

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
5492

NORME
INTERNATIONALE

Second edition
Deuxième édition
Второе издание
2008-10-15

МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СТАНДАРТ

Sensory analysis — Vocabulary

Analyse sensorielle — Vocabulaire

Сенсорный анализ — Словарь

Sensorische Analyse — Vokabular

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 5492:2008



Reference number
Numéro de référence
Ссылочный номер
ISO 5492:2008(E/F/R)

© ISO 2008



© ISO 2008

COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT
DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT
ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

The reproduction of the terms and definitions contained in this International Standard is permitted in teaching manuals, instruction booklets, technical publications and journals for strictly educational or implementation purposes. The conditions for such reproduction are: that no modifications are made to the terms and definitions; that such reproduction is not permitted for dictionaries or similar publications offered for sale; and that this International Standard is referenced as the source document.

With the sole exceptions noted above, no other 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 either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

La reproduction des termes et des définitions contenus dans la présente Norme internationale est autorisée dans les manuels d'enseignement, les modes d'emploi, les publications et revues techniques destinés exclusivement à l'enseignement ou à la mise en application. Les conditions d'une telle reproduction sont les suivantes: aucune modification n'est apportée aux termes et définitions; la reproduction n'est pas autorisée dans des dictionnaires ou publications similaires destinés à la vente; la présente Norme internationale est citée comme document source.

À la seule exception mentionnée ci-dessus, 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'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

Воспроизведение терминов и определений, содержащихся в настоящем международном стандарте, разрешается в учебных пособиях, руководствах по эксплуатации, публикациях и журналах технического характера, предназначенных исключительно для обучения или для практического исполнения. Подобное воспроизведение должно осуществляться на следующих условиях: термины и определения не должны подвергаться никаким изменениям; воспроизведение запрещается в словарях и других сходных изданиях, предназначенных для продажи; настоящий международный стандарт должен цитироваться как первоисточник.

Кроме вышеперечисленных исключений, никакая другая часть данной публикации не подлежит ни воспроизведению, ни использованию в какой бы то ни было форме и каким бы то ни было способом, электронным или механическим, включая фотокопии и микрофильмы, без письменного согласия либо ISO, которое может быть получено по адресу, приводимому ниже, либо комитета члена ISO в стране регистрации пребывания.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Published in Switzerland/Publié en Suisse/Опубликовано в Швейцарии

PDF disclaimer

This PDF file may contain embedded typefaces. In accordance with Adobe's licensing policy, this file may be printed or viewed but shall not be edited unless the typefaces which are embedded are licensed to and installed on the computer performing the editing. In downloading this file, parties accept therein the responsibility of not infringing Adobe's licensing policy. The ISO Central Secretariat accepts no liability in this area.

Adobe is a trademark of Adobe Systems Incorporated.

Details of the software products used to create this PDF file can be found in the General Info relative to the file; the PDF-creation parameters were optimized for printing. Every care has been taken to ensure that the file is suitable for use by ISO member bodies. In the unlikely event that a problem relating to it is found, please inform the Central Secretariat at the address given below.

PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable ou surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с лицензионными условиями фирмы Adobe, этот файл может быть отпечатан или визуализирован, однако он не должен быть изменен, за исключением случаев, когда применяемый для этой цели компьютер имеет право на использование этих шрифтов и если эти последние установлены. Загрузением настоящего файла заинтересованные стороны соглашаются принять на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe является торговым знаком фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, касающиеся программного обеспечения и использованные для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General Info файла; параметры создания PDF были оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами-членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просьба сообщать об этом в Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

Contents

Page

Foreword.....	viii
Scope	2
1 General terminology.....	4
2 Terminology relating to the senses	18
3 Terminology relating to organoleptic attributes	32
4 Terminology relating to methods.....	76
Bibliography	96
Alphabetical index	98
French alphabetical index (Index alphabétique).....	100
Russian alphabetical index (Алфавитный указатель).....	102
German alphabetical index (Alphabetisches Verzeichnis)	104
Spanish alphabetical index (Índice alfabético)	106

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 5492:2008

Sommaire

Page

Avant-propos	ix
Domaine d'application	2
1 Terminologie générale	4
2 Terminologie relative à la physiologie	18
3 Terminologie relative aux propriétés organoleptiques	32
4 Terminologie relative aux méthodes	76
Bibliographie.....	96
Index alphabétique anglais (Alphabetical index).....	98
Index alphabétique	100
Index alphabétique russe (Алфавитный указатель)	102
Index alphabétique allemand (Alphabetisches Verzeichnis).....	104
Index alphabétique espagnol (Índice alfabético)	106

Содержание

Страница

Предисловие	x
Область применения	3
1 Общая терминология	4
2 Терминология, относящаяся к чувствам	18
3 Терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам	32
4 Терминология, связанная с методами	76
Библиография	96
Английский алфавитный указатель (Alphabetical index)	98
Французский алфавитный указатель (Index alphabétique)	100
Алфавитный указатель	102
Немецкий алфавитный указатель (Alphabetisches Verzeichnis)	104
Испанский алфавитный указатель (Índice alfabético)	106

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 5492:2008

Inhalt

Seite

Vorwort	xi
Anwendungsbereich	3
1 Allgemeine Terminologie	5
2 Auf die Sinne bezogene Terminologie	19
3 Terminologie in Bezug auf organoleptische Merkmalseigenschaften	33
4 Verfahrensbezogene Terminologie	77
Literaturhinweise	97
Englisches alphabetisches Verzeichnis (Alphabetical index).....	98
Französisches alphabetisches Verzeichnis (Index alphabétique)	100
Russisches alphabetisches Verzeichnis (Алфавитный указатель)	102
Deutsches alphabetisches Verzeichnis	104
Spanisches alphabetisches Verzeichnis (Índice alfabético).....	106

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 5492:2008

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.

International Standards are drafted in accordance with the rules given in the ISO/IEC Directives, Part 2.

The main task of technical committees is to prepare International Standards. 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.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

ISO 5492 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Food products*, Subcommittee SC 12, *Sensory analysis*.

This second edition cancels and replaces the first edition (ISO 5492:1992), which has been technically revised.

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 5492:2008

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 Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. 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.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 5492 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 5492:1992), qui a fait l'objet d'une révision technique.

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) представляет собой всемирное объединение национальных организаций по стандартизации (комитеты-члены ISO). Разработка Международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член может принимать участие в работе любого технического комитета по интересующему его вопросу. Правительственные и неправительственные международные организации, сотрудничающие с ISO, также принимают участие в этой работе. ISO тесно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в электротехнике.

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами Директив ISO/IEC, Часть 2.

Основной задачей технических комитетов является разработка международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, направляются на голосование комитетам-членам. Опубликование в качестве международного стандарта требует одобрения не менее 75 % голосовавших комитетов-членов.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего международного стандарта могут быть объектом патентных прав. ISO не может нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех существующих патентных прав.

ISO 5492 разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 12, *Органолептический анализ*.

Второе издание отменяет и заменяет первое издание (ISO 5492:1992), которое было технически пересмотрено.

Vorwort

Die ISO (Internationale Organisation für Normung) ist die weltweite Vereinigung nationaler Normungsinstitute (ISO-Mitglieds Körperschaften). Die Erarbeitung Internationaler Normen obliegt den Technischen Komitees der ISO. Jede Mitglieds Körperschaft, die sich für ein Thema interessiert, für das ein Technisches Komitee eingesetzt wurde, ist berechtigt, in diesem Komitee mitzuarbeiten. Internationale (staatliche und nichtstaatliche) Organisationen, die mit der ISO in Verbindung stehen, sind an den Arbeiten ebenfalls beteiligt. Die ISO arbeitet bei allen Angelegenheiten der elektrotechnischen Normung eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) zusammen.

Internationale Normen werden in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Direktiven, Teil 2, erarbeitet.

Die Hauptaufgabe von Technischen Komitees ist die Erarbeitung Internationaler Normen. Die von den Technischen Komitees verabschiedeten internationalen Norm-Entwürfe werden den Mitglieds Körperschaften zur Abstimmung vorgelegt. Die Veröffentlichung als Internationale Norm erfordert Zustimmung von mindestens 75 % der abstimmenden Mitglieds Körperschaften.

Es wird auf die Möglichkeit aufmerksam gemacht, dass einige der Festlegungen in diesem Dokument Gegenstand von Patentrechten sein können. Die ISO ist nicht dafür verantwortlich, einzelne oder alle solcher Patentrechte zu kennzeichnen.

ISO 5492 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34, *Lebensmittelprodukte*, Unterkomitee SC 12, *Sensorische Analyse* erarbeitet.

Diese zweite Ausgabe ersetzt die erste Ausgabe (ISO 5492:1992), die technisch überarbeitet wurde.

[STANDARDSISO.COM](https://standardsiso.com) : Click to view the full PDF of ISO 5492:2008

Sensory analysis — Vocabulary

Analyse sensorielle — Vocabulaire

Сенсорный анализ — Словарь

Sensorische Analyse — Vokabular

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 5492:2008

Scope

This International Standard defines terms relating to sensory analysis.

NOTE 1 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.

NOTE 2 In addition to terms used in the three official ISO languages (English, French and Russian), this document gives the equivalent terms in German and Spanish; these are published under the responsibilities of the member bodies for Germany (DIN) and for Argentina (IRAM), respectively, and are given for information only. Only the terms and definitions given in the official languages can be considered as ISO terms and definitions.

Domaine d'application

La présente Norme internationale définit les termes relatifs à l'analyse sensorielle.

NOTE 1 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.

Les 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.

NOTE 2 En complément des termes utilisés dans les trois langues officielles de l'ISO (anglais, français et russe), le présent document donne les termes équivalents en allemand et en espagnol; ces termes sont publiés sous la responsabilité des comités membres allemand (DIN) et argentin (IRAM) respectivement, et sont donnés uniquement pour information. Seuls les termes et définitions dans les langues officielles peuvent être considérés comme étant des termes et définitions de l'ISO.

Область применения

Этот международный стандарт содержит термины и их определения, относящиеся к сенсорному анализу.

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

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 чувствам;
- 3) терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам;
- 4) терминология, относящаяся к методам.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 В дополнение к терминам на трех официальных языках ISO (английском, французском и русском), этот документ 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.

Anwendungsbereich

Diese Internationale Norm definiert Begriffe zur sensorischen Analyse.

ANMERKUNG 1 An Stellen, an denen dies als sinnvoll erachtet wurde, sind grammatikalische Formen der Begriffe angegeben.

Sie gilt für alle Industriezweige, in denen Prüfmaterialien mit Hilfe der Sinnesorgane bewertet werden.

Die Begriffe sind unter folgenden Überschriften angegeben:

- 1) allgemeine Terminologie;
- 2) auf die Sinne bezogene Terminologie;
- 3) Terminologie in Bezug auf organoleptische Merkmalseigenschaften;
- 4) verfahrensbezogene Terminologie.

ANMERKUNG 2 Zusätzlich zu den Begriffen in den drei offiziellen Sprachen der ISO (Englisch, Französisch und Russisch), enthält das vorliegende Dokument die entsprechenden Begriffe in Deutsch und Spanisch; diese wurden auf Verantwortung der Mitgliedskörperschaften Deutschland (DIN) und Argentinien (IRAM) herausgegeben, und sind nur zur Information angegeben. Es können jedoch nur die in den offiziellen Sprachen angegebenen Begriffe und Definitionen als ISO-Begriffe und -Definitionen angesehen werden.

1 General terminology

1.1
sensory analysis, noun
science involved with the assessment of the organoleptic attributes of a product by the senses

1.2
sensory, adj
relating to the use of the senses, i.e. to the experience of a person

1.3
attribute, noun
perceptible characteristic

1.4
organoleptic, adj
relating to an attribute perceptible by the senses, i.e. to an attribute of a product

1.5
sensory assessor, noun
any person taking part in a sensory test

NOTE 1 A naive assessor is a person who does not meet any particular criterion.

NOTE 2 An initiated assessor has already participated in a sensory test.

1.6
selected assessor, noun
assessor chosen for his/her ability to perform a sensory test

1 Terminologie générale

1.1
analyse sensorielle, f
science relative à l'examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens

1.2
sensoriel, adj
qui se rapporte à l'usage des organes des sens c'est-à-dire au ressenti d'une personne

1.3
attribut, m
descripteur, m
caractéristique perceptible

1.4
organoleptique, adj
qualifie une propriété perceptible par les organes des sens, c'est-à-dire un attribut d'un produit

1.5
sujet sensoriel, m
toute personne prenant part à un essai sensoriel

NOTE 1 Le sujet naïf est une personne ne répondant à aucun critère particulier.

NOTE 2 Le sujet initié a déjà participé à un essai sensoriel.

1.6
sujet qualifié, m
sujet choisi pour sa capacité à effectuer un essai sensoriel

1 Общая терминология

1.1
сенсорный анализ, сущ.
исследование с целью оценки органолептических характеристик продукта с помощью органов чувств

1.2
сенсорный, прил.
относящийся к использованию органов чувств, то есть к опыту человека

1.3
характеристика, сущ.
ощущаемое свойство

1.4
органолептический, прил.
относящийся к характеристике, воспринимаемой органами чувств, то есть к свойству продукта

1.5
сенсорный испытатель, сущ.
любое лицо, которое принимает участие в сенсорном анализе

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Неподготовленный испытатель — это лицо, которое не отвечает какому-либо специальному критерию.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Подготовленный испытатель — это лицо, которое уже принимало участие в сенсорном анализе.

1.6
отобранный испытатель, сущ.
испытатель, выбранный за свои способности выполнять сенсорное испытание

1 Allgemeine Terminologie

1.1

sensorische Analyse, Subst.

Wissenschaft, die sich mit der Beurteilung der organoleptischen Merkmalseigenschaften eines Prüfmaterials mit Hilfe der Sinne beschäftigt

1.2

sensorisch, Adj.

bezogen auf die Nutzung der Sinne, d. h. auf die Erfahrung einer Person

1.3

Merkmalseigenschaft, Subst.

wahrnehmbare Eigenschaft

1.4

organoleptisch, Adj.

bezogen auf eine mit den Sinnen wahrnehmbare Merkmalseigenschaft, d. h. auf eine Merkmalseigenschaft eines Prüfmaterials

1.5

Prüfperson, Subst.

jede Person, die an einer sensorischen Prüfung teilnimmt

ANMERKUNG 1 Ein Laie ist eine Person, die kein bestimmtes Kriterium erfüllt.

ANMERKUNG 2 Eine eingeführte Prüfperson hat bereits an einer sensorischen Prüfung teilgenommen.

1.6

ausgewählter Prüfer, Subst.

Prüfperson, die aufgrund ihrer Eignung zur Durchführung einer sensorischen Prüfung ausgewählt wurde

1 Terminología general

1.1

análisis sensorial, sustantivo

ciencia relacionada con la evaluación de los atributos organolépticos de un producto mediante los sentidos

1.2

sensorial, adj

relativo al uso de los sentidos, es decir a la experiencia de una persona

1.3

atributo, sustantivo

característica perceptible

1.4

organoléptico, adj

relativo a un atributo perceptible mediante los sentidos, es decir, a los atributos de un producto

1.5

evaluador sensorial, sustantivo

toda persona que toma parte en un ensayo sensorial

NOTA 1 Un evaluador "naïf" es una persona que no posee ningún criterio particular.

NOTA 2 Un evaluador iniciado ya ha participado en un ensayo sensorial.

1.6

evaluador seleccionado, sustantivo

evaluador elegido por su capacidad para desempeñarse en un ensayo sensorial

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

1.7

expert, m

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

1.7

эксперт, сущ.

в широком смысле, это лицо, которое, благодаря своим знаниям или опыту в определенных областях, правомочно высказывать свое компетентное мнение, когда к нему/ней обращаются за консультацией

1.8

expert sensory assessor,

noun

selected assessor with a demonstrated sensory sensitivity and with considerable training and experience in sensory testing, who is able to make consistent and repeatable sensory assessments of various products

1.8

sujet expert sensoriel, m

sujet qualifié possédant une acuité sensorielle avérée, une formation conséquente et une grande expérience en matière d'essais sensoriels et capable de procéder à des évaluations sensorielles fiables et répétables de divers produits

1.8

эксперт-испытатель в области сенсорного анализа, сущ.

отобранный испытатель, который продемонстрировал высокую сенсорную чувствительность, имеет хорошую подготовку и опыт в области сенсорного анализа и способен проводить согласующиеся и повторяющиеся сенсорные оценки различных продуктов

1.9

sensory panel, noun

group of assessors participating in a sensory test

1.9

jury, m

panel sensoriel, m
groupe de sujets participant à un essai sensoriel

1.9

комиссия по сенсорной оценке качества продуктов, сущ.

группа испытателей, принимающих участие в сенсорном анализе

1.10

panel training, noun

series of sessions in which assessors are oriented to the tasks to be completed by a sensory panel in assessing particular product(s), which may include relevant product characteristics, standard rating scales, techniques of evaluation and terminology

1.10

formation du jury, f

série de sessions où les sujets sont instruits des tâches à accomplir par un jury pour évaluer un ou des produit(s) particulier(s) incluant les attributs du produit, les échelles de notation standard, les techniques d'évaluation et la terminologie

1.10

подготовка комиссии, сущ.

ряд занятий, на которых испытателей знакомят с задачами, которые должны быть выполнены комиссией при сенсорной оценке конкретного(ых) продукта(ов), где могут рассматриваться соответствующие характеристики продуктов, эталонные оценочные шкалы, методы оценки и терминология

1.7**Sachverständiger**, Subst.

im allgemeinen Sinne eine Person, die aufgrund ihrer Kenntnisse oder Erfahrung über die erforderliche Sachkunde verfügt, um zu dem Sachgebiet Stellung nehmen zu können, zu dem sie zu Rate gezogen wird

1.7**experto**, sustantivo

en sentido amplio, persona que, por su conocimiento o experiencia, tiene competencia para dar una opinión en las áreas en las que es consultado

1.8**Sensoriker**, Subst.

ausgewählter Prüfer mit nachgewiesener sensorischer Empfindlichkeit und mit umfassender Schulung und Erfahrung hinsichtlich der sensorischen Prüfung, der in der Lage ist, verschiedene Prüfmateriale widerspruchsfrei und wiederholbar sensorisch zu beurteilen

1.8**evaluador sensorial experto**, sustantivo

evaluador elegido por su comprobada sensibilidad sensorial, con considerable entrenamiento y experiencia en ensayos sensoriales, que está capacitado para realizar, en varios productos, evaluaciones sensoriales consistentes y repetibles

1.9**Panel**, Subst.**Prüfpersonengruppe**, Subst.

Gruppe von Prüfpersonen, die an einer sensorischen Prüfung teilnehmen

1.9**panel sensorial**, sustantivo

grupo de evaluadores que participan en un ensayo sensorial

1.10**Schulung des Panels**, Subst.

Reihe von Sitzungen, in deren Verlauf die Prüfpersonen über die Aufgaben informiert werden, die durch ein Panel bei der sensorischen Beurteilung bestimmter Prüfmateriale zu erfüllen sind; dazu können relevante Produkteigenschaften, genormte Bewertungsskalen, Auswertungsverfahren und Terminologie gehören

1.10**entrenamiento del panel**, sustantivo

serie de sesiones para orientar a los evaluadores en las tareas a realizar por el panel sensorial en la evaluación del/de los producto(s) particular(es), que pueden incluir características destacadas del producto, escalas ordinales estándares, técnicas de evaluación y terminología

1.11

panel consensus, noun
agreement among assessors regarding terminology and intensity of product characteristics

1.11

consensus du jury, m
accord entre sujets concernant la terminologie et l'intensité des caractéristiques d'un produit

1.11

общее мнение комиссии, сущ.
согласие среди членов комиссии относительно терминологии и интенсивности характеристик продуктов

1.12

consumer, noun
person who uses a product

1.12

consommateur, m
toute personne qui utilise un produit

1.12

потребитель, сущ.
лицо, которое использует продукт

1.13

taster, noun
assessor, selected assessor or expert who evaluates the organoleptic attributes of a food product, mainly with the mouth

NOTE The term "assessor" is usually preferred.

1.13

dégustateur, m
sujet, sujet qualifié ou expert qui évalue les propriétés organoleptiques d'un produit alimentaire, principalement en bouche

NOTE Il est généralement préférable d'employer le terme «sujet».

1.13

дегустатор, сущ.
испытатель, отобранный испытатель или эксперт, который оценивает органолептические характеристики пищевого продукта, в основном, ртом

ПРИМЕЧАНИЕ Обычно предпочтителен термин «испытатель».

1.14

tasting, noun
sensory assessment of a food product in the mouth

1.14

dégustation, f
évaluation sensorielle d'un produit alimentaire en bouche

1.14

дегустация, сущ.
сенсорная оценка пищевого продукта во рту

1.15

product, noun
matter, edible or otherwise, which can be evaluated by sensory analysis

EXAMPLES Food products, cosmetics, textile fabrics.

1.15

produit, m
substance utilisable, comestible ou non, pouvant faire l'objet d'une évaluation sensorielle

EXEMPLES Produits alimentaires, cosmétiques, textiles.

1.15

продукт, сущ.
съедобное или несъедобное вещество, которое можно оценить с помощью сенсорного анализа

ПРИМЕРЫ Пищевые продукты, косметика, текстильные ткани.

1.16

sample, noun
sample of product, noun
specimen or aliquot of product presented for assessment

1.16

échantillon, m
échantillon d'un produit, m
spécimen ou partie aliquote du produit soumis à évaluation

1.16

образец, сущ.
образец продукта, сущ.
экземпляр или целая часть продукта, предоставленная для оценки

1.11**Konsens des Panels**, Subst.

Vereinbarung zwischen den Prüfpersonen hinsichtlich der Terminologie und der Intensität von Produkteigenschaften

1.11**consenso del panel**, sustantivo

acuerdo entre evaluadores respecto de la terminología e intensidad de las características del producto

1.12**Verbraucher**, Subst.

Person, die das Prüfmaterial verwendet

1.12**consumidor**, sustantivo

persona que utiliza un producto

1.13**Verkoster**, Subst.

Prüfperson, Prüfer oder Sachverständiger, der die organoleptischen Merkmalseigenschaften eines Lebensmittelerzeugnisses hauptsächlich mit dem Mund bewertet

ANMERKUNG Üblicherweise wird der Begriff „Prüfperson“ bevorzugt.

1.13**degustador**, sustantivo

evaluador, evaluador seleccionado o experto que evalúa los atributos organolépticos de un producto alimenticio, principalmente en la boca

NOTA Generalmente, se prefiere utilizar el término “evaluador”.

1.14**Degustation**, Subst.**Verkostung**, Subst.

sensorische Beurteilung eines Lebensmittelerzeugnisses im Mund

1.14**degustación**, sustantivo

evaluación sensorial de un producto alimenticio en la boca

1.15**Prüfmaterial**, Subst.

essbares oder nicht zum Verzehr bestimmtes Material, das durch sensorische Analyse bewertet werden kann

BEISPIELE Lebensmittelerzeugnisse, Kosmetika, textile Gewebe

1.15**producto**, sustantivo

material, comestible o no, que puede ser evaluado mediante análisis sensorial

EJEMPLOS Productos alimenticios, cosméticos, o textiles.

1.16**Probe**, Subst.**Probe eines Prüfmaterials**, Subst.

Einzelprobe oder aliquoter Teil eines zur Beurteilung vorliegenden Prüfmaterials

1.16**muestra**, sustantivo**muestra de un producto**, sustantivo

espécimen o alícuota del producto presentado para evaluación

1.17

test sample, noun
sample of the material under test

1.17

échantillon pour essai, m
échantillon du produit soumis à essai

1.17

образец для анализа, сущ.
образец материала, подвергаемого анализу

1.18

test portion, noun
portion of the test sample which is directly tested by the assessor

1.18

prise d'essai, f
partie de l'échantillon pour essai qui est évaluée directement par le sujet

1.18

часть образца для анализа, сущ.
часть образца, непосредственно анализируемая испытателем

1.19

reference point, noun
selected value (of one or several attributes or of a product) against which samples are assessed

1.19

point de référence, m
valeur choisie (d'une ou de plusieurs propriétés ou d'un produit) par rapport à laquelle des échantillons sont évalués

1.19

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

1.20

control sample, noun
sample of the material under evaluation, chosen as a reference against which all other samples are compared

1.20

échantillon témoin, m
échantillon du produit soumis à évaluation, choisi comme référence avec laquelle les autres échantillons sont comparés

1.20

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

NOTE The sample may be identified as a control sample or be a blind control.

NOTE L'échantillon peut être identifié comme échantillon de contrôle ou être utilisé comme témoin à l'aveugle.

ПРИМЕЧАНИЕ Образец может быть идентифицирован как контрольный или как слепой контрольный.

1.21

reference sample, noun
stimulus/substance, sometimes different from the material under test, carefully selected to define or illustrate an attribute or a specified level of a given attribute to which all others are to be compared

1.21

échantillon de référence, m
produit de référence, m
stimulus et/ou substance, parfois différent du produit soumis à essai, choisi avec précaution afin de définir ou d'illustrer une propriété ou un niveau spécifié d'une propriété donnée, avec lequel tous les autres échantillons sont comparés

1.21

эталонный образец, сущ.
стимул/вещество, иногда отличный от анализируемого материала, тщательно отобранный с целью определения или иллюстрации характеристики или заданного уровня конкретной характеристики, с которыми должны сравниваться все остальные

1.22

hedonic, adj
relating to like or dislike

1.22

hédonique, adj
se rapportant au caractère plaisant ou déplaisant

1.22

гедонический, прил.
относящийся к понятиям «нравиться» и «не нравиться»

1.17

Prüfmuster, Subst.

Prüfgut, Subst.

Probe des zu prüfenden Materials

1.17

muestra para el ensayo, sustantivo

muestra del producto a ensayar

1.18

Prüfprobe, Subst.

von der Prüfperson unmittelbar zu prüfender Teil des Prüfmusters

1.18

porción para el ensayo, sustantivo

parte de la muestra para el ensayo que es analizada directamente por el evaluador

1.19

Bezugspunkt, Subst.

ausgewählter Wert (von einer oder mehreren Merkmalseigenschaften oder von einem Prüfmaterial), im Vergleich zu dem die Proben beurteilt werden

1.19

punto de referencia, sustantivo

valor seleccionado (de uno o varios atributos o de un producto) respecto del cual se evalúan las muestras

1.20

Kontrollprobe, Subst.

Standardprobe, Subst.

Probe des zu bewertenden Materials, die als Bezugsprobe gewählt wurde, mit der alle anderen Proben zu vergleichen sind

1.20

muestra control, sustantivo

muestra del producto sometida al ensayo que se elige como referencia respecto de la cual son comparadas todas las otras muestras

ANMERKUNG Die Probe kann als Kontrollprobe gekennzeichnet oder als Blindprobe gereicht werden.

NOTA La muestra puede ser identificada como una muestra control o ser un control ciego.

1.21

Referenzprobe, Subst.

Vergleichsprobe, Subst.

Bezugsprobe, Subst.

Reiz oder Substanz, der oder die sich in manchen Fällen von dem zu prüfenden Material unterscheidet und der bzw. die sorgfältig ausgewählt wurde, um eine Merkmalseigenschaft oder eine festgelegte Ausprägung einer bestimmten Merkmalseigenschaft zu definieren oder zu veranschaulichen, mit dem bzw. der alle anderen zu vergleichen sind

1.21

muestra de referencia, sustantivo

estímulo o sustancia, a veces diferente del material en ensayo, cuidadosamente seleccionado para definir o ilustrar un atributo, o un nivel específico de un atributo determinado, con el cual serán comparados todos los demás

1.22

hedonisch, Adj.

bezogen auf Neigungen oder Abneigungen

1.22

hedónico, adj

relativo al agrado o desagrado

1.23

acceptability, noun
degree to which a stimulus is liked or disliked, overall or for particular sensory attributes

1.23

acceptabilité, f
degré auquel un stimulus plaît ou déplaît, globalement ou pour des attributs sensoriels particuliers

1.23

приемлемость, сущ.
степень, в которой стимул нравится или не нравится вообще или применительно к конкретным сенсорным характеристикам

1.24

preference, noun
selection, by an assessor, of one stimulus or product over others in a given set based on hedonic criteria

1.24

préférence, f
sélection, par un sujet, d'un stimulus ou d'un produit par rapport à d'autres dans une série donnée, basée sur des critères hédoniques

1.24

предпочтение, сущ.
выбор испытателем одного стимула или продукта из ряда других в данном наборе на основании гедонических критериев

1.25

aversion, noun
feeling of repulsion provoked by a stimulus

1.25

aversion, f
sentiment de répulsion provoqué par un stimulus

1.25

отвращение, сущ.
чувство отталкивания, вызываемое стимулом

1.26

discrimination, noun
act of qualitative and/or quantitative differentiation between two or more stimuli

1.26

discrimination, f
différenciation qualitative et/ou quantitative entre deux ou plusieurs stimuli

1.26

различение, сущ.
действие определения качественного и/или количественного различия между двумя или несколькими стимулами

1.27

discriminating ability, noun
sensitivity, acuity, ability to perceive quantitative and/or qualitative differences

1.27

aptitude à la discrimination, f
sensibilité, acuité, aptitude à percevoir des différences qualitatives et/ou quantitatives

1.27

способность к различению, сущ.
чувствительность, острота, способность к восприятию количественных и/или качественных различий

1.28

appetite, noun
physiological and psychological state expressed by the desire to eat and/or to drink

1.28

appétit, m
état physiologique et psychologique exprimé par le désir de nourriture et/ou de boisson

1.28

аппетит, сущ.
физиологическое и психологическое состояние, выраженное желанием есть или пить

1.23**Akzeptanz**, Subst.

Grad, in dem ein Reiz insgesamt oder bezogen auf bestimmte sensorische Merkmalseigenschaften als angenehm oder unangenehm empfunden wird

1.23**aceptabilidad**, sustantivo

grado en el que un estímulo es agradable o desagradable, para todos los atributos sensoriales o para alguno en particular

1.24**Präferenz**, Subst.

von einer Prüfperson aufgrund von hedonischen Kriterien getroffene Auswahl eines Reizes oder eines Prüfmaterials aus einer vorgegebenen Reihe, mit der diesem der Vorrang gegenüber den anderen Reizen oder Prüfmaterialien dieser Reihe gegeben wird

1.24**preferencia**, sustantivo

selección de un estímulo o producto sobre otros en una serie dada, realizada por un evaluador, basada en su criterio hedónico

1.25**Abneigung**, Subst.**Aversion**, Subst.

durch einen Reiz hervorgerufenen Gefühl der Abscheu bzw. des Widerwillens

1.25**aversión**, sustantivo

sensación de repulsión provocada por un estímulo

1.26**Unterscheidung**, Subst.

Vorgang einer qualitativen und/oder quantitativen Unterscheidung zwischen zwei oder mehreren Reizen

1.26**discriminación**, sustantivo

acción de diferenciación cuali y/o cuantitativa entre dos o más estímulos

1.27**Unterscheidungsvermögen**, Subst.

Sensibilität bzw. Empfindlichkeit; Sensitivität bzw. Sinnesschärfe; Fähigkeit, quantitative und/oder qualitative Unterschiede wahrzunehmen

1.27**habilidad discriminativa**, sustantivo

sensibilidad, agudeza, habilidad para percibir diferencias cuali y/o cuantitativas

1.28**Appetit**, Subst.

physiologischer und psychologischer Zustand, ausgedrückt durch den Wunsch zu essen und/oder zu trinken

1.28**apetito**, sustantivo

estado psicológico y fisiológico, expresado por el deseo de comer y/o beber

1.29

appetizing, adj

describes a product capable of exciting the appetite of the individual

1.29

appétissant, adj

qualifie un produit capable d'exciter l'appétit de l'individu

1.29

аппетитный, прил.

определение продукта вызывающего аппетит

1.30

palatability, noun

quality of a product which makes it pleasant to eat or drink

1.30

palatabilité, f

qualité inhérente à un produit le rendant plaisant à consommer ou à boire

1.30

вкусовые качества, вкус, аппетитность, сущ.

качество продукта, которое делает его приятным для еды или питья

1.31

psychophysics, noun

study of relationships between measurable stimuli and the corresponding sensory responses

1.31

psychophysique, f

étude des relations entre les stimuli mesurables et les réponses sensorielles correspondantes

1.31

психофизика, сущ.

наука, исследующая связи между измеряемыми стимулами и соответствующими сенсорными реакциями

1.32

olfactometry, noun

measurement of the response of assessors to olfactory stimuli

1.32

olfactométrie, f

mesure de la réponse des sujets à des stimuli olfactifs

1.32

ольфактометрия, сущ.

измерение реакции испытуемых на обонятельные стимулы

NOTE Refers to the assessors.

NOTE Se rapporte aux sujets.

ПРИМЕЧАНИЕ Относится к испытуемым.

1.33

olfactometer, noun

apparatus used to present olfactory stimuli to assessors under reproducible conditions

1.33

olfactomètre, m

appareil utilisé pour présenter des stimuli olfactifs aux sujets dans des conditions reproductibles

1.33

ольфактометр, сущ.

прибор, используемый для предъявления испытуемому обонятельных стимулов в воспроизводимых условиях

1.34

odorimetry, noun

measurement of the odour properties of substances

1.34

odorimétrie, f

mesure des propriétés odorantes des substances

1.34

одориметрия, сущ.

измерение свойств запаха веществ

NOTE Refers to the products.

NOTE Se rapporte aux produits.

ПРИМЕЧАНИЕ Относится к продуктам.

1.29

appétitanregend, Adj.
beschreibt ein Prüfmaterial, das in der Lage ist, den Appetit einer Person anzuregen

1.29

apetitoso, adj
describe un producto capaz de excitar el apetito de un individuo

1.30

Schmackhaftigkeit, Subst.
Qualität eines Prüfmaterials, aufgrund derer dieses angenehm zu essen oder zu trinken ist

1.30

palatabilidad, sustantivo
cualidad de un producto que lo hace agradable para comer o beber

1.31

Psychophysik, Subst.
Untersuchung der Zusammenhänge zwischen messbaren Reizen und den entsprechenden sensorischen Reaktionen

1.31

psicofísica, sustantivo
estudio de relaciones entre estímulos medibles y las correspondientes respuestas sensoriales

1.32

Olfaktometrie, Subst.
Messung der Reaktion von Prüfpersonen auf olfaktorische Reize

ANMERKUNG Bezieht sich auf die Prüfpersonen.

1.32

olfatometría, sustantivo
medición de la respuesta de los evaluadores a los estímulos olfatorios

NOTA Se refiere a los evaluadores.

1.33

Olfaktometer, Subst.
Gerät, das dazu verwendet wird, Prüfpersonen unter Vergleichsbedingungen olfaktorische Reize zu vermitteln

1.33

olfatómetro, sustantivo
aparato usado para presentar a los evaluadores los estímulos olfatorios bajo condiciones reproducibles

1.34

Odorimetrie, Subst.
Messung der Geruchseigenschaften von Substanzen

ANMERKUNG Bezieht sich auf die Prüfmaterialien.

1.34

odorimetría, sustantivo
medición de las propiedades olorosas de las sustancias

NOTA Se refiere a los productos.

1.35

odorant, noun

substance whose volatiles can be perceived by the olfactory organ (including nerves)

1.35

substance odorante, f

substance dont les matières volatiles peuvent être perçues par l'organe olfactif (y compris les nerfs)

1.35

ароматическое вещество, сущ.

вещество, летучие составляющие которого могут быть восприняты органом обоняния (нервами включительно)

1.36

quality, noun

collection of features and characteristics of a product, process or service that confer its ability to satisfy stated or implied needs

1.36

qualité, f

ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit, d'un processus ou d'un service qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites

1.36

качество, сущ.

совокупность свойств и характеристик продукта, процесса или услуги, которая говорит о его способности удовлетворять выраженные или подразумеваемые потребности

1.37

quality factor, noun

one feature or characteristic chosen among others to assess the overall quality of a product

1.37

facteur de qualité, m

critère de qualité, m
propriété ou caractéristique choisie parmi d'autres pour évaluer la qualité globale d'un produit

1.37

критерий качества, сущ.

одно свойство или одна характеристика, выбранная среди прочих для оценки общего качества продукта

1.38

attitude, noun

disposition to respond in a given way toward a class of objects or ideas

1.38

attitude, f

inclination à répondre d'une certaine manière à l'égard d'une classe d'objets ou d'idées

1.38

отношение, сущ.

склонность реагировать определенным способом на какую-либо категорию объектов или идей

1.39

mastication, noun

act of chewing, grinding and comminuting with the teeth

1.39

mastication, f

action de mâcher, broyer et mettre en morceaux avec les dents

1.39

перетирание, сущ.

жевательное, перетирающее и измельчающее действие зубами

1.35

Duftstoff, Subst.

Substanz, deren flüchtige Bestandteile durch das Riechorgan (einschließlich Nerven) wahrgenommen werden können

1.35

odorante, sustantivo

sustancia cuyos volátiles pueden ser percibidos por el órgano olfatorio (incluyendo los nervios)

1.36

Qualität, Subst.

Gesamtheit der Merkmale und Eigenschaften eines Prüfmaterials, eines Prozesses oder einer Dienstleistung, die zu dessen bzw. deren Eignung beitragen, festgelegte oder inbegriffene Erfordernisse zu erfüllen

1.36

calidad, sustantivo

conjunto de rasgos y características de un producto, proceso o servicio, que confiere su aptitud para satisfacer las necesidades explícitas o implícitas

1.37

Qualitätsfaktor, Subst.

ein Merkmal oder eine Eigenschaft, das/die zur Beurteilung der Gesamtqualität eines Prüfmaterials aus den anderen ausgewählt wurde

1.37

factor de calidad, sustantivo

propiedad o característica elegida entre otras, para evaluar la calidad total de un producto

1.38

Einstellung, Subst.

Neigung, auf eine bestimmte Weise auf eine Klasse von Objekten oder Ideen zu reagieren

1.38

actitud, sustantivo

disposición para responder de una forma determinada con respecto a una clase de objetos o ideas

1.39

Kauvorgang, Subst.

Vorgang des Kauens, Zerkleinerns und Verteilens mit den Zähnen

1.39

masticación, sustantivo

acción de masticar, moler y triturar con los dientes

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 excites a receptor

2.3

perception, noun
awareness of the effects of single or multiple sensory stimuli

2.4

sensation, noun
psychophysiological reaction, resulting from sensory stimulation

2.5

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 refers to the level of ability to discriminate (see 2.10).

2.6

sensory adaptation, noun
temporary modification of the sensitivity of a sense organ due to continued and/or repeated stimulation

2 Terminologie relative à la physiologie

2.1

récepteur, m
partie spécifique d'un organe sensoriel répondant à un certain type de stimulus

2.2

stimulus, m
ce qui excite un récepteur

2.3

perception, f
prise de conscience des effets des stimuli sensoriels simples ou multiples

2.4

sensation, f
réaction psychophysologique résultant de la stimulation sensorielle

2.5

acuité, f
aptitude à percevoir, identifier et/ou différencier qualitativement et/ou quantitativement, un ou plusieurs stimuli au moyen des organes des sens

NOTE En français, il convient de distinguer ce terme du terme «sensibilité», qui se rapporte au niveau d'aptitude à discriminer (voir 2.10).

2.6

adaptation sensorielle, f
modification temporaire de l'acuité d'un organe sensoriel à la suite d'une stimulation continue et/ou répétée

2 Терминология, относящаяся к чувствам

2.1

рецептор, сущ.
специфическая часть органа чувства, реагирующая на конкретный стимул

2.2

стимул, сущ.
то, что возбуждает рецептор

2.3

восприятие, сущ.
понимание воздействий одного или многих чувствительных стимулов

2.4

ощущение, сущ.
психофизиологическая реакция, вызванная стимуляцией органов чувств

2.5

чувствительность, сущ.
способность воспринимать, количественно или качественно идентифицировать и/или дифференцировать один или несколько стимулов с помощью органов чувств

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

2.6

сенсорная адаптация, сущ.
временное изменение органа чувства вследствие продолжительной и/или повторяющейся стимуляции

2 Auf die Sinne bezogene Terminologie

2.1

Rezeptor, Subst.

spezifischer Teil eines Sinnesorgans, der auf einen bestimmten Reiz reagiert

2.2

Reiz, Subst.

das, was einen Rezeptor anregt

2.3

Wahrnehmung, Subst.

Ergebnis der Bewusstwerdung der Auswirkungen eines oder mehrerer sensorischer Reize

2.4

Empfindung, Subst.

Sinneseindruck, Subst.

psychophysiologische Reaktion, die auf einer sensorischen Reizung beruht

2.5

Sensibilität, Subst.

Empfindlichkeit, Subst.

Fähigkeit, einen oder mehrere Reize quantitativ und/oder qualitativ mit den Sinnesorganen wahrzunehmen, zu identifizieren und/oder zu unterscheiden

ANMERKUNG In der französischen Fassung sollte dieser Begriff von dem Begriff „sensibilité“ unterschieden werden, der sich auf den Grad des Unterscheidungsvermögens bezieht (siehe 2.10).

2.6

sensorische Anpassung, Subst.

zeitweise Änderung der Sensibilität eines Sinnesorgans aufgrund andauernder und/oder wiederholter Reizung

2 Terminología relativa a los sentidos

2.1

receptor, sustantivo

parte específica de un órgano de los sentidos que responde a un estímulo particular

2.2

estímulo, sustantivo

aquello que excita a un receptor

2.3

percepción, sustantivo

toma de conciencia de los efectos de uno o múltiples estímulos sensoriales

2.4

sensación, sustantivo

reacción psicofisiológica, resultante de la estimulación sensorial

2.5

sensibilidad, sustantivo

habilidad para percibir, identificar y/o diferenciar cualitativamente y/o cuantitativamente uno o más estímulos por medio de los órganos de los sentidos

NOTA En Francés, se recomienda diferenciar este término del término “sensibilité”, que se refiere al nivel de habilidad para discriminar (ver 2.10).

2.6

adaptación sensorial, sustantivo

modificación temporaria de la sensibilidad de un órgano de los sentidos debida a una estimulación continua y/o repetida

2.7
sensory fatigue, noun
form of sensory adaptation in which a decrease in sensitivity occurs

2.7
fatigue sensorielle, f
forme de l'adaptation sensorielle correspondant à une diminution d'acuité

2.7
сенсорная усталость, суц.
форма сенсорной адаптации, при которой случается снижение чувствительности

2.8
intensity, noun
〈sensation〉 magnitude of the perceived sensation

2.8
intensité, f
〈sensation〉 degré (magnitude) de la sensation perçue

2.8
интенсивность, суц.
〈ощущение〉 степень восприятия того ощущения

2.9
intensity, noun
〈stimulus〉 magnitude of the stimulus causing the perceived sensation

2.9
intensité, f
〈stimulus〉 degré (magnitude) du stimulus qui provoque la sensation perçue

2.9
интенсивность, суц.
〈стимул〉 величина стимула, вызывающего воспринятое ощущение

2.10
acuity, noun
ability to discern small differences in stimuli

NOTE In French, this term should be differentiated from the term "acuité" which refers to the ability to perceive with no concept of level.

2.10
sensibilité, f
aptitude à distinguer de petites différences présentes dans les stimuli

NOTE En français, il convient de distinguer ce terme du terme «acuité», qui se rapporte à l'aptitude à percevoir sans notion de niveau.

2.10
острота, суц.
способность распознавать мелкие отличия между стимулами

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

2.11
modality, noun
sensory modality, noun
sensations mediated by any of the sensory systems, for example auditory, taste, olfaction, touch, somesthesia or visual modality

2.11
modalité, f
modalité sensorielle, f
ensemble des sensations transmises par l'un quelconque des systèmes sensoriels, par exemple l'ouïe, l'olfaction, le goût, le toucher, la somesthésie ou la vue

2.11
модальность, суц.
сенсорная модальность, суц.
ощущения, опосредованные любой из сенсорных систем, например, звуковая, вкусовая, обонятельная, тактильная, телеснораздражительная или визуальная модальность

2.7**Sinnermüdung**, Subst.

Art der sensorischen Anpassung, bei der eine Abnahme der Sensibilität auftritt

2.7**fatiga sensorial**, sustantivo

forma de adaptación sensorial, en la cual tiene lugar una disminución de la sensibilidad

2.8**Intensität**, Subst.

〈Sinneseindruck〉 Größenordnung des wahrgenommenen Sinneseindrucks

2.8**intensidad**, sustantivo

〈sensación〉 magnitud de la sensación percibida

2.9**Intensität**, Subst.

〈Reiz〉 Größenordnung des Reizes, der zu dem wahrgenommenen Sinneseindruck führt

2.9**intensidad**, sustantivo

〈estímulo〉 magnitud del estímulo que causa la sensación percibida

2.10**Sensitivität**, Subst.

Fähigkeit, geringe Unterschiede zwischen den Reizen wahrzunehmen

ANMERKUNG In der französischen Fassung sollte dieser Begriff von dem Begriff «acuité» unterschieden werden, der sich auf die Fähigkeit bezieht, etwas ohne Kenntnis des jeweiligen Grades wahrzunehmen.

2.10**agudeza**, sustantivo

habilidad para distinguir pequeñas diferencias en los estímulos

NOTA En Francés, se recomienda diferenciar este término del correspondiente a «acuité», que se refiere a la habilidad para percibir sin noción de nivel.

2.11**Modalität**, Subst.**Sinnesmodalität**, Subst.

Empfindungen, die von einem der Sinnessysteme vermittelt werden, zum Beispiel auditive, gustatorische, olfaktorische, taktile, somästhetische oder visuelle Modalität

2.11**modalidad**, sustantivo**modalidad sensorial**, sustantivo

sensaciones transmitidas por cualquiera de los sistemas sensoriales, por ejemplo, auditivo, gustativo, olfativo, táctil, somestésico o modalidad visual

2.12

taste, noun

sensations perceived by the taste organ when stimulated by certain soluble substances

NOTE The term "taste" should not be used to designate the combination of gustatory, olfactory and trigeminal sensations which are designated by the term "flavour" (see 3.20).

If, in informal language, the term is used in this sense, it should always be associated with a qualifying term, e.g. "musty taste", "raspberry taste", "corky taste".

2.12

goût, m

ensemble des sensations perçues par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles

NOTE Il convient de ne pas utiliser le terme «goût» pour désigner l'ensemble des sensations gustatives, olfactives et trigéminales qui sont désignées sous le terme «flaveur» (voir 3.20).

Si, dans le langage courant, ce terme est utilisé dans ce sens, il convient de toujours l'accompagner d'un qualificatif, par exemple «goût de moisi», «goût de framboise», «goût de bouchon».

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

gustatory, adj

pertaining to the sense of taste

2.13

gustatif, adj

se rapportant au sens du goût

2.13

вкусовой, прил.

относящийся к чувству вкуса

2.14

olfactory, adj

pertaining to the sense of smell

2.14

olfactif, adj

se rapportant à l'olfaction

2.14

обонятельный, прил.

относящийся к чувству запаха

2.15

to smell, verb

to perceive or to attempt to perceive an odour

2.15

sentir, verbe

percevoir ou chercher à percevoir une odeur

2.15

чувствовать запах, глаг.

воспринимать или пытаться воспринять аромат, запах

2.16

touch, noun

tactile sense

2.16

toucher, m

sens tactile

2.16

осязание, сущ.

тактильное чувство

2.17

vision, noun

sense of sight

2.17

vision, f

sens de la vue

2.17

зрение, сущ.

зрительное чувство

2.18

auditory, adj

pertaining to the sense of hearing

2.18

auditif, adj

se rapportant au sens de l'ouïe

2.18

слуховой, прил.

относящийся к слуховому чувству

2.12**Geschmack**, Subst.

über das Geschmacksorgan wahrgenommene Empfindungen, wenn dieses durch bestimmte lösliche Substanzen gereizt wird

ANMERKUNG Der Begriff „Geschmack“ sollte nicht zur Bezeichnung der Kombination von gustatorischen, olfaktorischen und trigeminalen Empfindungen verwendet werden, die durch den Begriff „Flavour“ (siehe 3.20) bezeichnet werden.

Wenn dieser Begriff in der Umgangssprache in diesem Sinne verwendet wird, sollte er immer mit einem näher bestimmenden Begriff verbunden sein, wie z. B. fauliger Geschmack, Himbeergeschmack, korkartiger Geschmack.

2.12**gusto**, sustantivo

sensaciones percibidas por el órgano del gusto cuando es estimulado por ciertas sustancias solubles

NOTA Se recomienda no utilizar el término gusto para designar la combinación de sensaciones gustativas, olfativas y trigeminales, que están definidas por el término “flavor” (ver 3.20).

Si en el lenguaje informal es usado en este sentido, es conveniente que siempre esté asociado a un término de calificación, por ejemplo, gusto a humedad, gusto a frambuesa, gusto a corcho.

2.13**gustatorisch**, Adj.

den Geschmackssinn betreffend

2.13**gustativo**, adj

perteneciente al sentido del gusto

2.14**olfaktorisch**, Adj.

den Geruchssinn betreffend

2.14**olfativo**, adj

perteneciente al sentido del olfato

2.15**riechen**, Verb

einen Geruch wahrnehmen oder wahrzunehmen versuchen

2.15**oler**, verbo

percibir o intentar percibir un olor

2.16**Berühren**, Subst.

Tastsinn

2.16**tacto**, sustantivo

sentido táctil

2.17**Sehen**, Subst.

Gesichtssinn

2.17**visión**, sustantivo

sentido de la vista

2.18**auditiv**, Adj.

den Gehörsinn betreffend

2.18**auditivo**, adj

perteneciente al sentido de la audición

2.19

trigeminal sensations, noun
oro-nasal chemesthesis, noun
sensations resulting from irritation caused by chemical stimuli in the mouth, nose or throat

EXAMPLE Pungency from horse-radish.

2.19

sensation trigéminal, f
chimio-sensibilité oro-nasale, f
ensemble de sensations résultant d'une irritation provoquée par des stimuli chimiques dans la cavité buccale, le nez ou la gorge

EXEMPLE Goût piquant du raifort.

2.19

тригеминальные ощущения, сущ.
ухо-носовые химические раздражения, сущ.
ощущения, вызванные раздражением химическими стимулами во рту, в носу или горле

ПРИМЕР Ощущение остроты хрена.

2.20

cutaneous sense, noun
tactile, adj
any of the senses whose receptors lie in the skin or immediately beneath it (or in the mucous membranes) resulting in the perception of contact, pressure, warmth, cold and pain

2.20

sens tactile, m
tactile, adj
l'un quelconque des sens dont les récepteurs sont situés dans la peau ou immédiatement en dessous (ou dans les muqueuses) permettant de percevoir le contact, la pression, la chaleur, le froid et la douleur

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

2.21

chemothermal sensation, noun
sensation of heat or cold produced by certain substances, unrelated to the temperature of the substance

EXAMPLE These sensations are produced by capsaicin (hot) and menthol (cold).

2.21

sensation chimiothermique, f
sensation de chaud ou de froid produite par certaines substances, sans relation avec leur température

EXEMPLE Sensations produites par la capsaïcine (chaud) et le menthol (froid).

2.21

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

ПРИМЕР Такие ощущения вызываются капсаицином (тепла) и ментолом (холод).

2.22

somesthesia, noun
sensations of pressure (touch), temperature, and pain perceived by the receptors located in the skin and lips, including oral mucosa, tongue and periodontal membrane

NOTE Do not confuse with **kinaesthesia** (2.24).

2.22

somesthésie, f
ensemble de sensations de pression (toucher), de température et de douleur perçues par les récepteurs situés dans la peau et les lèvres, y compris la muqueuse buccale, la langue et la membrane parodontale

NOTE Ne pas confondre avec **kinesthésie** (2.24).

2.22

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

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

2.19

trigeminale Empfindungen, Subst.
Empfindungen, die auf chemischen Reizungen in Mund, Nase oder Rachen beruhen

BEISPIEL Schärfe von Meerrettich.

2.19

sensaciones trigeminales, sustantivo
quimiestésis oronasal, sustantivo
sensaciones resultantes de la irritación causada por estímulos químicos en la boca, nariz o garganta

EJEMPLO Pungencia del rábano picante.

2.20

Hautsinn, Subst.
taktil, Adj.
alle Sinne, deren Rezeptoren in der Haut oder unmittelbar darunter (oder in den Schleimhäuten) liegen und zur Wahrnehmung von Berührung, Druck, Wärme, Kälte und Schmerz führen

2.20

sentido cutáneo, sustantivo
táctil, adj
cualquiera de los sentidos cuyos receptores están en la piel o inmediatamente debajo de ella (o en la membrana de las mucosas) que dan como resultado una percepción de contacto, presión, calor, frío y dolor

2.21

chemothermal Effekt, Subst.
Empfindung von Wärme oder Kälte, die durch bestimmte Substanzen unabhängig von deren Temperatur erzeugt wird

BEISPIEL Diese Empfindungen werden durch Capsaicin (heiß) und Menthol (kalt) hervorgerufen.

2.21

sensación quimiotérmica, sustantivo
sensación de calor o frío producida por ciertas sustancias, no relacionada con la temperatura de la sustancia

EJEMPLO Estas sensaciones son producidas por la capsaicina (calor) y el mentol (frío).

2.22

Somästhesie, Subst.
Hautsensibilität, Subst.
Empfindungen von Druck (Berührung), Temperatur und Schmerz, die über die Rezeptoren in der Haut und in den Lippen, einschließlich Mundschleimhaut, Zunge und Wurzelhaut, wahrgenommen werden

ANMERKUNG Nicht zu verwechseln mit der **Kinästhesie** (2.24).

2.22

somestesis, sustantivo
sensaciones de presión (tacto), temperatura y dolor percibidas por los receptores localizados en la piel y en los labios, incluyendo la mucosa bucal, la lengua y la membrana periodontal

NOTA No confundir con **kinétesis** (2.24).

2.23

tactile somesthetic receptor, noun

receptor located in the skin of the tongue, mouth or throat, which perceives geometrical characteristics as reflected in the appearance of the food product

2.23

récepteur tactile, m

récepteur situé dans la peau de la langue, de la bouche ou de la gorge qui perçoit des caractéristiques géométriques apparentes du produit alimentaire

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

2.24

kinaesthesia, noun

sensation of position, movement and tension of parts of the body perceived through nerves and organs in the muscles, tendons and joints

NOTE Do not confuse with **somesthesia** (2.22).

2.24

kinesthésie, f

sensation de position, de mouvement et de tension de certaines parties du corps, perçue par les muscles, les tendons et les articulations et transmise par les nerfs et les organes

NOTE Ne pas confondre avec **somesthésie** (2.22).

2.24

мышечно-суставные раздражения, сущ.

ощущение положения, движения и напряжения частей тела, воспринимаемое нервами и органами в мышцах, сухожилиях и суставах

ПРИМЕЧАНИЕ Не путать с **телесными раздражениями** (2.22).

2.25

stimulus threshold, noun

detection threshold, noun

minimum value of a sensory stimulus needed to give rise to a sensation

NOTE 1 The term "threshold" is always used with a qualifying term.

NOTE 2 The sensation need not be identified.

2.25

seuil d'apparition, m

seuil de détection, m

seuil de perception, m

valeur minimale du stimulus sensoriel nécessaire à l'éveil d'une sensation

NOTE 1 Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif.

NOTE 2 Cette sensation peut ne pas être identifiée.

2.25

порог стимула, сущ.

порог обнаружения, сущ.

минимальное значение сенсорного стимула, необходимое для возникновения ощущения

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Это ощущение может не идентифицироваться.

2.26

recognition threshold, noun

minimum physical intensity of a stimulus for which an assessor will assign the same descriptor each time it is presented

NOTE The term "threshold" is always used with a qualifying term.

2.26

seuil de reconnaissance, m

seuil d'identification, m

intensité physique minimale du stimulus pour laquelle un sujet sensoriel attribuera le même descripteur chaque fois que le stimulus lui est présenté

NOTE Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif.

2.26

порог распознавания, сущ.

порог идентификации, сущ.

минимальная физическая интенсивность стимула, которой испытатель должен присваивать один и тот же определитель каждый раз, когда она проявляется

ПРИМЕЧАНИЕ Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

2.23

taktiler somästhetischer Rezeptor, Subst.
Rezeptor, der in der Haut der Zunge, des Mundes und des Rachens liegt und geometrische Merkmale dem Aussehen des Lebensmittelerzeugnisses entsprechend wahrnimmt

2.23

receptores somestésicos táctiles, sustantivo

receptores localizados en la piel de la lengua, la boca y la garganta, los que perciben las características geométricas que reflejan la apariencia del producto alimenticio

2.24

Kinästhesie, Subst.

Empfindungen von Lage, Bewegung und Belastung von Teilen des Körpers, wahrgenommen über Nerven und Organe in den Muskeln, Sehnen und Gelenken

ANMERKUNG Nicht zu verwechseln mit der **Somästhesie** (2.22).

2.24

kinésthesis, sustantivo

sensación percibida a través de los nervios y órganos, en los músculos, tendones y articulaciones debida a la posición, movimiento y tensión de las partes del cuerpo

NOTA No confundir con **somestesis** (2.22).

2.25

Reizschwelle, Subst.

Empfindungsschwelle, Subst.

Wahrnehmungsschwelle, Subst.

niedrigster Wert eines sensorischen Reizes, der notwendig ist, um zu einer Empfindung zu führen

ANMERKUNG 1 Der Begriff „Schwelle“ wird immer mit einem näher bestimmten Begriff verwendet.

ANMERKUNG 2 Die Empfindung braucht nicht identifiziert zu werden.

2.25

umbral de percepción, sustantivo

umbral de detección, sustantivo

valor mínimo de un estímulo sensorial, necesario para dar lugar a una sensación

NOTA 1 El término umbral es usado siempre con un término calificativo.

NOTA 2 La sensación no necesita ser identificada.

2.26

Identifizierungsschwelle, Subst.

Relativschwelle, Subst.

niedrigster Wert der physikalischen Intensität eines Reizes, dem eine Prüfperson bei jedem Vorliegen denselben Deskriptor zuordnet

ANMERKUNG Der Begriff „Schwelle“ wird immer mit einem näher bestimmten Begriff verwendet.

2.26

umbral de reconocimiento, sustantivo

intensidad mínima de un estímulo para la cual el evaluador asignará al mismo descriptor cada vez que le sea presentado

NOTA El término umbral es usado siempre con un término calificativo.

2.27

difference threshold, noun
value of the smallest perceptible difference in the physical intensity of a stimulus

NOTE 1 The term "threshold" is always used with a qualifying term.

NOTE 2 In English, the term "difference threshold" is sometimes designated by the letters "DL" (difference limen) or the letters "JND" (just noticeable difference).

2.27

seuil différentiel, m
valeur de la plus petite différence perceptible dans l'intensité physique d'un stimulus

NOTE 1 Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif.

NOTE 2 En anglais, le terme «difference threshold» est souvent désigné par les lettres «DL» (difference limen) ou par les lettres «JND» (just noticeable difference).

2.27

дифференциальный порог, сущ.

значение наименьшего воспринимаемого изменения физической интенсивности стимула

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

ПРИМЕЧАНИЕ 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

terminal threshold, noun
minimum value of an intense sensory stimulus above which no difference in intensity can be perceived

NOTE The term "threshold" is always used with a qualifying term.

2.28

seuil final, m
saturation, f
valeur minimale d'un stimulus sensoriel intense au-dessus de laquelle il n'y a plus de différence perceptible d'intensité

NOTE Le terme «seuil» est toujours utilisé avec un qualificatif.

2.28

предельный порог, сущ.

минимальное значение интенсивного сенсорного стимула, выше которого нельзя ощутить разницы в интенсивности

ПРИМЕЧАНИЕ Термин «порог» всегда используется с квалифицирующим термином.

2.29

sub-threshold, adj
pertains to a stimulus intensity below the type of threshold under consideration

2.29

infra-liminaire, adj
qualifie l'intensité d'un stimulus se situant au-dessous du type de seuil considéré

2.29

подпороговый, прил.
относится к интенсивности стимула ниже рассматриваемого типа порога

2.30

supra-threshold, adj
pertains to a stimulus intensity above the type of threshold under consideration

2.30

supra-liminaire, adj
qualifie l'intensité d'un stimulus se situant au-dessus du type de seuil considéré

2.30

надпороговый, прил.
относится к интенсивности стимула выше рассматриваемого типа порога

2.31

ageusia, noun
lack of sensitivity to gustatory stimuli

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

2.31

agueusie, f
défaut de sensibilité aux stimuli gustatifs

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

2.31

агевзия, сущ.
отсутствие чувствительности к вкусовым стимулам

ПРИМЕЧАНИЕ Агевзия может быть полной или частичной, постоянной или временной.

2.27**Unterscheidungsschwelle**, Subst.

Wert des kleinsten wahrnehmbaren Unterschieds der physikalischen Intensität eines Reizes

ANMERKUNG 1 Der Begriff „Schwelle“ wird immer mit einem näher bestimmten Begriff verwendet.

ANMERKUNG 2 Im Englischen wird der Begriff „Unterscheidungsschwelle“ („difference threshold“) manchmal mit den Buchstaben „DL“ (difference limen) oder den Buchstaben „JND“ (just noticeable difference) bezeichnet.

2.27**umbral de diferenciación**, sustantivo

valor de la más pequeña diferencia perceptible en la intensidad física de un estímulo

NOTA 1 El término umbral es usado siempre con un término calificativo.

NOTA 2 En inglés, el término “difference threshold” se designa, a veces, con las letras DL (difference limen) o las letras JND (just noticeable difference).

2.28**Sättigungsschwelle**, Subst.

Mindestwert eines intensiven sensorischen Reizes, bei dessen weiterer Steigerung kein Intensitätsunterschied mehr wahrgenommen werden kann

ANMERKUNG Der Begriff „Schwelle“ wird immer mit einem näher bestimmten Begriff verwendet.

2.28**umbral de saturación**, sustantivo

valor mínimo de un estímulo sensorial intenso por encima del cual no se percibe ninguna diferencia en la intensidad

NOTA El término umbral es usado siempre con un término calificativo.

2.29**unterschwellig**, Adj.

bezieht sich auf eine Reizintensität unterhalb der betrachteten Schwellenart

2.29**subumbral**, adj

califica a la intensidad de un estímulo por debajo del tipo de umbral en consideración

2.30**überschwellig**, Adj.

bezieht sich auf eine Reizintensität oberhalb der betrachteten Schwellenart

2.30**supra umbral**, adj

califica a la intensidad de un estímulo por encima del tipo de umbral en consideración

2.31**Ageusie**, Subst.**Geschmacksverlust**, Subst.

Fehlen der Sensibilität gegenüber gustatorischen Reizen

ANMERKUNG Die Ageusie bzw. der Geschmacksverlust kann vollständig oder teilweise und dauerhaft oder vorübergehend sein.

2.31**ageusia**, sustantivo

falta de la sensibilidad a un estímulo gustativo

NOTA La ageusia puede ser total o parcial, y permanente o temporaria.

2.32

anosmia, noun

lack of sensitivity to olfactory stimuli

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

2.32

anosmie, f

défaut de sensibilité aux stimuli olfactifs

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

2.32

аносмия, сущ.

отсутствие чувствительности к обонятельным стимулам

ПРИМЕЧАНИЕ Аносмия может быть полной или частичной, постоянной или временной.

2.33

dyschromatopsia, noun

defect of colour vision characterized by a perception significantly different from that of a standard observer

2.33

dyschromatopsie, f

anomalie de la vision des couleurs caractérisée par un écart sensible par rapport à la perception d'un observateur standard

2.33

дихроматопсия, сущ.

дефект цветового зрения, который характеризуется восприятием, значительно отличающимся от цветового зрения нормального наблюдателя

2.34

colour blindness

total or partial inability to differentiate certain hues

2.34

achromatopsie, f

daltonisme, m
incapacité totale ou partielle à différencier certaines teintes

2.34

цветовая слепота, сущ.

полная или частичная неспособность различать некоторые цветовые тона

2.35

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

NOTE See also **synergism** (2.36).

2.35

antagonisme, m

action conjuguée de deux ou plusieurs stimuli dont l'association provoque un niveau de sensation inférieur à celui attendu de la superposition des effets de chacun des stimuli pris séparément

NOTE Voir aussi **synergisme** (2.36).

2.35

антагонизм, сущ.

совместное действие двух или более стимулов, сочетание которых вызывает более низкий уровень ощущений, чем ожидается при наложении воздействий каждого стимула в отдельности

ПРИМЕЧАНИЕ См. также: **синергизм** (2.36).

2.36

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

NOTE See also **antagonism** (2.35).

2.36

synergisme, m

action conjuguée de deux ou plusieurs stimuli dont l'association provoque un niveau de sensation supérieur à celui qui est attendu de la simple addition des effets de chacun de ces stimuli pris séparément

NOTE Voir aussi **antagonisme** (2.35).

2.36

синергизм, сущ.

совместное действие двух или более стимулов, сочетание которых вызывает более высокий уровень ощущений, чем ожидается при простом сложении воздействий каждого стимула в отдельности

ПРИМЕЧАНИЕ См. также: **антагонизм** (2.35).

2.32**Anosmie**, Subst.

Fehlen der Sensibilität gegenüber olfaktorischen Reizen

ANMERKUNG Die Anosmie kann vollständig oder teilweise und dauerhaft oder vorübergehend sein.

2.32**anosmia**, sustantivo

falta de sensibilidad a estímulos olfativos

NOTA La anosmia puede ser total o parcial, y permanente o temporaria.

2.33**Dyschromatopsie**, Subst.**Farbenfehlsichtigkeit**, Subst.

mangelhaftes Farbsehen, das durch eine Wahrnehmung charakterisiert ist, die sich wesentlich von der Wahrnehmung eines Normalbeobachters unterscheidet

2.33**discromatopsia**, sustantivo

visión defectuosa del color, caracterizada por una percepción significativamente diferente de la de un observador normal

2.34**Farbenblindheit**, Subst.

vollständiges oder teilweises Unvermögen bestimmte Farbtöne zu unterscheiden

2.34**ceguera al color**

incapacidad total o parcial para diferenciar ciertos tonos

2.35**Antagonismus**, Subst.

Zusammenwirken von zwei oder mehreren Reizen, deren Kombination zu einem Empfindungsgrad führt, der niedriger ist, als es bei der Überlagerung der Wirkungen der einzelnen Reize zu erwarten ist

ANMERKUNG Siehe auch **Synergismus** (2.36).**2.35****antagonismo**, sustantivo

acción conjugada de dos o más estímulos cuya asociación produce un nivel de sensación menor que el esperado por la superposición de los efectos de cada uno de los estímulos por separado

NOTA Ver también **sinergismo** (2.36).**2.36****Synergismus**, Subst.

Zusammenwirken von zwei oder mehreren Reizen, deren Kombination zu einem Empfindungsgrad führt, der höher ist, als es bei der einfachen Addition der Wirkungen der einzelnen Reize zu erwarten ist

ANMERKUNG Siehe auch **Antagonismus** (2.35).**2.36****sinergismo**, sustantivo

acción conjunta de dos o más estímulos cuya asociación produce un nivel de sensación mayor que el esperado por la simple adición de cada uno de los estímulos por separado

NOTA Ver también **antagonismo** (2.35).

2.37

masking, noun

phenomenon where one quality within a mixture obscures one or several other qualities present

2.37

masquage, m

phénomène par lequel une qualité d'un mélange masque une ou plusieurs autres qualités présentes

2.37

маскировка, сущ.

явление затмевания каким-либо одним качеством в смеси другого или нескольких других качеств

2.38

contrast effect, noun

increase in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli

2.38

effet de contraste, m

augmentation de la réponse aux différences entre deux stimuli simultanés ou consécutifs

2.38

эффект контраста, сущ.

повышение реакции на различия между двумя одновременными или последовательными стимулами

2.39

convergence effect, noun

decrease in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli

2.39

effet de convergence, m

diminution de la réponse aux différences entre deux stimuli simultanés ou consécutifs

2.39

эффект конвергенции, сущ.

понижение реакции на различия между двумя одновременными или последовательными стимулами

3 Terminology relating to organoleptic attributes

3 Terminologie relative aux propriétés organoleptiques

3 Терминология, относящаяся к органолептическим характеристикам

3.1

appearance, noun

all the visible attributes of a substance or object

3.1

aspect, m

ensemble des propriétés visibles d'une substance ou d'un objet

3.1

внешний вид, сущ.

все видимые характеристики вещества или объекта

3.2

basic taste, noun

any one of the distinctive tastes: acid/sour, bitter, salty, sweet, umami

3.2

saveur élémentaire, f

l'une quelconque des saveurs caractéristiques reconnues: acide, amère, salée, sucrée, umami

3.2

базовый вкус, сущ.

любой один из характерных вкусов: кислый, горький, соленый, сладкий, умами

NOTE Other tastes that may be classified as basic are alkaline and metallic.

NOTE Parmi les autres saveurs pouvant être classées dans la catégorie des saveurs élémentaires figurent «alkaline» et «métallique».

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

2.37**Maskierung**, Subst.

Erscheinung, bei der eine Qualität innerhalb einer Mischung eine oder mehrere andere vorliegende Qualitäten überlagert

2.37**enmascaramiento**, sustantivo

fenómeno donde una cualidad dentro de una mezcla encubre una o varias otras cualidades presentes

2.38**Kontrastwirkung**, Subst.

Steigerung der Reaktion auf Unterschiede zwischen zwei gleichzeitigen oder aufeinander folgenden Reizen

2.38**efecto de contraste**, sustantivo

aumento de la respuesta a las diferencias entre dos estímulos simultáneos o consecutivos

2.39**Konvergenzwirkung**, Subst.

Abschwächung der Reaktion auf Unterschiede zwischen zwei gleichzeitigen oder aufeinander folgenden Reizen

2.39**efecto de convergencia**, sustantivo

disminución de la respuesta a las diferencias entre dos estímulos simultáneos o consecutivos

3 Terminologie in Bezug auf organoleptische Merkmalseigenschaften

3 Terminología relativa a los atributos organolépticos

3.1**Aussehen**, Subst.

sämtliche sichtbaren Merkmalseigenschaften einer Substanz oder eines Gegenstandes

3.1**apariencia**, sustantivo

totalidad de los atributos visibles de una sustancia u objeto

3.2**Grundgeschmacksarten**, Subst.

eine der voneinander zu unterscheidenden Geschmacksarten: sauer, bitter, salzig, süß, umami

ANMERKUNG Weitere Geschmacksarten, die als Grundgeschmacksarten klassifiziert werden dürfen, sind alkalisch und metallisch.

3.2**gusto básico**, sustantivo

cada uno de los diferentes gustos: ácido, amargo, salado, dulce y umami

NOTA Otros gustos que pueden ser clasificados como básicos son: alcalino y metálico.

3.3

acidity, noun

acid taste, noun

basic taste produced by dilute aqueous solutions of most acid substances (e.g. citric acid and tartaric acid)

3.3

acidité, f

saveur acide, f

saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de la plupart des substances acides (par exemple, acide citrique et acide tartrique)

3.3

кислость, кислотность, сущ.

кислый вкус, сущ.

основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами большинства кислот (например, лимонной и винной)

3.4

sourness, noun

sour taste, noun

gustatory complex sensation, generally due to presence of organic acids

3.4

aigreur, f

saveur aigre, f

sensation gustative complexe généralement due à la présence d'acides organiques

3.4

кисловатость, сущ.

кисловатый вкус, сущ.

вкусовое комплексное ощущение, в основном, из-за присутствия органических кислот

NOTE 1 In some languages "sour" is not a synonym for "acid".

NOTE 1 Dans certaines langues l'adjectif «aigre» n'est pas synonyme de l'adjectif «acide».

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

NOTE 2 Sometimes this term has a negative hedonic sense.

NOTE 2 Ce terme a quelquefois un sens hédonique négatif.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Иногда этот термин носит отрицательный гедонический характер.

3.5

bitterness, noun

bitter taste, noun

basic taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as quinine or caffeine

3.5

amertume, f

saveur amère, f

saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances telles que la quinine ou la caféine

3.5

горечь, сущ.

горький вкус, сущ.

основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами некоторых веществ, например, хинина или кофеина

3.6

saltiness, noun

salty taste, noun

basic taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as sodium chloride

3.6

salinité, f

saveur salée, f

saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances telles que le chlorure de sodium

3.6

соленость, сущ.

соленый вкус, сущ.

основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами различных веществ, например, хлорида натрия

3.7

sweetness, noun

sweet taste, noun

basic taste produced by dilute aqueous solutions of natural or artificial substances such as sucrose or aspartame

3.7

sucrosité, f

saveur sucrée, f

saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances telles que le saccharose ou l'aspartame

3.7

сладость, сущ.

сладкий вкус, сущ.

основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами натуральных или искусственных веществ, например, сахарозы или аспартама

3.3**Azidität**, Subst.**saurer Geschmack**, Subst.

Grundgeschmacksart, die durch verdünnte wässrige Lösungen der meisten sauren Substanzen erzeugt wird (z. B. Zitronensäure und Weinsäure)

3.3**acidez**, sustantivo**gusto ácido**, sustantivo

gusto básico producido por soluciones acuosas diluidas de la mayoría de las sustancias ácidas (por ejemplo, ácido cítrico y ácido tartárico)

3.4**Herbheit**, Subst.**saurer Geschmack**, Subst.

komplexe gustatorische Empfindung, die im Allgemeinen durch die Anwesenheit organischer Säuren verursacht wird

ANMERKUNG 1 In einigen Sprachen ist „herb“ (en.: „sour“) kein Synonym für „sauer“ (en.: „acid“).

ANMERKUNG 2 In manchen Fällen hat dieser Begriff eine negative hedonische Bedeutung.

3.4**acritud**, sustantivo**gusto agrio**, sustantivo

sensación gustativa compleja, generalmente debida a la presencia de ácidos orgánicos

NOTA 1 En algunas lenguas, agrio no es sinónimo de ácido.

NOTA 2 Algunas veces, este término tiene una connotación hedónica negativa.

3.5**Bitterkeit**, Subst.**bitterer Geschmack**, Subst.

Grundgeschmacksart, die durch verdünnte wässrige Lösungen verschiedener Substanzen wie z. B. Chinin oder Coffein erzeugt wird

3.5**amargor**, sustantivo**gusto amargo**, sustantivo

gusto básico producido por soluciones acuosas diluidas de varias sustancias como la quinina o la cafeína

3.6**Salzigkeit**, Subst.**salziger Geschmack**, Subst.

Grundgeschmacksart, die durch verdünnte wässrige Lösungen verschiedener Substanzen wie z. B. Natriumchlorid erzeugt wird

3.6**salinidad**, sustantivo**gusto salado**, sustantivo

gusto básico producido por soluciones acuosas diluidas de varias sustancias como el cloruro de sodio

3.7**Süße**, Subst.**süßer Geschmack**, Subst.

Grundgeschmacksart, die durch verdünnte wässrige Lösungen natürlicher oder künstlicher Substanzen wie z. B. Saccharose oder Aspartam erzeugt wird

3.7**dulzor**, sustantivo**gusto dulce**, sustantivo

gusto básico producido por soluciones acuosas diluidas de sustancias naturales o artificiales como la sacarosa o el aspartamo

3.8

alkalinity, noun

alkaline taste, noun

taste produced by dilute aqueous solutions of basic, i.e. pH > 7,0, substances such as sodium hydroxide

3.8

alcalinité, f

saveur alcaline, f

saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de substances basiques, c'est-à-dire de pH > 7,0, telles que l'hydroxyde de sodium

3.8

щелочность, сущ.

щелочной вкус, прил.

вкус, вызываемый разведенными водными растворами основных веществ, то есть веществ, в которых pH > 7,0, например, гидроксида натрия

3.9

umami, noun

basic taste produced by dilute aqueous solutions of a certain kind of amino acid or nucleotide such as monosodium glutamate or disodium inosinate

3.9

umami, m

saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées d'un certain type d'acides aminés ou de nucléotides tels que le glutamate monosodique ou l'inosinate disodique

3.9

умами, сущ.

основной вкус, вызываемый разведенными водными растворами некоторых видов аминокислот или нуклеотидов, например, глутаматом мононатрия или иносинатом динатрия

3.10

astringency, noun

astringent, adj

complex sensation, accompanied by shrinking, drawing or puckering of the skin or mucosal surface in the mouth, produced by substances such as kaki tannins or sloe tannins

3.10

astringence, f

astringent, adj

âpre, adj

sensation complexe, accompagnée d'une contraction, d'un étirement ou d'un plissement de la peau ou de la muqueuse buccale, produite par des substances telles que les tannins du kaki ou de la prune

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

3.11

chemical effect, noun

physical, stinging chemical sensation experienced on the tongue as a result of exposure to substances such as carbonated water

3.11

effet chimique, m

sensation physique, chimique de picotement ressentie sur la langue suite à une exposition à des substances telles que l'eau gazeuse

3.11

химический эффект, сущ.

физическое, жалящее ощущение на языке в результате воздействия таких веществ, как газированная вода

NOTE 1 The sensation may linger and is independent of temperature, taste and odour.

NOTE 1 La sensation peut persister et est indépendante de la température, de la saveur et de l'odeur.

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

NOTE 2 Popular terms: "astringent" (strong tea), "burning" (whisky), "sharp" (prune juice), "pungent" (horseradish).

NOTE 2 Termes courants: «astringent» (thé fort), «brûlant» (whisky), «âpre» (jus de pruneau), «piquant» (raifort).

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

3.12

burning, adj

warming, adj

describes a sensation of heat in the mouth, e.g. as caused by alcohol (warming) or chilli pepper (burning)

3.12

brûlant, adj

échauffant, adj

qui provoque une sensation de réchauffement dans la bouche, par exemple l'alcool (échauffant) ou le piment (brûlant)

3.12

обжигающий, прил.

согревающий, прил.

ощущение теплоты во рту, вызываемое напр. алкоголем (согревающий) или перцем чили (обжигающий)

3.8**Alkalinität**, Subst.**alkalischer Geschmack**, Subst.

Geschmacksart, die durch verdünnte wässrige Lösungen basischer Substanzen, d. h. Substanzen mit einem $\text{pH} > 7,0$, wie z. B. Natriumhydroxid, erzeugt wird

3.8**alcalinidad**, sustantivo**gusto alcalino**, sustantivo

gusto producido por soluciones acuosas diluidas de sustancias básicas, es decir $\text{pH} > 7,0$, tales como el hidróxido de sodio

3.9**Umami**, Subst.

Grundgeschmacksart, die durch verdünnte wässrige Lösungen einer bestimmten Art von Aminosäuren oder Nukleotiden wie z. B. Mononatriumglutamat oder Dinatriuminosinat erzeugt wird

3.9**umami**, sustantivo

gusto básico producido por soluciones acuosas diluidas de ciertos tipos de aminoácidos o nucleótidos como el glutamato monosódico o inosinato disódico

3.10**Adstringenz**, Subst.**adstringierend**, Adj.

komplexe Empfindung, begleitet von Zurückschrecken, Ziehen oder Zusammenziehen der Haut oder Schleimhautoberfläche im Mund, erzeugt durch Substanzen wie z. B. Kaki- oder Schlehentannine

3.10**astringencia**, sustantivo**astringente**, adj

sensación compleja acompañada por la contracción, tirantez y fruncimiento de la piel o mucosa bucal producida por sustancias tales como los taninos del caqui o los taninos del endrino (ciruelo silvestre)

3.11**chemische Wirkung**, Subst.

physikalischer, stechend chemischer Sinneseindruck, der auf der Zunge infolge einer Exposition gegenüber Substanzen, wie z. B. mit Kohlensäure versetztem Wasser, empfunden wird

ANMERKUNG 1 Diese Empfindung kann länger andauern und ist unabhängig von Temperatur, Geschmack und Geruch.

ANMERKUNG 2 Gängige Begriffe: adstringierend (starker Tee), brennend (Whisky), herb oder pikant (Zwetschgensaft), scharf (Meerrettich).

3.11**efecto químico**, sustantivo

sensación física, química de escozor experimentada sobre la lengua como resultado de la exposición a sustancias como el agua carbonatada

NOTA 1 Esta sensación puede ser prolongada y es independiente de la temperatura, gusto u olor.

NOTA 2 Términos comunes: astringente (té fuerte), ardiente (whisky), irritante (jugo de ciruelas), pungente (rábano picante).

3.12**brennend**, Adj.**wärmend**, Adj.

Empfindung von Wärme im Mund, z. B. Alkohol (wärmend) oder Chilipfeffer (brennend)

3.12**ardiente**, adj**cálido**, adj

sensación de calor dentro de la boca, por ejemplo el alcohol (calor) o el ají picante "chili" (ardiente)

3.13

pungency, noun

pungent, adj

sharp sensation of the buccal and nasal mucous membranes, e.g. as caused by vinegar, mustard, horseradish

3.13

goût piquant, m

irritant, adj

piquant au nez, adj

provoquant une forte sensation d'irritation des muqueuses buccale et nasale, par exemple vinaigre, moutarde, raifort

3.13

едкость, сущ.

едкий, прил.

резкое ощущение в щечной и носовой слизистой оболочке, вызываемое напр. уксусом, горчицей, хреном

3.14

chemical cooling, noun

sensation of reduced temperature experienced as a result of exposure to certain substances such as menthol, mints or anise

NOTE The sensation usually persists after the stimulus is removed.

3.14

froid chimique, m

sensation d'une baisse de température ressentie suite à une exposition à certaines substances telles que le menthol, les menthes ou l'anis

NOTE La sensation persiste en général après avoir retiré le stimulus.

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

physical cooling, noun

sensation of reduced temperature experienced as a result of exposure to thermally cold substances, to substances, that have a negative heat of solution, such as crystalline sorbitol, or to substances, that evaporate rapidly, such as acetone or alcohol

NOTE The duration of the sensation is usually limited to the time of direct contact with the stimulus.

3.15

froid physique, m

sensation d'une baisse de température ressentie suite à une exposition à des substances froides, à des substances qui ont une chaleur négative en solution, telles que le sorbitol cristallin, ou à des substances qui s'évaporent rapidement, telles que l'acétone ou l'alcool

NOTE La durée de la sensation se limite en général au temps de contact direct avec le stimulus.

3.15

физическое охлаждение, сущ.

ощущение пониженной температуры, испытываемое в результате воздействия холодных веществ, веществ, имеющих отрицательное тепло в растворе, например, кристаллический сорбитол, или быстрорастворяющихся веществ, например, ацетон или алкоголь

ПРИМЕЧАНИЕ Продолжительность ощущения обычно ограничивается временем прямого контактирования со стимулом.

3.16

chemical heat, noun

sensation of increased temperature resulting from exposure to substances such as capsaicin or hot peppers

NOTE The sensation tends to persist after the stimulus is removed.

3.16

chaleur chimique, f

sensation d'une hausse de température résultant d'une exposition à des substances telles que le capsaïcine ou les piments forts

NOTE La sensation persiste en général après avoir retiré le stimulus.

3.16

химическое тепло, сущ.

ощущение повышенной температуры в результате воздействия таких веществ, как капсаицин или острый стручковый перец

ПРИМЕЧАНИЕ Ощущение имеет тенденцию продлиться после удаления стимула.

3.13**Schärfe**, Subst.**scharf**, Adj.**stechend**, Adj.

eine scharfe Empfindung in den Wangen- und Nasenschleimhäuten hervorrufend, z. B. Essig, Senf, Meerrettich

3.13**pungencia**, sustantivo**pungente**, adj

sensación de irritación en las mucosas nasales y bucales, por ejemplo, el vinagre, la mostaza, el rábano picante

3.14**chemische Kältewirkung**, Subst.

Sinneseindruck niedrigerer Temperatur, der infolge einer Exposition gegenüber bestimmten Substanzen wie z. B. Menthol, Minze oder Anis empfunden wird

ANMERKUNG Diese Empfindung hält üblicherweise nach dem Entfernen des Reizes an.

3.14**refrescante químico**, sustantivo

sensación de disminución de la temperatura experimentada como resultado de la exposición a sustancias como el mentol, las mentas o el anís

NOTA La sensación normalmente persiste después de que el estímulo es removido.

3.15**physikalische Kältewirkung**, Subst.

Sinneseindruck niedrigerer Temperatur, der infolge einer Exposition gegenüber thermisch kalten Substanzen, gegenüber Substanzen, deren Lösungsvorgang endotherm abläuft, wie z. B. bei kristallinem Sorbitol, oder gegenüber Substanzen, die schnell verdunsten, wie z. B. Aceton oder Alkohol, empfunden wird

ANMERKUNG Die Dauer der Empfindung ist üblicherweise auf die Dauer des direkten Kontaktes mit dem Reiz begrenzt.

3.15**refrescante físico**, sustantivo

sensación de disminución de la temperatura experimentada como resultado de la exposición a sustancias térmicamente frías, a sustancias que presentan un "calor negativo de disolución", por ejemplo, sorbitol cristalino, o a sustancias que se evaporan rápidamente, como la acetona y el alcohol

NOTA La duración de la sensación está normalmente limitada al tiempo de contacto directo con el estímulo.

3.16**chemische Wärmewirkung**, Subst.

Sinneseindruck erhöhter Temperatur, der infolge einer Exposition gegenüber Substanzen wie z. B. Capsaicin oder Chilipfeffer empfunden wird

ANMERKUNG Diese Empfindung hält nach dem Entfernen des Reizes häufig noch an.

3.16**calor químico**, sustantivo

sensación de incremento de la temperatura resultante de la exposición a sustancias como la capsaicina o los pimientos picantes

NOTA La sensación tiende a persistir aún después de remover el estímulo.

3.17

physical heat, noun
sensation experienced as a result of exposure to thermally hot substances such as water above 48 °C

NOTE The duration of the sensation is usually limited to the time of direct contact with the stimulus.

3.17

chaleur physique, f
sensation ressentie résultant d'une exposition à des substances chaudes telles que l'eau à plus de 48 °C

NOTE La durée de la sensation se limite en général au temps de contact direct avec le stimulus.

3.17

физическое тепло, сущ.
ощущение, испытываемое в результате воздействия термически горячих веществ, таких как вода свыше 48 °C

ПРИМЕЧАНИЕ Продолжительность ощущения обычно ограничивается временем прямого контактирования со стимулом.

3.18

odour, noun
sensation perceived by means of the olfactory organ in sniffing certain volatile substances

3.18

odeur, f
ensemble de sensations perçues par l'organe olfactif en «flairant» certaines substances volatiles

3.18

запах, сущ.
ощущение, воспринимаемое с помощью органа обоняния при вдыхании некоторых летучих веществ

3.19

off-odour, noun
atypical odour often associated with deterioration or transformation of the product

3.19

odeur atypique, f
odeur non caractéristique souvent associée à une détérioration ou à une transformation du produit

3.19

посторонний запах, сущ.
нетипичный запах, который часто ассоциируется с порчей или изменением продукта

3.20

flavour, noun
complex combination of the olfactory, gustatory and trigeminal sensations perceived during tasting

NOTE Flavour may be influenced by tactile, thermal, painful and/or kinaesthetic effects.

3.20

flaveur, f
combinaison complexe des sensations olfactives, gustatives et trigéminales perçues au cours de la dégustation

NOTE La flaveur peut être influencée par des impressions tactiles, thermiques, algiques et/ou kinesthésiques.

3.20

флейвор, сущ.
комплексное сочетание обонятельного, вкусового и тригеминальных ощущений, воспринимаемых во время дегустации

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

3.21

off-flavour, noun
atypical flavour often associated with deterioration or transformation of the product

3.21

flaveur atypique, f
flaveur non caractéristique souvent associée à une détérioration ou à une transformation du produit

3.21

посторонний флейвор, сущ.
нетипичный флейвор, который часто связывается с порчей и изменением продукта

3.22

flavour enhancer, noun
substance that intensifies the flavour of a product without possessing its flavour

3.22

renforceur de goût, m
renforceur de flaveur, m
substance intensifiant la flaveur de certains produits sans posséder cette flaveur

3.22

усилитель флейвора, сущ.
вещество, интенсифицирующее флейвор продукта, хотя само не обладает его флейвором

3.17**physikalische Wärmewirkung**, Subst.

Sinneseindruck, der infolge einer Exposition gegenüber thermisch heißen Substanzen, wie z. B. Wasser mit einer Temperatur von mehr als 48 °C, empfunden wird

ANMERKUNG Die Dauer der Empfindung ist üblicherweise auf die Dauer des direkten Kontaktes mit dem Reiz begrenzt.

3.17**calor físico**, sustantivo

sensación experimentada como resultado de la exposición a sustancias térmicamente calientes tales como el agua por encima de los 48 °C

NOTA La duración de la sensación está normalmente limitada por el tiempo de contacto directo con el estímulo.

3.18**Geruch**, Subst.

Empfindung, die über das olfaktorische Organ durch Schnüffeln bestimmter flüchtiger Substanzen wahrgenommen wird

3.18**olor**, sustantivo

sensación percibida por medio del órgano olfatorio al oler ciertas sustancias volátiles

3.19**Fremdgeruch**, Subst.

untypischer Geruch, der häufig mit Wertminderung (Verderb) oder Umwandlung des Prüfmateri als verbunden ist

3.19**olor atípico**, sustantivo

olor no característico comúnmente asociado con el deterioro o transformación del producto

3.20**Flavour**, Subst.

Gesamtheit der komplexen olfaktorischen, gustatorischen und trigeminalen Sinneseindrücke, die beim Verkosten wahrgenommen werden

ANMERKUNG Das Flavour kann durch taktile, thermische, schmerzhaft e und/oder kinästhetische Wirkungen beeinflusst werden.

3.20**flavor**, sustantivo

combinación compleja de sensaciones olfativas, gustativas y trigeminales percibidas durante la degustación

NOTA El flavor puede estar influenciado por sensaciones táctiles, térmicas, dolorosas y/o efectos kinestésicos.

3.21**Fremdgeschmack**, Subst.

untypischer Geschmack, der häufig mit Wertminderung (Verderb) oder Umwandlung des Prüfmateri als verbunden ist

3.21**flavor atípico**, sustantivo

flavor no característico, generalmente asociado con el deterioro o transformación del producto

3.22**Geschmacksverstärker**, Subst.

Substanz, die das Flavour eines Prüfmateri als verstärkt, ohne dessen Flavour zu besitzen

3.22**potenciador del flavor**, sustantivo

sustancia que intensifica, sin poseerlo, el flavor de un producto

3.23

taint, noun

taste or odour foreign to the product originating from external contamination

3.23

flaveur parasite, f **odeur parasite**, f

flaveur ou odeur étrangère au produit provenant d'une contamination externe

3.23

порок, сущ.

вкус или запах, посторонние для данного продукта, которые появляются в результате внешнего загрязнения

3.24

aroma, noun

⟨English sense and French informal language⟩ odour with a pleasant or unpleasant connotation

NOTE The terms "aroma" in English and "arôme" in French are not exactly equivalent.

3.24

arôme, m

⟨sens anglais et langage courant français⟩ odeur ayant un caractère plaisant ou déplaisant

NOTE Le sens des termes «aroma» en anglais et «arôme» en français n'est pas exactement équivalent.

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

aroma, noun

⟨French sense⟩ sensory attribute perceptible by the olfactory organ via the back of the nose when tasting

NOTE The terms "aroma" in English and "arôme" in French are not exactly equivalent.

3.25

arôme, m

⟨sens français⟩ attribut sensoriel perceptible par l'organe olfactif par voie rétro-nasale lors de la dégustation

NOTE Le sens des termes «aroma» en anglais et «arôme» en français n'est pas exactement équivalent.

3.25

аромат, сущ.

⟨во французском⟩ сенсорная характеристика, воспринимаемая органом обоняния через заднюю стенку носа при дегустации

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

3.26

bouquet, noun

group of specific olfactory notes allowing a product (wine, spirits, etc.) to be characterized

3.26

bouquet, m

ensemble de notes olfactives spécifiques permettant de caractériser un produit (vin, alcool, etc.)

3.26

букет, сущ.

комплекс специфических обонятельных нюансов, позволяющих охарактеризовать продукт (вино, спиртные напитки и т.д.)

3.27

body, noun

consistency, compactness of texture, fullness, richness, flavour or substance of a product

3.27

corps, m

consistance, compacité de texture, plénitude, richesse, flaveur ou substance d'un produit

3.27

тело, сущ.

консистенция, компактность текстуры, полнота, богатство, флейвор или вещество продукта

3.28

note, noun

distinctive and identifiable feature of an odour or flavour

3.28

note, f

trait distinctif et identifiable d'une odeur ou d'une flaveur

3.28

нота, нюанс, сущ.

характерная и идентифицируемая особенность запаха или флейвора

3.23**Nebengeschmack**, Subst.**Nebengeruch**, Subst.

Geschmack oder Geruch, der dem Prüfmateri-
al fremd ist und von einer externen Kontamination
stammt

3.24**Aroma**, Subst.

⟨Bedeutung im Englischen und im umgangssprach-
lichen Französisch⟩ Geruch mit einer angenehmen
oder unangenehmen Note

ANMERKUNG Die Begriffe „aroma“ in Englisch und
„arôme“ in Französisch stimmen nicht genau überein.

3.25**Aroma**, Subst.

⟨Bedeutung im Französischen⟩ sensorische Merk-
maleigenschaft, die bei der Verkostung durch das
olfaktorische Organ über die rückwärtige Mund-
Nasen-Verbindung wahrgenommen wird

ANMERKUNG Die Begriffe „aroma“ in Englisch und
„arôme“ in Französisch stimmen nicht genau überein.

3.26**Bukett**, Subst.

Gruppe spezifischer olfaktorischer Noten, die die
Charakterisierung eines Prüfmateri- (Wein,
Spirituosen usw.) ermöglichen

3.27**Körper**, Subst.

Konsistenz, Dichte der Textur, Fülle, Reichhaltig-
keit, Flavour oder Substanz eines Prüfmateri-
als

3.28**Note**, Subst.

charakteristisches und identifizierbares Merkmal
eines Geruchs oder Flavours

3.23**contaminante**, sustantivo

gusto u olor ajeno al producto en cuestión,
originado por contaminación externa

3.24**aroma**, sustantivo

⟨en inglés y en francés no formal⟩ olor con una
connotación agradable o desagradable

NOTA Los términos “aroma” en inglés y “arôme” en
francés no son exactamente equivalentes.

3.25**aroma**, sustantivo

⟨francés⟩ atributo sensorial perceptible por el
órgano olfatorio vía retronasal durante la
degustación

NOTA Los términos “aroma” en inglés y “arôme” en
francés no son exactamente equivalentes.

3.26**bouquet**, sustantivo

conjunto de notas olfativas específicas de un
producto que permiten caracterizarlo (vino, bebidas
espirituosas, etc.)

3.27**cuerpo**, sustantivo

consistencia, compactación de la textura, plenitud,
riqueza, flavor o sustancia de un producto

3.28**nota**, sustantivo

rasgo distintivo e identificable de un olor o de un
flavor

3.29

off-note, noun

atypical note often associated with deterioration or transformation of the product

3.29

note atypique, f

note non caractéristique souvent associée à une détérioration ou à une transformation du produit

3.29

посторонняя нота, сущ.

посторонний нюанс, сущ.
нетипичная нота, которая часто связывается с порчей или изменением продукта

3.30

character note, noun

perceptible sensory attribute, flavour and texture (mechanical, geometrical, and fat and moisture characteristics), in a food product

3.30

caractère, m

ensemble d'attributs sensoriels perceptibles, flaveur et texture (caractéristiques mécaniques, géométriques, de teneur en matière grasse et en humidité) dans un produit alimentaire

3.30

характерная нота, сущ.

нюанс, сущ.
воспринимаемые сенсорные характеристики, флейвор и текстура, (механические, геометрические характеристики), а также жир и влажность данного пищевого продукта

3.31

colour, noun

⟨perception⟩ sensation of hue, saturation and lightness induced by stimulation of the retina by light rays of various wavelengths

3.31

couleur, f

⟨perception⟩ sensation de teinte, saturation et brillance produite par la stimulation de la rétine par des rayons lumineux de longueurs d'onde diverses

3.31

цвет, сущ.

⟨восприятие⟩ ощущение оттенка, насыщенности и легкости, вследствие стимуляции сетчатки световыми лучами волн различной длины

3.32

colour, noun

⟨property⟩ attribute of products inducing a colour sensation

3.32

couleur, f

⟨propriété⟩ propriété des produits provoquant la sensation de couleur

3.32

цвет, сущ.

⟨свойство⟩ характеристика продуктов, вызывающая цветовое ощущение

3.33

hue, noun

attribute of colour that corresponds to variation in wavelength

3.33

teinte, f

propriété de couleur qui correspond à des variations de longueurs d'onde

3.33

оттенок, сущ.

характеристика цвета, соответствующая изменению длины волны

NOTE The equivalent Munsell term is "hue".

NOTE Le terme équivalent du système de Munsell est «teinte».

ПРИМЕЧАНИЕ Эквивалентный термин по системе Манселла — «оттенок».

3.34

saturation, noun

⟨colour⟩ dimension of colour that describes its purity

3.34

saturation, f

⟨couleur⟩ dimension qui décrit le degré de pureté d'une couleur

3.34

насыщенность, сущ.

⟨цвет⟩ параметр цвета, характеризующий его чистоту

NOTE 1 If highly saturated, a colour appears to be pure hue — free of gray; if low in saturation, a colour appears to have a great deal of gray.

NOTE 1 Si la couleur est fortement saturée, elle apparaît comme une teinte pure, exempte de gris; si la couleur est faiblement saturée, elle semble contenir beaucoup de gris.

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

NOTE 2 The equivalent Munsell term is "chroma".

NOTE 2 Le terme équivalent en anglais dans le système de Munsell est «chroma» («saturation» en français).

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Эквивалентный термин по системе Манселла — «цветность».

3.29**Fremdnote**, Subst.

untypische Note, die häufig mit Wertminderung (Verderb) oder Umwandlung des Prüfmateriale verbunden ist

3.29**nota atípica**, sustantivo

rasgo no característico, generalmente asociado con el deterioro o transformación de un producto

3.30**charakteristische Noten**, Subst.

wahrnehmbare sensorische Merkmalseigenschaften, Flavour und Textur (mechanische, geometrische, fettbezogene und feuchtebezogene Eigenschaften) eines Lebensmittelerzeugnisses

3.30**notas de carácter**, sustantivo

atributos sensoriales perceptibles, flavor y textura (características mecánicas, geométricas, de grasa y de humedad), en un producto alimenticio

3.31**Farbe**, Subst.

⟨Wahrnehmung⟩ Farbton-, Sättigungs- und Helligkeitseindruck, der durch die Reizung der Netzhaut (Retina) durch Lichtstrahlen verschiedener Wellenlängen hervorgerufen wird

3.31**color**, sustantivo

⟨percepción⟩ sensación de tono, saturación y luminosidad inducida por estimulación de la retina por ondas luminosas de varias longitudes de onda

3.32**Farbe**, Subst.

⟨Eigenschaft⟩ Merkmalseigenschaft von Prüfmateriale, die eine Farbempfindung bewirkt

3.32**color**, sustantivo

⟨propiedad⟩ atributo de los productos que induce la sensación de color

3.33**Farbton**, Subst.

Merkmalseigenschaft einer Farbe, die einer Änderung der Wellenlänge entspricht

3.33**tono**, sustantivo

atributo de color que corresponde a la variación de la longitud de onda

ANMERKUNG Der entsprechende Begriff nach Munsell ist „Hue“.

NOTA El término Munsell equivalente es “tono”.

3.34**Sättigung**, Subst.

⟨Farbe⟩ Maß der Farbe, das deren Reinheit beschreibt

3.34**saturación**, sustantivo

⟨color⟩ dimensión de un color que describe su pureza

ANMERKUNG 1 Bei einem hohen Sättigungsgrad scheint der betreffende Farbton rein zu sein, d. h. frei von Grau; bei einem geringen Sättigungsgrad scheint der betreffende Farbton einen hohen Grauteil zu haben.

NOTA 1 Si la saturación es alta parece ser un tono puro – libre de gris; si la saturación es baja, el tono parece tener una gran cantidad de gris.

ANMERKUNG 2 Der entsprechende Begriff nach Munsell ist „Chroma“.

NOTA 2 El término Munsell equivalente es “croma”.

3.35

lightness, noun

(colour) degree of visual brightness compared with a neutral gray in a scale ranging from absolute black to absolute white

NOTE The equivalent Munsell term is "value".

3.35

clarté, f

(couleur) degré de clarté visuelle d'une couleur par rapport à un gris neutre dans une échelle allant du noir absolu au blanc absolu

NOTE Le terme équivalent du système de Munsell est «valeur».

3.35

светлость, 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

brightness contrast, noun

effect on the visual brightness of one object or colour of the brightness of surrounding objects or colours

3.36

contraste de luminosité, m

effet des objets ou des couleurs environnantes sur la clarté visuelle d'un objet ou de sa couleur

3.36

яркостный контраст, сущ.

влияние на визуальную яркость одного объекта или цвета яркости окружающих объектов или цветов

3.37

transparency, noun

transparent, adj

allowing light to pass and distinct images to appear

3.37

transparence, f

transparent, adj

qualifie un objet qui laisse passer les rayons lumineux et laisse apparaître les images distinctement

3.37

прозрачность, сущ.

прозрачный, прил.

свойство, позволяющее пропускать свет через продукт и различать появляющиеся изображения

3.38

translucency, noun

translucent, adj

allowing light to pass but not allowing images to be distinguished

3.38

translucidité, f

translucide, adj

qualifie une matière qui laisse passer les rayons lumineux, mais qui ne permet pas de distinguer les images

3.38

(полу)прозрачность, сущ.

(полу)прозрачный, прил.

свойство, позволяющее пропускать свет через продукт, но не позволяющее различать появляющиеся изображения

3.39

opacity, noun

opaque, adj

not allowing the passage of light

3.39

opacité, f

opaque, adj

qualifie une matière qui ne laisse pas passer les rayons lumineux

3.39

непрозрачность, сущ.

непрозрачный, прил.

свойство, не позволяющее пропускать свет

3.40

gloss, noun

glossy, shiny, adj

a shiny or lustrous appearance resulting from the tendency of a surface to reflect light energy at one angle more than at others

3.40

brillance, f, **brillant**, m

luisant, brillant, adj

aspect brillant ou lustré résultant de la tendance d'une surface à réfléchir l'énergie lumineuse sous un angle particulier plus que sous un autre

3.40

глянец, блеск, сущ.

глянцевый, блестящий, прил.

блестящий или глянцевитый внешний вид в результате тенденции поверхности отражать энергию света больше под одним углом, чем под другими углами

3.35**Helligkeit**, Subst.

〈Farbe〉 Grad der visuellen Helligkeit im Vergleich zu einem neutralen Grau auf einer Skala, die von absolutem Schwarz bis zu absolutem Weiß reicht

ANMERKUNG Der entsprechende Begriff nach Munsell ist „Value“.

3.35**luminosidad**, sustantivo

〈color〉 grado de luminosidad visual de un color en relación a un gris neutro en una escala que se extiende desde el negro absoluto hasta el blanco absoluto

NOTA El término Munsell equivalente es “valor”.

3.36**Helligkeitskontrast**, Subst.

Auswirkung der Helligkeit umgebender Gegenstände oder Farben auf die visuelle Helligkeit eines Gegenstandes oder einer Farbe

3.36**contraste de luminosidad**, sustantivo

efecto sobre la luminosidad de un objeto o color provocado por la luminosidad de los colores o de los objetos que lo rodean

3.37**Transparenz**, Subst.**Durchsichtigkeit**, Subst.**durchsichtig**, Adj.

lässt Licht hindurch und ermöglicht es, Abbilder deutlich zu erkennen

3.37**transparencia**, sustantivo**transparente**, adj

permite el paso de la luz y distinguir imágenes

3.38**Lichtdurchlässigkeit**, Subst.**Durchscheinbarkeit**, Subst.**durchscheinend**, Adj.

lässt Licht hindurch, ermöglicht es jedoch nicht, Abbilder zu unterscheiden

3.38**translucidez**, sustantivo**translúcido**, adj

permite el paso de la luz pero no permite distinguir imágenes

3.39**Undurchsichtigkeit**, Subst.**undurchsichtig**, Adj.

lässt kein Licht durch

3.39**opacidad**, sustantivo**opaco**, adj

no permite el paso de luz

3.40**Glanz**, Subst.**glänzend**, **schimmernd**, Adj.

schimmerndes oder glänzendes Aussehen, das auf der Neigung einer Oberfläche beruht, Lichtenergie unter einem bestimmten Winkel stärker als unter anderen Winkeln zu reflektieren

3.40**brillo**, sustantivo**brillante**, **lustroso**, adj

aparición brillante o lustrosa resultante de la tendencia de una superficie a reflejar la energía luminica en un ángulo más que en otros

3.41**texture**, noun

〈in the mouth〉 all of the mechanical, geometrical, surface and body attributes of a product perceptible by means of kinaesthesia and somesthesia receptors and (where appropriate) visual and auditory receptors from the first bite to final swallowing

NOTE 1 Over the course of mastication, perception is influenced by the physical transformations that occur from contact with the teeth and palate and mixture with saliva.

Auditory information may contribute to judgement of texture and may predominate with dry products.

NOTE 2 The "mechanical attributes" are those related to the reaction of the product to stress. They are: hardness, cohesiveness, viscosity, elasticity and adhesiveness.

The "geometrical attributes" are those related to the size, shape and arrangement of particles within a product. They are: denseness, granularity and conformation.

The "surface attributes" are those related to the sensations produced in the mouth by moisture and/or fat in and near the surface of the product.

The "body attributes" are those related to the sensations produced in the mouth by moisture and/or fat in the substance of the product and the way in which these constituents are released.

3.41**texture**, f

〈en bouche〉 ensemble des propriétés mécaniques, géométriques, de surface et de corps d'un produit perceptibles par les récepteurs kinesthésiques ou somesthésiques et (le cas échéant) par les récepteurs visuels et auditifs depuis la première bouchée jusqu'à l'avalement final

NOTE 1 Au cours de la mastication, la perception est influencée par les transformations physiques qui se produisent suite au contact avec les dents et le palais et au mélange avec la salive.

Des informations auditives peuvent contribuer à l'appréciation de la texture et peuvent prédominer avec les produits secs.

NOTE 2 Les «propriétés mécaniques» sont celles liées à la réaction du produit à une contrainte. Il s'agit de: la dureté, la cohésion, la viscosité, l'élasticité et l'adhérence.

Les «propriétés géométriques» sont celles liées aux dimensions, à la forme et à l'arrangement des particules dans un produit. Il s'agit de: la densité, la granulométrie et la structure.

Les «propriétés de surface» sont celles liées aux sensations produites dans la bouche par l'humidité et/ou les matières grasses situées à la surface du produit ou à proximité.

Les «propriétés de corps» sont celles liées aux sensations produites dans la bouche par l'humidité et/ou les matières grasses contenues dans le produit et à la façon dont ces constituants sont libérés.

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

ПРИМЕЧАНИЕ 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.

ПРИМЕЧАНИЕ 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.

3.41**Textur**, Subst.

〈im Mund〉 sämtliche mechanischen, geometrischen, oberflächen- und körperbezogenen Merkmalseigenschaften eines Prüfmateri- als, die vom ersten Biss bis zum abschließenden Schlucken über kinästhetische und somästhetische Rezeptoren sowie (gegebenenfalls) visuelle und auditive Rezeptoren wahrnehmbar sind

ANMERKUNG 1 Die Wahrnehmung wird im Verlauf des Kauprozesses von der durch den Kontakt mit den Zähnen und dem Gaumen sowie durch das Mischen mit Speichel bedingten physikalischen Umwandlung beeinflusst.

Auditive Informationen können zur Beurteilung der Textur beitragen und bei trockenen Prüfmateri- alien überwiegen.

ANMERKUNG 2 Die „mechanischen Merkmalseigenschaften“ sind Eigenschaften, die mit der Reaktion des Prüfmateri- als auf Beanspruchung verbunden sind. Dazu gehören: Härte, Kohäsivität, Viskosität, Elastizität und Adhäsivität.

Die „geometrischen Merkmalseigenschaften“ sind Eigenschaften, die mit der Größe, Form und Anordnung der Partikel innerhalb eines Prüfmateri- als verbunden sind. Dazu gehören: Dichte, Körnigkeit und Konformation.

Die „oberflächenbezogenen Merkmalseigenschaften“ sind Eigenschaften, die mit Sinneseindrücken verbunden sind, die im Mund durch Feuchte und/oder Fett in der Oberfläche des Prüfmateri- als oder in deren Nähe erzeugt werden.

Die „körperbezogenen Merkmalseigenschaften“ sind Eigenschaften, die mit Sinneseindrücken verbunden sind, die im Mund durch Feuchte und/oder Fett in der Substanz des Prüfmateri- als und durch die Art und Weise, in der diese Bestandteile freigesetzt werden, erzeugt werden.

3.41**textura**, sustantivo

〈en la boca〉 todos los atributos mecánicos, geométricos, de cuerpo y de superficie de un producto perceptibles a través de los receptores kinestésicos y somestésicos y (si corresponde) visuales y auditivos desde la primera mordida hasta la deglución final

NOTA 1 Durante la masticación, la percepción está influida por las transformaciones físicas que ocurren a partir del contacto con los dientes y el paladar y la mezcla con la saliva.

La información auditiva puede contribuir a la evaluación de la textura, y puede ser predominante en productos secos.

NOTA 2 Los “atributos mecánicos” son aquellos relacionados con la reacción de un producto al esfuerzo. Ellos son: dureza, cohesividad, viscosidad, elasticidad y adherencia.

Los “atributos geométricos” son aquellos relacionados con el tamaño, forma y disposición de las partículas dentro del producto. Ellos son: densidad, granulosidad y conformación.

Los “atributos de superficie” son aquellos relacionados con las sensaciones producidas en la boca por la humedad y/o grasa sobre y cerca de la superficie del producto.

Los “atributos de cuerpo” son aquellos relacionados con las sensaciones producidas en la boca por la humedad y/o grasa presente en la masa del producto y la forma en que se liberan estos constituyentes.

3.42**hardness**, noun

mechanical textural attribute relating to the force required to achieve a given deformation, penetration, or breakage of a product

NOTE 1 In the mouth, it is perceived by compressing the product between the teeth (solids) or between the tongue and palate (semi-solids).

NOTE 2 The main adjectives corresponding to different levels of hardness are:

- “soft”: low level, e.g. cream cheese;
- “firm”: moderate level, e.g. olive;
- “hard”: high level, e.g. boiled sweets.

3.42**dureté**, f

propriété mécanique de texture liée à la force nécessaire pour obtenir une déformation, une pénétration ou une rupture données d'un produit

NOTE 1 En bouche, elle s'évalue en comprimant le produit entre les dents (solides) ou entre la langue et le palais (semi-solides).

NOTE 2 Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de dureté sont:

- «mou»: faible niveau, par exemple le fromage blanc;
- «ferme»: niveau moyen, par exemple une olive;
- «dur»: niveau élevé, par exemple bonbons acidulés.

3.42**твёрдость**, сущ.

механическая характеристика текстуры, связанная с усилием, необходимым для достижения установленной деформации, разрушения продукта или проникания в него

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

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Основными прилагательными, соответствующими различным уровням твёрдости, являются следующие:

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

3.43**cohesiveness**, noun

mechanical textural attribute relating to the degree to which a substance can be deformed before it breaks, including the properties of **fracturability** (3.44), **chewiness** (3.45) and **gumminess** (3.47)

3.43**cohésion**, f

propriété mécanique de texture liée au niveau jusqu'auquel un matériau peut être déformé avant de se rompre, y compris les propriétés de **fracturabilité** (3.44), de **masticabilité** (3.45) et de **broyabilité** (3.47)

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)

3.42**Härte**, Subst.

mechanische Merkmalseigenschaft der Textur, die auf die Kraft bezogen ist, die zum Erreichen einer bestimmten Verformung, eines Eindringens oder eines Bruches des Prüfmaterials erforderlich ist

ANMERKUNG 1 Im Mund wird diese Merkmalseigenschaft über das Zusammenpressen des Prüfmaterials zwischen den Zähnen (feste Lebensmittel) oder zwischen Zunge und Gaumen (halbfeste Lebensmittel) wahrgenommen.

ANMERKUNG 2 Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Härtegrad sind:

- „weich“: geringer Härtegrad, z. B. Rahmkäse,
- „fest“: mäßiger Härtegrad, z. B. Oliven,
- „hart“: hoher Härtegrad, z. B. Bonbons.

3.42**dureza**, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con la fuerza requerida para lograr una determinada deformación, penetración o ruptura de un producto

NOTA 1 En la boca, se percibe por compresión del producto entre los dientes (sólidos) o entre la lengua y el paladar (semisólidos).

NOTA 2 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de dureza son los siguientes:

- “blando”: nivel bajo, por ejemplo, queso crema;
- “firme”: nivel moderado, por ejemplo, aceituna;
- “duro”: nivel alto, por ejemplo, caramelos vítreos.

3.43**Kohäsivität**, Subst.

mechanische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf den Grad bezieht, bis zu dem eine Substanz verformt werden kann, ohne zu brechen, einschließlich der Eigenschaften **Sprödigkeit** (3.44), **Kaubarkeit** (3.45) und **Klebrigkeit** (3.47)

3.43**cohesividad**, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con el grado en el cual una sustancia puede ser deformada antes de su ruptura; incluye los atributos de **fracturabilidad** (3.44), de **masticabilidad** (3.45) y **gomosidad** (3.47)

3.44

fracturability¹⁾, noun
mechanical textural attribute related to cohesiveness and hardness and to the force necessary to break a product into crumbs or pieces

NOTE 1 It is evaluated by suddenly squeezing a product between the incisors (front teeth) or fingers.

NOTE 2 The main adjectives corresponding to different levels of fracturability are:

- “cohesive”: very low level, e.g. caramel, chewing gum;
- “crumbly”: low level, e.g. corn muffin, cake;
- “crunchy”: moderate level, e.g. apple, raw carrot;
- “brittle”: high level, e.g. peanut brittle, brandy snaps;
- “crispy”: high level, e.g. potato crisps/chips, cornflakes;
- “crusty”: high level, e.g. crust of fresh French-style bread;
- “pulverulent”: very high level, immediately disintegrating into powder upon biting, e.g. overcooked egg yolk.

3.44

fracturabilité¹⁾, f
propriété mécanique de texture liée à la cohésion et à la dureté ainsi qu'à la force nécessaire pour qu'un produit s'effrite ou se brise

NOTE 1 Elle s'évalue en imprimant une force brusque à un produit placé entre les dents (incisives) ou les doigts.

NOTE 2 Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de fracturabilité sont:

- «cohésif»: très faible niveau, par exemple caramel, chewing-gum;
- «friable»: faible niveau, par exemple cake, quatre-quart;
- «croquant»: niveau moyen, par exemple pomme, carotte crue;
- «cassant»: niveau élevé, par exemple nougatine aux arachides, cornets croquants;
- «craquant»: niveau élevé, par exemple chips, cornflakes;
- «croustillant»: niveau élevé, par exemple croûte du pain français frais;
- «pulvérulent»: niveau très élevé, en mordant, il se désintègre immédiatement en poudre, par exemple jaune d'œuf trop cuit.

3.44

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ 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.

1) There is no French equivalent noun. The term “fracturabilité” is a proposed neologism.

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

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

3.44**Sprödigkeit**¹⁾, Subst.

mechanische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf die Kohäsivität und Härte sowie auf die Kraft bezieht, die notwendig ist, um ein Prüfmaterial in Krümel oder Stücke zu brechen

ANMERKUNG 1 Sie wird bewertet, indem ein Prüfmaterial plötzlich zwischen den Schneidezähnen (Vorderzähnen) oder Fingern zerdrückt wird.

ANMERKUNG 2 Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Grad der Sprödigkeit sind:

- „kohäsiv“: sehr niedriger Grad, z. B. Karamell, Kaugummi;
- „krümelig“: niedriger Grad, z. B. Maismuffin, Kuchen;
- „knackig“: mittlerer Grad, z. B. Apfel, rohe Mohrrübe;
- „brüchig“: hoher Grad, z. B. Erdnuss-Krokant, „Brandy snaps“ (Branntweinröllchen);
- „kross“: hoher Grad, z. B. Kartoffelchips, Cornflakes;
- „knusprig“: hoher Grad, z. B. Kruste von frischem französischem Weißbrot;
- „leicht zerbröckelnd“ (fast staubig): sehr hoher Grad, beim Abbeißen unmittelbar zu Pulver zerfallend, z. B. zu lange gekochtes Eigelb.

3.44**fracturabilidad**¹⁾, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con la cohesividad y la dureza y con la fuerza necesaria para romper un producto en migas o pedazos

NOTA 1 Se evalúa mediante la compresión repentina de un producto entre los incisivos (dientes frontales) o los dedos.

NOTA 2 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de fracturabilidad son:

- „cohesivo“: nivel muy bajo, por ejemplo, caramelo blando, goma de mascar;
- „desmenuzable“: „friable“: nivel bajo, por ejemplo, budín de maíz, bizcochuelo;
- „crujiente“: nivel moderado, por ejemplo, manzana, zanahoria cruda;
- „quebradizo“: nivel alto, por ejemplo, turrón de maní duro, barquillos crocantes;
- „crocante“: nivel alto, por ejemplo, papas fritas de copetín, copos de maíz;
- „costroso“: nivel muy alto, por ejemplo, costra del pan francés fresco;
- „pulverulento“: nivel muy alto, se desintegra inmediatamente en polvo al morderlo, por ejemplo, yema de huevo duro.

1) Es gibt kein entsprechendes französisches Substantiv. Der Begriff „fracturabilité“ ist eine vorgeschlagene Wortneubildung.

1) No existe sustantivo francés equivalente. El término „fracturabilité“ es un neologismo propuesto.

3.45

chewiness²⁾, noun
mechanical textural attribute related to the amount of work required to masticate a solid product into a state ready for swallowing

NOTE The main adjectives corresponding to different levels of chewiness are:

- “melting”: very low level, e.g. ice cream;
- “tender”: low level, e.g. young peas;
- “chewy”: moderate level, e.g. fruit gums (confectionery);
- “tough”: high level, e.g. old beef, bacon rind.

3.45

masticabilité²⁾, f
propriété mécanique de texture liée au nombre de mastications nécessaires pour mâcher un produit solide afin de le rendre prêt à être avalé

NOTE Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de masticabilité sont:

- «fondant»: très faible niveau, par exemple la glace;
- «tendre»: faible niveau, par exemple petits pois jeunes;
- «masticable»: niveau moyen, par exemple boule de gomme (confiserie);
- «coriace»: niveau élevé, par exemple viande de vieux bœuf, couenne de porc.

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, шкура бекона.

3.46

chew count, noun
number of chews required to masticate the sample to reduce it to a consistency suitable for swallowing

3.46

nombre de mastications, m
compte des mastications nécessaires pour mâcher l'échantillon afin de le réduire à une consistance prête à être avalée

3.46

количество пережевываний, сущ.
число жевательных движений, необходимых для разжевывания образца до консистенции, пригодной для проглатывания

2) There is no French equivalent noun. The term “masticabilité” is a proposed neologism.

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

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

3.45**Kaubarkeit**²⁾, Subst.

mechanische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf die Arbeit bezieht, die für die Umwandlung eines festen Prüfmateri als in den schluckbaren Zustand durch Kauen erforderlich ist

ANMERKUNG Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Grad der Kaubarkeit sind:

- „schmelzend“: sehr niedriger Grad, z. B. Eiskrem;
- „zart“: geringer Grad, z. B. junge Erbsen;
- „kaubar“: mittlerer Grad, z. B. Fruchtgummis (Süßwaren);
- „zäh“: hoher Grad, z. B. altes Rindfleisch, Speckschwarte.

3.45**masticabilidad**²⁾, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con el esfuerzo requerido para masticar un producto sólido hasta un estado listo para su deglución

NOTA Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de masticabilidad son:

- “fundible”: nivel muy bajo, por ejemplo, helado;
- “tierno”: nivel bajo, por ejemplo, arvejas verdes frescas;
- “masticable”: nivel moderado, por ejemplo, gomitas de fruta;
- “corroso”: nivel alto, por ejemplo, carne de vaca vieja, cuero de cerdo.

3.46**Kauzahl**, Subst.

Anzahl der Kauvorgänge, die erforderlich sind, um die Probe so weit zu zerkleinern, dass sie eine zum Schlucken geeignete Konsistenz hat

3.46**cantidad de masticaciones**, sustantivo

número de masticaciones requeridas para reducir la muestra hasta una consistencia adecuada para su deglución

2) Es gibt kein entsprechendes französisches Substantiv. Der Begriff „masticabilité“ ist eine vorgeschlagene Wortneubildung.

2) No existe un sustantivo francés equivalente. El término “masticabilité” es un neologismo propuesto.

3.47**gumminess**, noun

mechanical textural attribute related to the cohesiveness of a tender product

NOTE 1 In the mouth, it is related to the effort required to disintegrate the product to the state ready for swallowing.

NOTE 2 The main adjectives corresponding to different levels of gumminess are:

- “short”: low level, e.g. shortbread;
- “mealy”: moderate level, e.g. some potatoes, cooked dry haricot beans;
- “pasty”: moderate level, e.g. chestnut puree, flour paste;
- “gummy”: high level, e.g. overcooked oatmeal, edible gelatine.

3.48**viscosity**, noun

mechanical textural attribute relating to resistance to flow

NOTE 1 It corresponds to the force required to draw a liquid from a spoon over the tongue, or to spread it over a substrate.

NOTE 2 The main adjectives corresponding to different levels of viscosity are:

- “fluid”: low level, e.g. water;
- “thin”: moderate level, e.g. olive oil;
- “unctuous” or “creamy”: moderate level, e.g. double cream, heavy cream;
- “thick” or “viscous”: very high, e.g. sweetened condensed milk, honey.

3.47**broyabilité**, f

propriété mécanique de texture liée à la cohésion d'un produit tendre

NOTE 1 En bouche, elle est liée à l'effort nécessaire pour broyer le produit et le rendre prêt à être avalé.

NOTE 2 Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de cette propriété sont:

- «sablé»: faible niveau, par exemple biscuit sablé;
- «farineux»: niveau moyen, par exemple certaines pommes de terre, haricots secs cuits;
- «pâteux»: niveau moyen, par exemple purée de marrons, pâte de farine;
- «gommeux», «gélatineux»: niveau élevé, par exemple flocons d'avoine trop cuits, gélatine alimentaire.

3.48**viscosité**, f

propriété mécanique de texture liée à la résistance à l'écoulement

NOTE 1 Elle correspond à la force nécessaire pour aspirer un produit placé dans une cuillère, ou pour l'étaler sur un substrat.

NOTE 2 Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de viscosité sont:

- «fluide», «liquide»: faible niveau, par exemple eau;
- «lié»: niveau moyen, par exemple huile d'olive;
- «onctueux» ou «crèmeux»: niveau moyen, par exemple crème fraîche, crème épaisse;
- «visqueux» ou «épais»: niveau élevé, par exemple lait concentré sucré, miel.

3.47**клейкость**, сущ.

механическая характеристика текстуры, связанная со слипаемостью нежного продукта

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

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Основными прилагательными, соответствующими различным уровням клейкости, являются:

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

3.48**вязкость**, сущ.

механическая характеристика текстуры, связанная с сопротивлением потоку

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

ПРИМЕЧАНИЕ 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.

3.47**Klebrigkeit**, Subst.

mechanische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf die Kohäsivität eines zarten Prüfmaterials bezieht

ANMERKUNG 1 Diese Merkmalseigenschaft bezieht sich auf den Aufwand, der erforderlich ist, um das Prüfmaterial im Mund so weit aufzulösen, dass es sich zum Schlucken eignet.

ANMERKUNG 2 Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Grad der Klebrigkeit sind:

- „mürbe“: niedriger Grad, z. B. Mürbekuchen;
- „mehlig“: mittlerer Grad, z. B. einige Kartoffeln, trockene Gartenbohnen im gekochten Zustand;
- „pastös“: mittlerer Grad, z. B. Maronenpüree, Mehlkleister;
- „gummiartig“: hoher Grad, z. B. zu lange gekochter Haferbrei, Speisegelatine.

3.48**Viskosität**, Subst.

mechanische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf den Fließwiderstand bezieht

ANMERKUNG 1 Diese Merkmalseigenschaft entspricht der Kraft, die erforderlich ist, um eine Flüssigkeit von einem Löffel über die Zunge zu ziehen oder sie auf einem Trägermaterial zu verstreichen.

ANMERKUNG 2 Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Grad der Viskosität sind:

- „flüssig“: niedriger Grad, z. B. Wasser;
- „dünn-schichtbildend“: mittlerer Grad, z. B. Olivenöl;
- „cremig (Synonym: sahnig)“: mittlerer Grad, z. B. Schlagsahne, Crème double;
- „dickflüssig, viskos“: sehr hoher Grad, z. B. gesüßte Kondensmilch, Honig.

3.47**gomosidad**, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con la cohesividad de un producto tierno

NOTA 1 En la boca, está relacionada con el esfuerzo requerido para desintegrar el producto a un estado listo para tragar.

NOTA 2 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de gomosidad son:

- “desgranable”: nivel bajo, por ejemplo, pan desgranable;
- “harinoso”: nivel moderado, por ejemplo, ciertas papas cocidas, porotos tipo alubias cocidos;
- “pastoso”: nivel moderado, por ejemplo, pasta de maní o pasta de harina;
- “gomoso”: nivel alto, por ejemplo, harina de avena sobrecocida, gelatina comestible.

3.48**viscosidad**, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con la resistencia a fluir

NOTA 1 Corresponde a la fuerza requerida para traspasar un líquido de una cuchara a la lengua, o para untar el producto sobre un sustrato.

NOTA 2 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de viscosidad son:

- “fluido”: nivel bajo, por ejemplo, agua;
- “ligero”: nivel moderado, por ejemplo, aceite de oliva;
- “untuoso” o “cremoso”: nivel moderado, por ejemplo, crema de leche, crema espesa;
- “espeso” o “viscoso”: nivel alto, por ejemplo, leche condensada azucarada, miel.

3.49

consistency, noun

mechanical attribute detected by stimulation of the tactile or visual receptors

3.49

consistance, f

propriété mécanique détectée par la stimulation des récepteurs tactiles ou visuels

3.49

консистенция, сущ.

механическая характеристика, обнаруживаемая путем стимулирования тактильных или визуальных рецепторов

3.50

elasticity, noun

springiness, noun

resilience, 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 original condition after the deforming force is removed

3.50

élasticité, f

flexibilité, f

résilience, f

propriété mécanique de texture liée à la rapidité de récupération après l'application d'une force déformante et au degré auquel un matériau déformé revient à sa condition primitive après que la force de déformation ait cessé

3.50

эластичность, сущ.

упругость, сущ.

гибкость, сущ.

механическая характеристика текстуры, связанная с быстротой возвращения в первоначальную форму после действия деформирующей силы и степенью возвращения материала в первоначальное состояние

NOTE The main adjectives corresponding to different levels of springiness are:

- “plastic”: absence, e.g. margarine;
- “malleable”: moderate level, e.g. marshmallow;
- “elastic”; “springy”; “rubbery”: high level, e.g. cooked squid, clams, gums.

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

- «plastique»: absence, par exemple margarine;
- «malléable»: niveau moyen, par exemple pâte de guimauve;
- «élastique»; «flexible»; «caoutchouteux»: niveau élevé, par exemple calamars, palourdes, boules de gomme.

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, промышленные моллюски, жевательные конфеты.

3.49**Konsistenz**, Subst.

mechanische Merkmalseigenschaft, die durch Reizung der taktilen oder visuellen Rezeptoren wahrgenommen wird

3.49**consistencia**, sustantivo

atributo mecánico detectado por la estimulación de los receptores táctiles o visuales

3.50**Elastizität**, Subst.**Spannkraft**, Subst.**Nachgiebigkeit**, Subst.

mechanische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich bezieht auf: die Schnelligkeit der Erholung von der Einwirkung einer verformenden Kraft; und auf das Maß, bis zu dem ein verformtes Material nach der Entfernung der verformenden Kraft in seinen Ausgangszustand zurückkehrt

ANMERKUNG Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Grad der Elastizität sind:

- „plastisch“: keinerlei Elastizität vorhanden, z. B. Margarine;
- „verformbar“: mittlerer Grad, z. B. Marshmallows;
- „elastisch“, „federnd“, „gummiartig“: hoher Grad, z. B. gekochter Tintenfisch, Muscheln, Kaugummi.

3.50**elasticidad**, sustantivo**flexibilidad**, sustantivo**resiliencia**, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con: a) la rapidez de recuperación a partir de una deformación, y b) el grado en que un material deformado retorna a su condición original luego de que se elimina la fuerza de deformación

NOTA Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de elasticidad son:

- “plástico”: ausencia, por ejemplo, margarina;
- “maleable”: nivel moderado, por ejemplo, malvavisco;
- “elástico”, “flexible”, “gomoso”: nivel alto, por ejemplo, calamares cocidos, almejas, chicle.

3.51**adhesiveness**, noun

mechanical textural attribute relating to the force required to remove material that sticks to the mouth or to a substrate

NOTE 1 The main adjectives corresponding to different levels of adhesiveness are:

- “tacky”: low level, e.g. marshmallow;
- “clinging”: moderate level, e.g. peanut butter;
- “goeey”, “gluey”: high level, e.g. caramel sundae topping, overcooked rice;
- “sticky”, “adhesive”: very high level, e.g. toffee.

NOTE 2 The adhesiveness of a product may be experienced in various ways, e.g.

- *to palate* — force required to remove product completely from the palate, using the tongue, after complete compression of the sample between tongue and palate;
- *to lips* — degree to which the product sticks/adheres to the lips — the sample is placed between the lips, compressed once slightly and released to assess adhesiveness;
- *to teeth* — amount of product adhering on/in the teeth after product mastication;
- *to itself* — force required to separate individual pieces with the tongue, when the sample is placed in the mouth;
- *manually* — force required to separate individual pieces adhering to each other using the back of a spoon.

3.51**adhérence**, f

propriété mécanique de texture liée à la force nécessaire pour ôter (décoller) des produits qui adhèrent à l'intérieur de la cavité buccale ou à un substrat

NOTE 1 Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux d'adhérence sont:

- «pâteux»: faible niveau, par exemple pâte de guimauve;
- «adhérent»: niveau moyen, par exemple beurre de cacahouètes;
- «gluant», «poisseux»: niveau élevé, par exemple caramel de nappage, riz trop cuit;
- «collant», «adhésif»: niveau très élevé, par exemple caramel.

NOTE 2 L'adhérence d'un produit peut être ressentie de différentes manières, par exemple:

- *au palais* — force requise pour décoller un produit complètement du palais, à l'aide de la langue, après compression totale de l'échantillon entre la langue et le palais;
- *aux lèvres* — degré auquel le produit colle/adhère aux lèvres; l'échantillon est placé entre les lèvres, comprimé légèrement une fois et libéré afin d'évaluer l'adhérence;
- *aux dents* — quantité de produit qui adhère sur ou entre les dents après avoir mâché un produit;
- *à lui-même* — force requise pour séparer des morceaux individuels avec la langue lorsque l'échantillon est placé dans la bouche;
- *manuellement* — force requise pour séparer des morceaux individuels adhérant les uns aux autres en utilisant le dos d'une cuillère.

3.51**липкость, адгезионная способность**, сущ.

механическая характеристика текстуры, связанная с усилием, необходимым для удаления материала, прилипшего ко рту или субстрату

ПРИМЕЧАНИЕ 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.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Липкость продукта можно квалифицировать по-разному, например:

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

3.51**Adhäsivität**, Subst.

mechanische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf die Kraft bezieht, die erforderlich ist, um am Mund oder an einem Trägermaterial haftendes Prüfmaterial zu entfernen

ANMERKUNG 1 Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Grad der Adhäsivität sind:

- „leicht klebrig“: niedriger Grad, z. B. Marshmallows;
- „anhaftend“: mittlerer Grad, z. B. Erdnussbutter;
- „leimähnlich haftend“: hoher Grad, z. B. Karamellgarnierung für Eisbecher, zu lange gekochter Reis;
- „hochgradig klebrig“, „adhäsiv“: sehr hoher Grad, z. B. Sahnebonbons.

ANMERKUNG 2 Die Adhäsivität eines Prüfmaterials kann auf unterschiedliche Art und Weise erlebt werden, z. B.

- *am Gaumen* — Kraft, die erforderlich ist, um das Prüfmaterial, nachdem die Probe zwischen Zunge und Gaumen vollständig zerdrückt wurde, mit der Zunge vollständig vom Gaumen zu entfernen;
- *an den Lippen* — Grad, bis zu dem das Prüfmaterial an den Lippen haftet bzw. klebt; die Probe wird zwischen die Lippen geführt, einmal leicht zusammengedrückt und dann freigegeben, um die Adhäsivität zu beurteilen;
- *an den Zähnen* — Menge des Prüfmaterials, die nach dem Kauprozess noch an bzw. zwischen den Zähnen haftet;
- *am Prüfmaterial selbst* — Kraft, die erforderlich ist, um einzelne Stücke nach der Einführung der Probe in den Mund mit der Zunge voneinander zu trennen;
- *manuell* — Kraft, die erforderlich ist, um einzelne, aneinander haftende Stücke mit Hilfe der Rückseite eines Löffels voneinander zu trennen.

3.51**adherencia**, sustantivo

atributo mecánico de textura relacionado con la fuerza requerida para remover el material o la sustancia que se adhiere a la boca o a un sustrato

NOTA 1 Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de adhesividad son:

- “poco pegajoso”: nivel bajo, por ejemplo, malvavisco;
- “adhesivo”: nivel moderado, por ejemplo, manteca de maní;
- “pegajoso”: nivel alto, por ejemplo, cobertura de caramelo, arroz sobrecocido;
- “muy pegajoso”, “adhesivo”: nivel muy alto, por ejemplo, caramelo.

NOTA 2 Existen varias maneras de experimentar la adhesividad de un producto, por ejemplo:

- *al paladar* — fuerza necesaria para remover completamente el producto del paladar, usando la lengua, luego de comprimir completamente la muestra entre la lengua y el paladar;
- *a los labios* — grado en el cual el producto se adhiere a los labios; la muestra se ubica entre los labios, se comprime una vez con suavidad y se evalúa el esfuerzo necesario para despegarlos;
- *a los dientes* — cantidad de producto adherido sobre o en los dientes luego de masticado el producto;
- *a sí mismo* — fuerza requerida para separar piezas individuales, con la lengua, cuando la muestra se coloca en la boca;
- *manualmente* — fuerza requerida para separar piezas individuales de la muestra adheridas entre sí, utilizando la base de una cuchara.

3.52

heaviness, noun

heavy, adj

property related to the viscosity of beverages or the denseness of solids

NOTE Describes a solid food whose cross-section is compact or a beverage that flows with some difficulty.

3.52

épaisseur, f

épais, adj

propriété relative à la viscosité des boissons ou à la densité des solides

NOTE Décrit un aliment solide dont la section transversale est compacte ou une boisson qui coule avec une certaine difficulté.

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.

3.53

denseness, noun

geometrical textural attribute relating to perception of the compactness of a cross-section of a product after biting completely through it

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

- "light": low, e.g. whipped topping;
- "heavy", "dense": high, e.g. chestnut cream, traditional English-style Christmas pudding.

3.53

densité, f

propriété géométrique de texture liée à la perception de la compacité d'une section transversale d'un produit après l'avoir mordu de part en part

NOTE Les principaux adjectifs correspondant à différents niveaux de densité sont:

- «léger»: faible niveau, par exemple crème fouettée;
- «épais», «dense»: niveau élevé, par exemple crème de marron, pudding.

3.53

плотность, сущ.

геометрическая характеристика текстуры, связанная с восприятием компактности в поперечном сечении продукта после его полного прокусывания

ПРИМЕЧАНИЕ Основными прилагательными, соответствующими различным уровням плотности, являются:

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

3.52**Schwere**, Subst.**schwer**, Adj.

Eigenschaft, die sich auf die Viskosität von Getränken oder auf die Dichte von festen Lebensmitteln bezieht

ANMERKUNG Beschreibt ein festes Lebensmittel mit kompaktem Querschnitt oder ein Getränk mit begrenzter Fließfähigkeit.

3.52**pesadez**, sustantivo**pesado**, adj

propiedad relacionada con la viscosidad de las bebidas o con la densidad de los sólidos

NOTA Describe un alimento sólido cuyo corte es neto o una bebida que fluye con cierta dificultad.

3.53**Dichte**, Subst.

geometrische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf die Wahrnehmung der Kompaktheit des Querschnitts eines Prüfmaterials nach dem vollständigen Durchbeißen bezieht

ANMERKUNG Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Grad der Dichte sind:

- „leicht“: niedriger Grad, z. B. geschlagene Deckschicht oder Garnierung;
- „schwer“, „dicht“: hoher Grad, z. B. Maronencreme, traditioneller Weihnachtspudding.

3.53**densidad**, sustantivo

atributo de textura geométrica relacionado con la percepción de compactación de un corte transversal de un producto luego de morderlo completamente

NOTA Los principales adjetivos que corresponden a diferentes niveles de densidad son los siguientes:

- „liviano“: baja, por ejemplo, cobertura de crema batida;
- „pesado“, „denso“: alta, por ejemplo, crema de castaña, budín navideño tradicional.

3.54

granularity³⁾, noun
geometrical textural attribute relating to the perception of the size, shape and amount of particles in a product

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

- “smooth”, “powdery”: absence, e.g. icing sugar, dry cornflour;
- “gritty”: low level, e.g. some pears;
- “grainy”: moderate level, e.g. semolina;
- “beady”: having small, spherical particles, e.g. tapioca pudding;
- “granular”: having angular, hard particles, e.g. demerara sugar;
- “coarse”: high level, e.g. cooked rolled oatmeal;
- “lumpy”: high level with larger, irregular particles, e.g. cottage cheese.

3.54

granulosité³⁾, f
propriété géométrique de texture liée à la perception de la dimension, de la forme et du nombre des particules d'un produit

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

- «lisse», «pulvérulent», «poudreux»: absence, par exemple sucre glace, farine de maïs sèche;
- «sableux», «graveleux»: faible niveau, par exemple certaines poires;
- «grenu»: niveau moyen, par exemple semoule;
- «perlé»: constitué de petites particules sphériques; par exemple tapioca;
- «granuleux»: constitué de particules dures et anguleuses, par exemple sucre roux (cassonade);
- «grossier»: niveau élevé, par exemple bouillie d'avoine;
- «grumeleux»: niveau élevé avec des particules plus grandes et irrégulières, par exemple fromage blanc.

3.54

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

ПРИМЕЧАНИЕ Основными прилагательными, соответствующими различным уровням зернистости, являются:

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

3) There is no French equivalent noun. The term “granulosité” is a proposed neologism.

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

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

3.54**Körnigkeit**³⁾, Subst.

geometrische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf die Wahrnehmung der Größe, Form und Menge der Partikel in einem Prüfmaterial bezieht

ANMERKUNG Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Grad der Körnigkeit sind:

- „glatt“, „pulverig“: nicht körnig, z. B. Puderzucker, trockenes Stärkemehl;
- „kiesig“, „krisselig“: niedriger Grad, z. B. einige Birnen;
- „körnig“: mittlerer Grad, z. B. Grieß;
- „perlartig“: mit kleinen, runden Partikeln, z. B. Tapiokapudding;
- „gekörnt“: mit eckigen, harten Partikeln, z. B. brauner Rohrzucker;
- „grob“: hoher Grad, z. B. Haferflakes (gekochtes und gewalztes Hafermehl);
- „klumpig“: hoher Grad mit größeren, unregelmäßig geformten Partikeln, z. B. Hüttenkäse.

3.54**granulosidad**³⁾, sustantivo

atributo de textura geométrica relacionado con la percepción del tamaño, forma y cantidad de partículas en un producto

NOTA Los principales adjetivos correspondientes a los diferentes niveles de granulosidad son los siguientes:

- “liso”, “pulverulento”: ausencia, por ejemplo, azúcar glaseada, harina de maíz seca;
- “arenoso”: nivel bajo, por ejemplo, ciertas peras;
- “granuloso”: nivel moderado, por ejemplo, sémola;
- “perlado”: tiene partículas pequeñas y esféricas, por ejemplo, budín de tapioca;
- “granulado”: tiene partículas angulares, duras, por ejemplo, azúcar demerara;
- “grueso”: nivel alto, por ejemplo, arrollados de harina de avena;
- “grumoso”: nivel alto, con partículas grandes e irregulares, por ejemplo, queso cottage.

3) Es gibt kein entsprechendes französisches Substantiv. Der Begriff „granulosité“ ist eine vorgeschlagene Wortneubildung.

3) No existe un sustantivo francés equivalente. El término “granulosité” es un neologismo propuesto.

3.55

conformation, noun
geometrical textural attribute relating to the perception of the shape and the orientation of particles in a product

NOTE The main adjectives corresponding to different conformations are as follows:

- “cellular”: spherical or ovoid particles consisting of thin walls surrounding liquid or gas, e.g. orange;
- “crystalline”: angular, similarly sized, symmetrical, three-dimensional particles, e.g. granulated sugar;
- “fibrous”: long particles or strands oriented in the same direction, e.g. celery;
- “flaky”: loose layers that separate easily, e.g. cooked tuna, croissant, flaky pastry;
- “puffy”: hard or firm outer shells filled with large, often uneven, air pockets, e.g. cream puff, puffed rice.

3.55

conformation, f
propriété géométrique de texture liée à la perception de la forme et de l'orientation des particules au sein d'un produit

NOTE Les principaux adjectifs correspondant à différentes conformations sont:

- «cellulaire»: particules de forme sphérique ou ovoïde, constituées d'une paroi fine entourant un liquide ou un gaz; par exemple pulpe d'orange;
- «cristallisé»: particules tridimensionnelles, symétriques, de forme anguleuse et de taille similaire, par exemple sucre cristallisé;
- «fibreux»: particules ou fibres de forme allongée, orientées dans le même sens, par exemple céleri en branches;
- «feuilleté»: couches individuelles qui se séparent facilement, par exemple thon cuit, croissant, pâte feuilletée;
- «soufflé»: croûtes extérieures dures ou fermes présentant d'importantes inclusions d'air, souvent irrégulières, par exemple chou à la crème, riz soufflé.

3.55

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

ПРИМЕЧАНИЕ 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»: удлинённые частицы или нити, ориентированные в одном направлении, например, корневой сельдерей;
- «пластинчатая»: рыхлые, легко разделяемые слои, например, отварной тунец, круассан, слоеное тесто;
- «воздушная»: жесткие или твердые внешние оболочки, с крупными, часто разного объема, воздушными карманами, например, слойки с кремом, воздушный рис.

3.56

moisture, noun
<perception> perception of moisture content of a food by the tactile receptors in the mouth and also in relation to the lubricating properties of the product

NOTE Reflects not only the total amount of moisture perceived but the type, rate and manner of release or absorption.

3.56

humidité, f
<perception> perception de la teneur en humidité d'un aliment par les récepteurs tactiles dans la bouche et également par rapport aux propriétés lubrifiantes du produit

NOTE Reflète non seulement la quantité totale d'humidité perçue mais également le type, la vitesse et la manière de libération ou d'absorption.

3.56

влажность, сущ.
<ощущение> ощущение влаги в пищевом продукте тактильными рецепторами во рту, также оно может быть связано со смазочными свойствами продукта

ПРИМЕЧАНИЕ Отражает не только общее количество ощущаемой влаги, но тип, скорость и способ её выхода или поглощения.

3.55**Konformation**, Subst.

geometrische Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf die Wahrnehmung der Form und Ausrichtung der Partikel in einem Prüfmaterial bezieht

ANMERKUNG Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf die Konformation sind:

- „zellenartig“: kugelförmige oder annähernd eiförmige Partikel, die aus dünnen eine Flüssigkeit oder Gas umgebenden Wänden bestehen, z. B. Orange;
- „kristallin“: eckige, annähernd gleich große, symmetrische, dreidimensionale Partikel, z. B. Kristallzucker;
- „faserig“: in gleicher Richtung ausgerichtete lange Partikel oder Fasern, z. B. Sellerie;
- „blättrig“: lose aneinander anliegende Schichten, die sich leicht voneinander trennen lassen, z. B. gekochter Thunfisch, Croissant, Blätterteiggebäck;
- „aufgebläht“: harte oder feste äußere Schalen, die mit großen, oftmals ungleichmäßig geformten Luftblasen gefüllt sind, z. B. Windbeutel, Puffreis.

3.55**conformación**, sustantivo

atributo geométrico de textura relacionado con la percepción de la forma y la orientación de las partículas en un producto

NOTA Los principales adjetivos que corresponden a diferentes conformaciones son los siguientes:

- “celular”: partículas de forma esférica u ovoide con paredes delgadas que rodean a un líquido o a un gas, por ejemplo, pulpa de naranja;
- “cristalino”: partículas tridimensionales, angulares, simétricas y de tamaño similar, por ejemplo, azúcar granulado;
- “fibroso”: partículas o filamentos largos, orientados en la misma dirección, por ejemplo, apio;
- “escamoso”: capas que se separan con facilidad, por ejemplo, atún cocido, medialuna, hojaldre;
- “aireado”: celdas duras o firmes llenas con grandes bolsas de aire, a menudo irregulares, por ejemplo, merengue, arroz inflado.

3.56**Feuchte**, Subst.

⟨Wahrnehmung⟩ Wahrnehmung des Feuchtegehalts eines Lebensmittels durch die taktilen Rezeptoren im Mund, die sich auch auf die Schmiereigenschaften des Prüfmaterials beziehen kann

ANMERKUNG Spiegelt nicht nur die wahrgenommene Gesamtfeuchtemenge wider, sondern auch den Feuchtetyp und die Geschwindigkeit sowie die Art und Weise der Feuchteaufnahme oder -abgabe.

3.56**humedad**, sustantivo

⟨percepción⟩ percepción del contenido de humedad de un alimento por medio de los receptores táctiles en la boca y que también puede estar relacionada con las propiedades de lubricación del producto

NOTA Contempla no sólo la cantidad total de humedad percibida sino también el tipo, la velocidad y la forma de liberarse o absorberse.

3.57**moisture**, noun

⟨property⟩ surface textural attribute that describes the perception of water absorbed by or released from a product

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

Surface attributes:

- “dry”: absence, e.g. cream cracker;
- “moist”: moderate level, e.g. peeled apple;
- “wet”: high level, e.g. water chestnut, oyster.

Body attributes:

- “dry”: absence, e.g. cream cracker;
- “moist”: moderate level, e.g. apple;
- “juicy”: high level, e.g. orange;
- “succulent”: high level, e.g. meat;
- “watery”: water-like perception, e.g. watermelon.

3.57**humidité**, f

⟨propriété⟩ propriété de texture de la surface qualifiant la perception de la quantité d'eau absorbée ou libérée par un produit

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

Propriétés de surface:

- «sec»: absence, par exemple biscuit sec;
- «humide»: faible niveau, par exemple pomme pelée;
- «mouillé»: niveau élevé, par exemple châtaigne d'eau, huîtres.

Propriétés de corps:

- «sec»: absence, par exemple biscuit sec;
- «humide»: niveau moyen, par exemple pomme;
- «juteux»: niveau élevé, par exemple orange, viande;
- (pas d'équivalent français: le terme «succulent» a une signification hédonique et ne peut pas être utilisé ici);
- «aqueux»: perception d'eau uniquement, par exemple pastèque.

3.57**влажность**, сущ.

⟨свойство⟩ поверхностная характеристика текстуры, описывающая ощущение влаги, поглощенной продуктом или выпущенной им

ПРИМЕЧАНИЕ Основными прилагательными, соответствующими разным уровням влажности, являются:

Характеристики поверхности:

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

Характеристики тела:

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

3.58**dryness**, noun**dry**, adj

textural characteristic describing the perception of moisture absorbed by a product (e.g. cream cracker)

NOTE In beverages, a liquid that feels dry on the tongue and in the throat, e.g. cranberry juice.

3.58**siccité**, f**sec**, adj

propriété de texture décrivant la perception de l'absorption d'humidité par le produit (par exemple biscuit sec)

NOTE Dans les boissons, un liquide qui provoque une sensation sèche sur la langue et dans la gorge, par exemple jus de canneberge.

3.58**сухость**, сущ.**сухой**, прил.

характеристика текстуры, описывающая восприятие поглощенной продуктом влаги (например, сливочный крекер)

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

3.57**Feuchte**, Subst.

⟨Eigenschaft⟩ Merkmalseigenschaft der Oberflächentextur, die beschreibt, wie das vom untersuchten Prüfmaterial aufgenommene oder abgegebene Wasser wahrgenommen wird

ANMERKUNG Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf den Feuchtegehalt sind:

Merkmalseigenschaften der Oberfläche:

- „trocken“: keine Feuchte vorhanden, z. B. Cracker;
- „feucht“: mittlerer Grad, z. B. geschälter Apfel;
- „nass“: hoher Grad, z. B. Wasserkastanie, Austern.

Merkmalseigenschaften des Körpers:

- „trocken“: keine Feuchte vorhanden, z. B. Cracker;
- „feucht“: mittlerer Grad, z. B. Apfel;
- „saftig“: hoher Grad, z. B. Orange;
- „vollsaftig“: hoher Grad, z. B. Fleisch;
- „wässrig“: in der Wahrnehmung wasserähnlich, z. B. Wassermelone.

3.58**Trockenheit**, Subst.**trocken**, Adj.

Eigenschaft der Textur, die die Wahrnehmung der von einem Prüfmaterial (z. B. Cracker) aufgenommenen Feuchte beschreibt

ANMERKUNG Bei Getränken, eine Flüssigkeit, die sich auf der Zunge und im Rachen trocken anfühlt, wie z. B. Moosbeerensaft (Cranberry Juice).

3.57**humedad**, sustantivo

⟨propiedad⟩ propiedad de textura de superficie que describe la percepción del agua absorbida o liberada de un producto

NOTA Los principales adjetivos que corresponden a diferentes niveles de humedad son los siguientes:

Atributos de superficie:

- “seco”: ausencia, por ejemplo, galletita seca;
- “húmedo”: nivel moderado, por ejemplo, manzana pelada;
- “mojado”: nivel elevado, por ejemplo, almejas, ostras.

Atributos de cuerpo:

- “seco”: ausencia, por ejemplo, galletita seca;
- “húmedo”: nivel moderado, por ejemplo, manzana;
- “jugoso”: nivel elevado, por ejemplo, naranja;
- “suculento”: nivel elevado, por ejemplo, carne;
- “acuoso”: percepción como de agua, por ejemplo, sandía.

3.58**sequedad**, sustantivo**seco**, adj

característica de la textura que describe la percepción de la humedad absorbida por un producto (por ejemplo, galletita seca)

NOTA En bebidas, líquido que se percibe seco en la lengua y en la garganta, por ejemplo, jugo de arándano.

3.59**fattiness**⁴⁾, noun

textural attribute relating to the perception of the quantity or the quality of fat on the surface or in the body of a product

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

- “oily”: perception of soaking and running fat, e.g. salad with dressing;
- “greasy”: perception of exuding fat, e.g. bacon, chips, French fries;
- “fatty”: perception of high fat proportion in a product, oily, greasy, e.g. lard, tallow.

3.60**aeration**, noun**aerated**, adj

describes a solid or semi-solid product containing small, even cells filled with gas (usually carbon dioxide or air) and usually surrounded by soft cell walls

NOTE 1 See also **effervescence** (3.61).

NOTE 2 The product may be described as “frothy” or “foamy” (fluid cell walls, e.g. milkshake) or “porous” (solid cell walls), e.g. marshmallows, meringue, chocolate mousse, chiffon pie filling, sandwich loaf.

3.59**lipidité**⁴⁾, f

propriété de texture liée à la perception de la quantité ou de la qualité de la matière grasse présente sur la surface ou contenue dans le corps d'un produit

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

- «huileux»: perception de gras imbibé et ruisselant, par exemple salade en vinaigrette;
- «gras»: perception de matières grasses en forte proportion dans un produit, huileux, gras, par exemple saindoux, suif.

3.60**aération**, f**aéré**, adj

décrit un produit solide ou semi-solide renfermant de petites cellules uniformes, remplies de gaz (généralement du dioxyde de carbone ou de l'air) et entourées en général d'une paroi molle

NOTE 1 Voir également **effervescence** (3.61).

NOTE 2 Le produit peut être décrit comme «écumeux» ou «mousseux» (parois de cellule liquides, par exemple milkshake) ou «poreux» (parois de cellule solides) par exemple pâte de guimauve, meringue, mousse au chocolat, garniture de tarte mousseline, pain de mie.

3.59**жирность**⁴⁾, сущ.

характеристика текстуры связанная с ощущением количества или качества жира на поверхности тела продукта или внутри него

ПРИМЕЧАНИЕ Основными прилагательными, соответствующими разным уровням жирности, являются:

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

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

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

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

4) There is no French equivalent noun. The term “lipidité” is a proposed neologism.

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

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

3.59**Fettigkeit**⁴⁾, Subst.

Merkmalseigenschaft der Textur, die sich auf die Wahrnehmung der Menge oder der Qualität des auf der Oberfläche oder im Körper eines Prüfmaterials enthaltenen Fetts bezieht

ANMERKUNG Die wichtigsten Adjektive in Bezug auf die Wahrnehmung der Fettigkeit sind:

- „ölig“: Wahrnehmung von aufgesaugtem und fließendem Fett, z. B. Salat mit Dressing;
- „fettig“: Wahrnehmung von austretendem Fett, z. B. Schinkenspeck, Kartoffelchips, Pommes frites;
- „speckig“: Wahrnehmung eines hohen Fettanteils im Prüfmateri al, ölig, fettig; z. B. Schweineschmalz, Talg.

3.59**grasitud**⁴⁾, sustantivo

atributo de textura relacionado con la percepción de la cantidad o calidad de grasa en la superficie o en el cuerpo de un producto

NOTA Los principales adjetivos que corresponden a la percepción de la grasitud son los siguientes:

- „aceitoso“: percepción de la grasa absorbida y que fluye, por ejemplo, ensalada con aderezos;
- „grasoso“: percepción de grasa que exuda, por ejemplo, tocino, papas fritas;
- „graso“: percepción de alta proporción de grasa en un producto aceitoso, grasiendo, por ejemplo, grasa de cerdo fundida, sebo.

3.60**Belüftung**, Subst.**belüftet**, Adj.

beschreibt ein festes oder halbfestes Prüfmateri al, das kleine, gleichmäßig geformte, mit Gas (üblicherweise Kohlendioxid oder Luft) gefüllte Zellen enthält, die in der Regel von weichen Zellwänden umgeben sind

ANMERKUNG 1 Siehe auch **Sprudeln** (3.61).

ANMERKUNG 2 Das Prüfmateri al kann als „schaumig“ oder „schäumend“ beschrieben werden (flüssige Zellwände, z. B. Milchkixgetränke) oder als „porös“ (feste Zellwände), z. B. Marshmallows, Baiser, Mousse au Chocolat, Eier-Sahnecreme-Füllung, Sandwichbrot.

3.60**aireación**, sustantivo**aireado**, adj

describe un producto sólido o semisólido que contiene pequeñas celdas similares llenas con gas (generalmente dióxido de carbono o aire) y generalmente rodeadas por celdas de paredes suaves

NOTA 1 Ver también: **efervescencia** (3.61).

NOTA 2 El producto puede ser descrito como “espumoso” o “esponjoso” (celdas de paredes blandas, ejemplo, leche batida) o “poroso” (celdas de paredes sólidas, ejemplos, malvaviscos, merengue, mousse de chocolate, relleno de chiffon para tartas, rodaja de pan de sándwich).

4) Es gibt kein entsprechendes französisches Substantiv. Der Begriff „lipidité“ ist eine vorgeschlagene Wortneubildung.

4) No existe sustantivo francés equivalente. El término “lipidité” es un neologismo propuesto.

3.61**effervescence**, noun**effervescent**, adj

formation of gas bubbles in a liquid product when either the gas is generated by a chemical reaction or pressure is released

NOTE 1 See also **aeration** (3.60).

NOTE 2 The bubbles or their formation are often perceived as textural attributes, but at high levels may be perceived by vision or audition.

Degrees of effervescence may be described as:

- “still”: absence, e.g. tap water;
- “flat”: having a lower level than expected, e.g. bottled beer that has been too long open;
- “tingly”: perceptible mainly as a texture attribute in the mouth;
- “bubbly”: having visibly rising bubbles;
- “fizzy”: having briskly bursting bubbles making an audible hiss.

3.62**mouthfeel**, noun

mixed experience derived from sensations in the mouth that relate to physical or chemical properties of a stimulus

NOTE Assessors differentiate the physical sensations (e.g. density, viscosity, particulate) as texture properties and the chemical sensations (e.g. astringency, cooling) as flavour properties.

3.61**effervescence**, f**effervescent**, adj

formation de bulles de gaz dans un produit liquide soit lorsque le gaz est généré par une réaction chimique, soit lorsque la pression est relâchée

NOTE 1 Voir également **aération** (3.60).

NOTE 2 Les bulles ou leur formation sont souvent perçues comme des propriétés de texture mais à de fortes concentrations leur perception peut être visuelle ou auditive.

Les degrés d'effervescence peuvent être décrits comme suit:

- «plat», «non gazeux»: absence, par exemple eau du robinet;
- «éventé»: ayant un niveau inférieur à celui attendu, par exemple bière en bouteille qui est restée trop longtemps ouverte;
- «perlant»: perceptible principalement sous forme d'une propriété de texture dans la bouche;
- « pétillant »: présentant des bulles visiblement ascendantes;
- «gazeux»: présentant des bulles qui éclatent rapidement en produisant un sifflement audible.

3.62**sensation en bouche**, f

perception complexe ressentie en bouche relative aux propriétés physiques ou chimiques d'un stimulus

NOTE Les sujets distinguent les sensations physiques (par exemple, densité, viscosité, conformation) comme des propriétés de texture et les sensations chimiques (par exemple, astringence, effet froid) comme des propriétés de flaveur.

3.61**бурное выделение газа**, сущ.**выделяющий газ**, прил.

образование пузырьков газа в жидком продукте (а) в результате химической реакции и (б) сброса давления

ПРИМЕЧАНИЕ 1 См. также: **аэрация** (3.60).

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Пузырьки или их образование часто воспринимаются 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»: осязаемый, 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.

3.61**Sprudeln**, Subst.**sprudelnd**, Adj.

Entstehung von Gasblasen in einem flüssigen Prüfmaterial, wobei das Gas (a) durch eine chemische Reaktion gebildet oder (b) durch Ablassen von Druck freigesetzt wird

ANMERKUNG 1 Siehe auch **Belüftung** (3.60).

ANMERKUNG 2 Die Blasen oder ihre Entstehung werden häufig als Merkmalseigenschaft der Textur wahrgenommen, in großen Mengen können sie aber auch visuell oder auditiv wahrgenommen werden.

Die Grade des Sprudeln können wie folgt beschrieben werden:

- „still“: nicht vorhanden, z. B. Leitungswasser;
- „schal“: in geringerem Maße sprudelnd als erwartet, z. B. Flaschenbier, das zu lange offen gestanden hat;
- „prickelnd“: hauptsächlich als Merkmalseigenschaft der Textur im Mund wahrzunehmen;
- „sprudelnd“: mit sichtbar aufsteigenden Blasen;
- „zischend“: mit kräftigem Blasenplatzen, das ein hörbares Zischen verursacht.

3.62**Mundgefühl**, Subst.

gemischter Sinneseindruck, der sich aus den Empfindungen in Bezug auf die physikalischen oder chemischen Eigenschaften eines Reizes im Mund ergibt

ANMERKUNG Prüfpersonen unterscheiden die physikalischen Sinneseindrücke (z. B. Dichte, Viskosität, Konformität) als Textureigenschaften und die chemischen Sinneseindrücke (z. B. Adstringenz, Kälte) als Flavour-Eigenschaften.

3.61**efervescencia**, sustantivo**efervescente**, adj

formación de burbujas de gas en un producto líquido (a) cuando el gas es generado por una reacción química, o (b) cuando se libera presión

NOTA 1 Ver también: **aireación** (3.60).

NOTA 2 Las burbujas o su formación son a menudo percibidas como propiedades de textura, pero a niveles altos pueden percibirse por la visión o la audición.

Los niveles de efervescencia pueden ser descriptos como sigue:

- „tranquilo“: ausencia, por ejemplo, agua de red;
- „plano“: con un nivel menor que el esperado, por ejemplo, cerveza embotellada que estuvo mucho tiempo destapada;
- „urticante“: perceptible principalmente como una propiedad de textura en la boca;
- „burbujeante“: con visibles burbujas emergentes;
- „efervescente“: con enérgicas burbujas que emergen, que hacen un siseo audible.

3.62**sensación bucal táctil**, sustantivo

experiencia mixta derivada de las sensaciones en la boca relacionadas con las propiedades químicas o físicas de un estímulo

NOTA Los evaluadores diferencian las sensaciones físicas (por ejemplo, densidad, viscosidad, conformación) como propiedades de textura y las sensaciones químicas (por ejemplo, astringencia, frescura) como propiedades del flavor.

3.63

clean feel, noun

clean, adj

property of leaving no lingering mouth after-feel once swallowed (see **adhesiveness**, 3.51), e.g. water

3.63

absence de sensation

résiduelle, f

propre, adj

propriété consistant à ne pas laisser de sensation résiduelle subsistante dans la bouche après avoir avalé (voir **adhérence**, 3.51), par exemple eau

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

palate cleanser, noun

cleansing, adj

product that removes any lingering residue from the mouth

3.64

rince-bouche, m

nettoyant, adj

produit qui élimine de la bouche tout résidu subsistant

3.64

продукт-очиститель, сущ.

очищающий, прил.

продукт, удаляющий любой остаток изо рта

EXAMPLES Water, cream crackers.

EXEMPLES Eau, biscuit sec.

ПРИМЕРЫ Вода, крекер.

3.65

after-taste, noun

residual taste, noun

olfactory and/or gustatory sensation that occurs after the elimination of the product, and differs from the sensations perceived whilst the product was in the mouth

3.65

arrière-goût, m

sensation olfacto-gustative qui apparaît après l'élimination du produit, et qui diffère des sensations perçues lorsque le produit était dans la bouche

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

3.66

after-feel, noun

experience that follows the removal of a texture stimulus; it may be continuous with the primary experience or may follow as a different quality after a period during which swallowing, saliva, dilution and other influences may have affected the stimulus substance or sensing field

3.66

sensation résiduelle, f

sensation ressentie qui suit le retrait du stimulus de texture; elle peut être continue avec la première sensation ressentie ou peut se poursuivre sous forme d'une qualité différente après une période pendant laquelle l'avalement, la salive, la dilution et d'autres influences peuvent avoir affecté la substance constitutive du stimulus ou le domaine de détection

3.66

остаточное ощущение,

сущ.

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

3.67

persistence, noun

related to a response to a stimulus over a measurable period of time

3.67

persistence, f

lié à une réponse à un stimulus sur une durée mesurable

3.67

стойкость, сущ.

связана с реакцией на стимул в течение измеримого периода времени

3.63**sauberes Gefühl**, Subst.**sauber**, Adj.

Eigenschaft, nach dem Schlucken kein andauerndes Mundgefühl zu hinterlassen (siehe **Adhäsivität**, 3.51), z. B. Wasser

3.63**sensación de limpieza**, sustantivo**limpio**, adj

propiedad de no dejar sensación persistente en la boca una vez deglutido (ver **adherencia**, 3.51) por ejemplo, agua

3.64**Geschmacksneutralisator**, Subst.**neutralisierend**, Adj.

Produkt, das alle noch verbliebenen Reste aus dem Mund entfernt

BEISPIELE Wasser, Cracker.

3.64**limpiador de paladar**, sustantivo**limpiador**, adj

producto que remueve cualquier residuo persistente en la boca

EJEMPLOS Agua, galletita seca.

3.65**Nachgeschmack**, Subst.

olfaktorischer und/oder gustatorischer Sinneseindruck, der nach dem Schlucken oder Ausspucken des Prüfmateri als auftritt und von den Empfindungen abweicht, die wahrgenommen werden, während sich das Prüfmateri im Mund befindet

3.65**retrogusto**, sustantivo**gusto residual**, sustantivo

sensación olfativa y/o gustativa que ocurre luego de la eliminación del producto y difiere de la sensación percibida mientras el producto estaba en la boca

3.66**Nachgefühl**, Subst.**Abgang**, Subst.

Sinneseindruck, der nach dem Ende der Einwirkung eines texturbezogenen Reizes folgt; er kann mit der Hauptempfindung einhergehen oder in einer von dieser abweichenden Qualität nach einer Periode folgen, in der das Schlucken, der Speichel, die Verdünnung und sonstige Einflüsse die Substanz des Reizes oder das Sinnesfeld beeinflusst haben

3.66**dejo**

experiencia que sigue a la remoción de un estímulo de textura; puede tener continuidad con la experiencia primaria o puede seguir como una cualidad diferente después de un período durante el cual, la deglución, la saliva, la dilución y otras influencias pueden haber afectado la sustancia estimulante o su percepción

3.67**Fortdauern**, Subst.

bezogen auf die über eine messbare Zeitspanne erfolgende Reaktion auf einen Reiz

3.67**persistencia**, sustantivo

relativo a la respuesta a un estímulo asociado con un período mensurable de tiempo

3.68

insipid, adj

describes a product with a much lower level of flavour than expected

3.68

insipide, adj

qualifie un produit ayant un niveau de saveur plus bas que celui attendu

3.68

безвкусный, прил.

пресный, прил.

характеризует продукт с уровнем флейвора ниже ожидаемого

3.69

bland, adj

describes a product with a low level of flavour, and without character

3.69

fade, adj

qualifie un produit ayant peu de saveur, et sans caractère

3.69

слабый, прил.

характеризует продукт с низким уровнем флейвора, без ярко выраженного вкуса

3.70

neutral, adj

describes a product without any distinct characteristic

3.70

neutre, adj

qualifie un produit ne présentant pas de caractéristique nettement marquée

3.70

нейтральный, прил.

характеризует продукт без четких характеристик

3.71

flat, adj

describes a product perceived to be below the expected organoleptic level

3.71

plat, adj

qualifie un produit dont la perception se situe au-dessous du niveau organoleptique attendu

3.71

плоский, прил.

характеризует продукт, воспринимаемый как имеющий уровень ниже ожидаемого

4 Terminology relating to methods

4 Terminologie relative aux méthodes

4 Терминология, связанная с методами

4.1

objective method, noun

any method in which the effects of personal opinions are minimized

4.1

méthode objective, f

toute méthode dans laquelle les effets des opinions personnelles sont minimisés

4.1

объективный метод, сущ.

любой метод, в котором воздействия личного мнения сведены к минимуму

4.2

subjective method, noun

any method based on personal opinions

4.2

méthode subjective, f

toute méthode basée sur les opinions personnelles

4.2

субъективный метод, сущ.

любой метод, основанный на личных мнениях

3.68**fade**, Adj.

beschreibt ein Prüfmateriel mit einem wesentlich schwächeren Flavour als von ihm erwartet wird

3.68**insípido**, adj

describe un producto con un nivel de flavor mucho menor que el esperado

3.69**geschmacklos**, Adj.

beschreibt ein Prüfmateriel mit einem schwachen Flavour ohne eigenen Charakter

3.69**soso**, adj

describe un producto con un bajo nivel de flavor, y sin caracter

3.70**neutral**, Adj.

beschreibt ein Prüfmateriel ohne irgendwelche ausgeprägten Eigenschaften

3.70**neutro**, adj

describe un producto sin una característica distintiva

3.71**schal**, Adj.

beschreibt ein Prüfmateriel, das im Hinblick auf das damit verbundene organoleptische Erlebnis unter den Erwartungen bleibt

3.71**plano**, adj

describe un producto que es percibido por debajo de su nivel organoléptico esperado

4 Verfahrenbezogene Terminologie**4 Términos relativos a métodos****4.1****objektives Verfahren**, Subst.

jedes Verfahren, bei dem der Einfluss persönlicher Meinungen/Einstellungen auf ein Mindestmaß reduziert ist

4.1**método objetivo**, sustantivo

cualquier método en el cual los efectos de las opiniones personales son minimizados

4.2**subjektives Verfahren**, Subst.

jedes Verfahren, das auf persönlichen Meinungen/Einstellungen basiert

4.2**método subjetivo**, sustantivo

cualquier método basado en opiniones personales

4.3

grading, noun

method in which an assumption of quality is inherent in the scale in order to categorize products into quality groups

EXAMPLES **Ranking** (4.4), **classification** (4.5), **rating** (4.6), and **scoring** (4.7).

4.3

classification, f

méthode, avec une hypothèse de qualité inhérente à l'échelle, permettant de répartir des produits en groupes de qualité

EXEMPLES **Classement par rang** (4.4), **catégorisation** (4.5), **cotation** (4.6) et **notation** (4.7).

4.3

классифицирование, сущ.

метод, в котором допущение качества заложено в определенной шкале, чтобы классифицировать продукты по группам качества

ПРИМЕРЫ **Ранжирование** (4.4), **распределение** (4.5), **метод шкал** (4.6) и **балльный метод** (4.7).

4.4

ranking, noun

method in which a series of two or more samples is presented at the same time and arranged in order of intensity or degree of some designated attribute

4.4

classement par rang, m

méthode dans laquelle une série de deux ou plusieurs échantillons est présentée simultanément et classée par ordre d'intensité ou de degré d'une propriété déterminée

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

classification, noun

method of sorting into categories

4.5

catégorisation, f

méthode de répartition dans des catégories

4.5

распределение, сущ.

метод распределения по категориям

4.6

rating, noun

method of measuring on an ordinal scale where the magnitude of each perception is denoted by one of a number of possible categories

4.6

cotation, f

méthode de mesure sur une échelle ordinale où la grandeur de chaque perception est classée dans une catégorie parmi plusieurs catégories possibles

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

scoring, noun

evaluation of a product (or of attributes of a product) by assigning numbers that have some mathematical relationship to the product or attributes being evaluated

4.7

notation, f

évaluation d'un produit (ou des attributs d'un produit) par des nombres en relation mathématique avec le produit ou les attributs évalués

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

4.3**Sortierung**, Subst.

Verfahren, bei dem der verwendeten Skala eine Annahme über die Qualität zugrunde liegt, um die betreffenden Prüfmaterialien nach ihrer Qualität in Gruppen einzuteilen

BEISPIELE **Einstufung in eine Rangordnung** (4.4), **Klassifizierung** (4.5), **Bewertung** (4.6) und **Auswertung durch Punktevergabe** (4.7).

4.3**graduación**, sustantivo

método en el cual se presume un nivel de calidad inherente a la escala empleada, con la finalidad de categorizar productos dentro de grupos de calidad

EJEMPLOS **Ordenamiento** (4.4), **clasificación** (4.5), **categorización** (4.6) y **puntuación** (4.7).

4.4**Einstufung in eine Rangordnung**, Subst.

Verfahren, bei dem eine Reihe von zwei oder mehr Proben gleichzeitig gereicht und in der Reihenfolge der Intensität oder des Grades einer bestimmten Merkmalseigenschaft angeordnet wird

4.4**ordenamiento**, sustantivo

método en el cual una serie de dos o más muestras, presentadas simultáneamente, es ordenada según la intensidad o el grado de un atributo designado

4.5**Klassifizierung**, Subst.

Verfahren der Zuordnung zu bestimmten Kategorien

4.5**clasificación**, sustantivo

método de separación en categorías

4.6**Bewertung**, Subst.

Verfahren der Messung auf einer Ordinalskala, bei der die Größenordnung jeder Wahrnehmung durch eine bestimmte Kategorie aus einer Reihe möglicher Kategorien angezeigt wird

4.6**categorización**, sustantivo

método de medición sobre una escala ordinal en el cual la magnitud de cada percepción se asocia a una de las categorías posibles

4.7**Auswertung durch Punktevergabe**, Subst.

Beurteilung eines Prüfmaterials (oder der Merkmalseigenschaften eines Prüfmaterials) durch Zuordnung von Punkten, die in einer mathematischen Beziehung zu dem zu beurteilenden Prüfmaterial oder seinen Merkmalseigenschaften stehen

4.7**puntuación**, sustantivo

evaluación de un producto (o de los atributos de un producto) mediante la asignación de números que tienen alguna relación matemática con el producto o los atributos que se están evaluando

4.8 screening, noun preliminary selection procedure	4.8 sélection, f procédure de tri préliminaire	4.8 отбор, сущ. процедура предварительного выбора
4.9 matching, noun experimental process of equating or relating stimuli, usually to determine the degree of similarity between a control sample and an unknown or between unknowns	4.9 appariement, m procédé expérimental permettant d'assimiler ou de relier des stimuli, généralement pour déterminer le degré de similarité entre un échantillon de référence et un essai, ou entre plusieurs essais entre eux	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 magnitude estimation, noun process of assigning values to the intensities of an attribute in such a way that the ratios between assigned values are the same as between the magnitudes of the perceptions to which they correspond	4.10 estimation de la grandeur, f méthode consistant à attribuer des valeurs d'intensité à une propriété, de sorte que le rapport entre les valeurs attribuées soit le même que le rapport entre les grandeurs des perceptions correspondantes	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 independent assessment, noun evaluation of one or more stimuli without direct comparison	4.11 évaluation indépendante, f évaluation d'un ou de plusieurs stimuli sans comparaison directe	4.11 независимая оценка, сущ. оценка одного или нескольких стимулов без прямого сравнения
4.12 absolute judgement, noun evaluation of a stimulus made without direct comparison (e.g. monadic presentation)	4.12 jugement absolu, m évaluation d'un stimulus faite sans comparaison directe (par exemple, présentation monadique)	4.12 абсолютное суждение, сущ. оценка стимула без прямого сравнения (например, монадическое представление)
4.13 comparative assessment, noun comparison of stimuli presented at the same time	4.13 évaluation comparative, f comparaison de stimuli présentés en même temps	4.13 сравнительная оценка, сущ. сравнение стимулов, представленных в одно и то же время

4.8**Vorauswahl**, Subst.

in der Vorbereitung durchgeführtes Auswahlverfahren

4.8**selección preliminar**, sustantivo

procedimiento de selección preliminar

4.9**Abgleichung**, Subst.

Prozess im Rahmen eines Versuchs, bei dem die betrachteten Reize entweder einander gleich- oder miteinander in Beziehung gesetzt werden, üblicherweise mit dem Ziel, den Grad der Ähnlichkeit zwischen einer Kontrollprobe und einer Unbekannten oder zwischen Unbekannten zu bestimmen

4.9**confrontación**, sustantivo

procedimiento experimental que compara o relaciona estímulos, generalmente para determinar el grado de similitud entre una muestra control y una desconocida, o entre muestras desconocidas

4.10**Abschätzung der Größenordnung**, Subst.

Prozess, bei dem den Intensitäten einer Merkmals-eigenschaft Werte zugeordnet werden, und zwar so, dass die Verhältnisse zwischen zugeordneten Werten die gleichen sind wie zwischen den Größenordnungen der entsprechenden Wahrnehmungen

4.10**estimación de la magnitud**, sustantivo

procedimiento que asigna valores a las intensidades de un atributo, de manera tal que las relaciones entre los valores asignados sean las mismas que entre las magnitudes de las percepciones correspondientes

4.11**unabhängige Bewertung**, Subst.

Beurteilung eines oder mehrerer Reize ohne direkten Vergleich

4.11**evaluación independiente**, sustantivo

evaluación de uno o más estímulos sin comparación directa

4.12**absolute Beurteilung**, Subst.

Beurteilung eines Reizes, die ohne direkten Vergleich vorgenommen wird (z. B. monadische Darstellung)

4.12**juicio absoluto**, sustantivo

evaluación de un estímulo realizada sin comparación directa (por ejemplo, presentación monádica)

4.13**vergleichende Bewertung**, Subst.

Vergleich von gleichzeitig präsentierten Reizen

4.13**evaluación comparativa**, sustantivo

comparación de estímulos presentados simultáneamente

4.14

dilution method, noun
technique in which samples are prepared at increasingly lower concentrations and examined in series

4.14

méthode par dilution, f
technique dans laquelle des échantillons sont préparés à des concentrations de plus en plus faibles, puis examinés en série

4.14

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

4.15

psychophysical method, noun
procedure for establishing relationships between measurable physical stimuli and sensory responses

4.15

méthode psychophysique, f
procédure permettant d'établir des relations entre des stimuli physiques mesurables et des réponses sensorielles

4.15

психофизический метод, сущ.
процедуры установления связей между измеряемыми физическими стимулами и сенсорными реакциями

4.16

discrimination test, noun
any method of test involving comparison between samples to determine if differences are perceptible

4.16

essai de discrimination, m
essai de différence, m
toute méthode d'essai impliquant la comparaison d'échantillons afin de déterminer si des différences sont perceptibles

4.16

различительный метод, сущ.
любой метод испытания, включающий сравнение образцов с целью определения восприятия различий

EXAMPLES **Triangle test** (4.18), **duo-trio test** (4.19), or **paired comparison** (4.17).

EXEMPLES **Essai triangulaire** (4.18), **essai duo-trio** (4.19), ou **essai de comparaison par paires** (4.17).

ПРИМЕРЫ **Метод треугольника** (4.18), **метод два-три** (4.19) или **метод парного сравнения** (4.17).

4.17

paired comparison test, noun
method in which stimuli are presented in pairs for comparison on the basis of some defined criteria

4.17

essai de comparaison par paires, m
méthode dans laquelle des stimuli sont présentés par paires, afin de les comparer sur la base de quelques propriétés définies

4.17

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

4.18

triangle test, noun
method of discrimination testing involving the simultaneous presentation of three coded samples, two of which are identical, and in which the assessor is asked to select the sample perceived as different

4.18

essai triangulaire, m
méthode d'essai de discrimination consistant à présenter simultanément trois échantillons codés, dont deux sont identiques, et à demander au sujet d'indiquer l'échantillon perçu comme différent

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

4.14**Verdünnungsverfahren**, Subst.

Verfahren, bei dem Proben in immer weiter abnehmenden Konzentrationen hergestellt und der Reihe nach untersucht werden

4.14**método de dilución**, sustantivo

técnica en la cual las muestras se preparan aumentando las concentraciones más bajas y se examinan en series

4.15**psychophysikalisches Verfahren**, Subst.

Verfahren, das dazu dient, Beziehungen zwischen messbaren physikalischen Reizen und sensorischen Reaktionen festzustellen

4.15**método psicofísico**, sustantivo

procedimiento para establecer relaciones entre estímulos físicos medibles y respuestas sensoriales

4.16**Diskriminierungsprüfung**, Subst.

jedes Prüfverfahren, bei dem Proben miteinander verglichen werden, um festzustellen, ob Unterschiede zwischen ihnen wahrzunehmen sind

BEISPIELE **Dreiecksprüfung** (4.18), **Duo-Trio-Prüfung** (4.19) oder **paarweise Vergleichsprüfung** (4.17).

4.16**ensayo de discriminación**, sustantivo

cualquier método de ensayo que involucra la comparación entre muestras para determinar si las diferencias son perceptibles

EJEMPLOS **Ensayo triangular** (4.18), **ensayo dúo-trío** (4.19) o **ensayo de comparación pareada** (4.17).

4.17**paarweise Vergleichsprüfung**, Subst.

Verfahren, bei dem Reize paarweise präsentiert werden, um sie auf der Grundlage einer Anzahl festgelegter Kriterien miteinander zu vergleichen

4.17**ensayo de comparación pareada**, sustantivo

método en el que los estímulos son presentados en pares para ser comparados en base a algunos criterios definidos

4.18**Dreiecksprüfung**, Subst.

Verfahren der Diskriminierungsprüfung, bei dem drei codierte Proben gleichzeitig gereicht werden, von denen zwei identisch sind, und bei dem die Prüfperson gebeten wird, anzugeben, welche Probe sie als von den beiden anderen unterschiedlich wahrnimmt

4.18**ensayo triangular**, sustantivo

método de ensayo de discriminación basado en la presentación simultánea de tres muestras codificadas, dos de las cuales son idénticas; el evaluador debe seleccionar la que percibe como diferente

4.19

duo-trio test, noun

method of discrimination testing in which each assessor receives a set of three samples, of which one is labelled as a reference, and is asked to identify either which of the others is the same as the reference or which is different from the reference

4.19

essai duo-trio, m

méthode d'essai de discrimination dans laquelle le sujet sensoriel reçoit une série de trois échantillons, dont l'un est étiqueté comme échantillon de référence, et est prié d'identifier soit lequel des autres échantillons est identique soit celui qui diffère de l'échantillon de référence

4.19

метод два-три, 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

4.20

“two-out-of-five” test, noun

method of discrimination testing involving five coded samples, two of which are of one type and three of which are of another and in which the assessor is asked to group the samples into sets of two and of three samples of similar perception

4.20

essai «2 sur 5», m

méthode d'essai de discrimination comprenant cinq échantillons codés, dont deux sont d'une sorte et trois d'une autre, le sujet étant prié de grouper les échantillons en deux jeux (respectivement de deux et de trois échantillons) de perception similaire

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

4.21

“A” or “not A” test, noun

method of discrimination testing 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” and in which the assessor is asked to indicate whether each sample is “A” or “not A”

4.21

essai «A» ou «non A», m

méthode d'essai de discrimination dans laquelle 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 étant ensuite prié d'indiquer si les échantillons sont «A» ou «non A»

4.21

метод «A» или «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»

4.22

descriptive analysis, noun

any method to describe or quantify the sensory characteristics of stimuli by a panel of trained assessors

4.22

analyse descriptive, f

toute méthode permettant de décrire ou de quantifier les caractéristiques sensorielles de stimuli par un jury de sujets entraînés

4.22

описательный анализ, сущ.

любой метод описания или количественного определения сенсорных характеристик стимулов комиссией обученных испытателей

4.23

qualitative sensory profile, noun

description of the sensory attributes of a sample but without intensity values

4.23

profil sensoriel qualitatif, m

description des attributs sensoriels d'un échantillon, mais sans mesure d'intensité

4.23

качественный сенсорный профиль, сущ.

описание сенсорных характеристик образца без значений интенсивности