode d'essai de différenciation comprenant cinq échantillons codés, dont deux sont d'une sorte et trois d'une autre. Le sujet est prié de grouper les échantillons en deux jeux de deux et de trois échantillons de perception identique.

4.12 essai «A» ou «non A»: Essai dans lequel une série d'échantillons pouvant être des échantillons «A» ou «non A», est présentée au sujet, après que celui-ci ait appris à reconnaître l'échantillon «A». Le sujet est ensuite prié d'indiquer si les échantillons sont «A» ou «non A».

4.13 grading (*noun*) : Usual general term used to designate all the methods described in 4.14 to 4.17.

4.14 ranking (*noun*) : Method of classification in which a series of samples is placed in order of intensity or degree of some specified attribute. This process is ordinal with no attempt made to assess the magnitude of the differences.

4.15 classification (*noun*) : Method of sorting into pre-defined nominal categories.

4.16 rating (*noun*) : Method of classification according to categories, each of which is placed on an ordinal scale.

4.17 scoring (*noun*) : Method of evaluation of a product or of the attributes of a product by means of scores (having a mathematical significance).

4.18 dilution method : Technique in which samples are prepared at increasingly lower concentrations and examined in series.

4.19 screening (*noun*) : Preliminary selection procedure.

4.20 matching (*noun*) : Process of equating or relating stimuli, in pairs, usually to determine the degree of similarity between a control and an unknown or between unknowns.

4.21 objective method : Any method in which the effects of personal opinions are minimized.

4.22 subjective method : Any method in which the personal opinions are taken in consideration.

4.23 magnitude estimation : Process of assigning values to the intensities of an attribute in such a way that the ratio of the value assigned and the assessor's perception are the same.

4.24 independent assessment : Evaluation of one or more stimuli without direct comparison.

4.25 comparative assessment : Comparison of stimuli presented at the same time.

4.26 descriptive quantitative analysis; profile : The use of descriptive terms in evaluating the sensory attributes of a sample and the intensity of each attribute.

4.27 scale (*noun*) : Continuum, divided into successive values, which may be graphical, descriptive or numerical, used in reporting the level of a characteristic.

4.28 hedonic scale : Scale expressing degrees of like or dislike.

4.13 classement (*subst.*) : Terme très général désignant toutes les méthodes décrites de 4.14 à 4.17.

4.14 classement par rangs : Méthode dans laquelle une série d'échantillons est classée par ordre d'intensité ou de degré dans une propriété précisée. Cette méthode est ordinale, et n'essaie pas d'estimer l'importance des différences.

4.15 catégorisation (*subst.*) : Méthode de répartition dans des catégories prédéterminées nominales.

4.16 cotation (*subst.*) : Méthode de classement en catégories, chacune d'elles étant placée sur une échelle ordinale.

4.17 notation (*subst.*) : Méthode d'évaluation d'un produit ou des propriétés d'un produit au moyen de notes (ayant une signification mathématique).

4.18 méthode par dilution : Technique dans laquelle des échantillons sont préparés à des concentrations de plus en plus faibles, puis examinés en séries.

4.19 tri (*subst.*) : Sélection préliminaire.

4.20 appariement (*subst.*) : Procédé permettant de relier des stimulus, paire par paire, généralement pour déterminer le degré de similarité entre un témoin et un inconnu, ou entre des inconnus.

4.21 méthode objective : Toute méthode dans laquelle les opinions personnelles sont minimisées.

4.22 méthode subjective : Toute méthode dans laquelle les opinions personnelles sont prises en considération.

4.23 estimation de la grandeur : Méthode consistant à attribuer des valeurs d'intensité à une propriété, de sorte que le rapport entre la valeur attribuée et la perception du sujet soit le même.

4.24 évaluation séparée : Évaluation d'un ou de plusieurs stimulus sans comparaison directe.

4.25 évaluation comparative : Comparaison de stimulus présentés en même temps.

4.26 analyse descriptive quantitative; profil : Utilisation de termes descriptifs pour évaluer les propriétés sensorielles d'un échantillon et l'intensité de chaque propriété.

4.27 échelle (*subst.*) : Continuum divisé en valeurs successives pouvant être graphiques, descriptives ou numériques, utilisé pour reporter le degré d'un caractère.

4.28 échelle hédonique : Échelle exprimant le degré dans le caractère plaisant ou déplaisant.

4.29 bipolar scale : Scale with opposite descriptions at the two ends (e.g. a texture scale ranging from hard to soft).

4.30 unipolar scale : Scale with only one descriptor at one of the ends.

4.31 ordinal scale : Scale where points are arranged according to a pre-established or continuous progression.

4.32 interval scale : Scale where numbers are chosen in such a way that equal numerical intervals are assumed to correspond to equal differences in sensory perception.

4.33 ratio scale : Scale where numbers are chosen in such a way that equal numerical ratios are assumed to correspond to equal sensory perception ratios.

4.34 error (of assessment) : The difference between the observed value (or assessment) and the true value.

4.35 random error : Unpredictable errors which average to zero.

4.36 bias (noun) : Systematic errors which may be positive or negative.

4.37 expectation bias : Bias due to the assessor's preconceived ideas.

4.38 true value : A particular value which assessments are intended to estimate.

4.39 standard illuminants : Colorimetric illuminants relating to the range of artificial or natural lights and defined by the International Lighting Commission (CIE).

4.29 échelle bipolaire : Échelle ayant des descriptions opposées aux deux extrémités (par exemple, une échelle de texture allant du dur au mou).

4.30 échelle unipolaire : Échelle ayant un seul descripteur à l'une des extrémités.

4.31 échelle ordinale : Échelle où les points de repère forment une progression continue ou établie à l'avance.

4.32 échelle d'intervalles : Échelle où les nombres sont choisis de manière que des intervalles numériques égaux soient considérés correspondre à des différences de perception sensorielle égales.

4.33 échelle de rapport : Échelle où les nombres sont choisis de manière que des rapports numériques égaux soient considérés correspondre à des rapports de perception sensorielle égaux.

4.34 erreur (d'évaluation) : Différence entre la valeur observée (ou l'évaluation) et la valeur vraie.

4.35 erreur fortuite; erreur aléatoire : Erreurs imprévisibles dont la moyenne est zéro.

4.36 biais (subst.) : Erreurs systématiques pouvant être positives ou négatives.

4.37 biais prévisible; erreur d'attente : Biais dû à des idées préconçues du sujet.

4.38 valeur vraie : Valeur particulière que les évaluations visent à estimer.

4.39 illuminants normalisés : Illuminants colorimétriques correspondant à la gamme des lumières artificielles ou naturelles et définis par la Commission Internationale de l'Éclairage (CIE).

Alphabetical index

A

"A" or "not A" test	4.12
acceptability	1.13
acceptance	1.14
acid (taste)	3.1
acidity	3.2
acidulous	3.3
adhesiveness	3.59
after-taste	3.31
ageusia	2.16
alkaline (taste)	3.13
alkalinity	3.14
anosmia	2.17
antagonism	2.23
appearance	3.37
appetite	1.18
appetizing	1.19
aroma	3.33
assessor (sensory)	1.5
astringency	3.16
astringent	3.15
attribute	1.12
aversion	1.16

B

bias	4.36
bipolar scale	4.29
bitter (taste)	3.7
bitterness	3.8
bland	3.26
body	3.39
bouquet	3.48
brittle	3.54
burning	3.49

C

cellular	3.61
chewiness	3.55
chewy	3.55
classification	4.15
coarse	3.60
cohesiveness	3.53
colour	3.41
comparative assessment	4.25
conformation	3.61
consistency	3.38
consumer	1.9
contrast effect	2.26
control	4.4
convergence effect	2.27
crispy	3.54
crumbly	3.54
crunchy	3.54
crusty	3.54
crystalline	3.61

D

descriptive quantitative analysis	4.26
detection threshold	2.29
difference test	4.6
difference threshold	2.31
dilution method	4.18
discrimination	1.17
dry	3.62
duo-trio test	4.10
dyschromatopsia	2.20

E

elastic	3.58
error (of assessment)	4.34
expectation bias	4.37
expert	1.7
expert assessor	1.7.1

F

fatness	3.63
fatty	3.63
fibrous	3.61
firm	3.52
flat	3.28
flavour	3.17
flavour enhancer	3.29
flavourless	3.24
fluid	3.57
fracturability	3.54

G

gluey	3.59
goosey	3.59
grading	4.13
grainy	3.60
granularity	3.60
greasy	3.63
gritty	3.60
gumminess	3.56
gummy	3.56
gustation	2.6
gustatory	2.5

H

hard	3.52
hardness	3.52
harsh	3.15
hedonic	1.21
hedonic scale	4.28
hue	3.42
hyperosmia	2.18
hyposmia	2.19

I

independent assessment	4.24
initiated assessor	1.5
insipid	3.25
intensity	2.12
interval scale	4.32

J

juicy	3.62
-------------	------

K

kinaesthesia	2.13
--------------------	------

L

luminance	3.44
-----------------	------

M

magnitude estimation	4.23
malleable	3.58
masking	2.25
matching	4.20
mealy	3.56
moist	3.62
moisture	3.62
mouthfeel	3.30

N

naïve assessor	1.5
neutral	3.27
note	3.35

O

objective method	4.21
odorant	1.26
odorimetry	1.24
odour	3.34
off-flavour	3.18
off-note	3.36
off-odour	3.19
oily	3.63
olfactometer	1.25
olfactometry	1.23
olfactory	2.7
opaque	3.47
ordinal scale	4.31
organoleptic	1.3

P

paired comparison test	4.8
palatability	1.20
panel	1.8
pasty	3.56
perception	2.3
persistence	3.32
plastic	3.58
powdery	3.56
preference	1.15
preference test	4.7

primary taste	3.22
product	1.29
profile	4.26
pseudothermal effects	2.21
psychophysics	1.22
pungent	3.50

Q

quality	1.27
quality factor	1.28

R

random error	4.35
ranking	4.14
rating	4.16
ratio scale	4.33
receptor	2.1
recognition threshold	2.30
reference	4.5
reference point	4.3
residual taste	3.31
rubbery	3.58

S

saltiness	3.10
salty (taste)	3.9
sapid	3.23
saturation (of a colour)	3.43
scale	4.27
scoring	4.17
screening	4.19
selected assessor	1.6
sensation	1.4
sensitivity	2.11
sensory	1.2
sensory adaptation	2.14
sensory analysis	1.1
sensory fatigue	2.15
shiny	3.40
short	3.56
smell, to	2.8
smooth	3.60
soft	3.52
sour	3.4
sourish	3.6
sourness	3.5
specialized expert assessor	1.7.2
springiness	3.58
springy	3.58
standard illuminants	4.39
sticky	3.59
stimulus	2.2
stimulus threshold	2.29
subjective method	4.22
sub-threshold	2.33
succulent	3.62
supra-threshold	2.34
sweet (taste)	3.11
sweetness	3.12
synergism	2.24

T

tacky	3.59
taint	3.20
taste	2.4 and 3.21
tasteless	3.24

taster	1.10
tasting	1.11
tender	3.55
terminal threshold	2.32
test portion	4.2
test sample	4.1
texture	3.51
thin	3.57
threshold	2.28
touch	2.9
tough	3.55
translucent	3.46
transparent	3.45
triangular test	4.9
trigeminal sensations	2.22
true value	4.38
"two-out-of-five" test	4.11

U

unctuous	3.57
unipolar scale	4.30

V

viscosity	3.57
viscous	3.57
vision	2.10

W

watery	3.62
wet	3.62

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 5492:1992

Index alphabétique

A

acceptabilité	1.13
acceptance	1.14
acide (saveur)	3.1
acidité	3.2
acidulé	3.3
âcre	3.50
acuité	2.11
adaptation sensorielle	2.14
adhérence	3.59
adhérent	3.59
agueusie	2.16
aigre	3.4
aigret	3.6
aigreux	3.5
alcaline (saveur)	3.13
alcalinité	3.14
amère (saveur)	3.7
amertume	3.8
analyse descriptive quantitative	4.26
analyse sensorielle	1.1
anosmie	2.17
antagonisme	2.23
appariement	4.20
appétissant	1.19
appétit	1.18
âpre	3.15
aqueux	3.62
arôme	3.33
arrière-goût	3.31
aspect	3.37
astringence	3.16
astringent	3.15
aversion	1.16

B

biais	4.36
biais prévisible	4.37
bouquet	3.48
brillant	3.40
broyabilité	3.56
brûlant	3.49

C

caoutchouteux	3.58
cassant	3.54
categorisation	4.15
cellulaire	3.61
classement	4.13
classement par rangs	4.14
cohésion	3.53
collant	3.59
conformation	3.61
consistance	3.38
consommateur	1.9
coriace	3.55
corps	3.39

cotation	4.16
couleur	3.41
craquant	3.54
cristallisé	3.61
critère de qualité	1.28
croquant	3.54
croustillant	3.54

D

dégustateur	1.10
dégustation	1.11
dilution (méthode par)	4.18
discrimination	1.17
dur	3.52
dureté	3.52
dyschromatopsie	2.20

E

échantillon pour essai	4.1
échauffant	3.49
échelle	4.27
échelle bipolaire	4.29
échelle de rapport	4.33
échelle d'intervalles	4.32
échelle hédonique	4.28
échelle ordinale	4.31
échelle unipolaire	4.30
effet de contraste	2.26
effet de convergence	2.27
élasticité	3.58
élastique	3.58
élément de référence	4.3
erreur aléatoire	4.35
erreur d'attente	4.37
erreur (d'évaluation)	4.34
erreur fortuite	4.35
essai « A » ou « non A »	4.12
essai de comparaison par paires	4.8
essai de préférence	4.7
essai « 2 sur 5 »	4.11
essai duo-trio	4.10
essai par différence	4.6
essai triangulaire	4.9
estimation de la grandeur	4.23
évaluation comparative	4.25
évaluation séparée	4.24
expert	1.7

F

facteur de qualité	1.28
fade	3.26
farineux	3.56
fatigue sensorielle	2.15
ferme	3.52
fibreux	3.61
flaveur	3.17
flaveur atypique	3.18