

# Geschmackstest (DIN 55534) von Packstoff und Packmittel mit dem Prüfmittel Wasser

## **Anwendungsbereich und Zweck:**

Bestimmung des Eigengeschmackes von Packstoff zu Packmittel nach DIN 55534

## **Begriffe:**

nach DIN 10950, DIN 10959 und DIN 10955

## **Kurzbeschreibung:**

Die Probe befindet sich in einem Glasgefäß, welches innerhalb eine eingeschmolzene, einseitig offene Glasröhre aufweist, die mit Wasser gefüllt ist (Abb. 1). Flüchtige Stoffe des Verpackungsmaterials werden vom Wasser absorbiert. Wasser ist ein neutrales Lebensmittel, hat keinen Eigengeschmack und läßt sich gut verkosten. Im Sonderfall kann das Verkosten mit geschlossener Nase erfolgen.\* Die Matrix Wasser ist für eventuelle weiterführende analytische Untersuchungen gut geeignet.

## **Geräte:**

Geschmackstest-Set, Art-Nr.: 11028, bestehend aus:

- 100 Stk. PE-Pipetten, Art-Nr.: 711032
- 1 Stk. 20-ml-Fortuna-Pipette, Art-Nr.: 711031
- 2 Glasbehälter mit eingeschmolzenem Innenrohr, Art-Nr.:711030
- 100 Stk. Trinkbecher (geschmacksneutral), Art-Nr.: K3830/100  
bei Fa. LABC-Labortechnik in 53773 Hennef

## **Prüfsubstanz:**

Wasser (Kohlenstoffdioxid und salzarm)

## **Durchführung:**

50 cm<sup>2</sup> (12,5 X 4 cm)\*\* werden exakt ausgeschnitten und in den Glasbehälter überführt (s. Abbildung). Anschließend werden 40 ml Wasser mit der Fortuna-Pipette in das eingeschmolzene Innenrohr eingefüllt. Danach wird das Gefäß verschlossen. Bei Packmittel werden zwischen 1 bis 10 g in Abhängigkeit des Eigengeschmackes eingesetzt.

## **Prüfbedingungen:**

Die Prüfansätze sollen 24 Stunden bei Raumtemperatur (24 +/- 2) °C gelagert werden. Die Prüfung soll ebenfalls bei Raumtemperatur (23 +/- 2) °C in einem geruchsneutralen Prüfraum erfolgen.

## **Verkostung:**

Es werden ca. 10 ml Prüfsubstanz (Wasser) mit der PE-Pipette entnommen und in einen geschmacksneutralen Trinkbecher aus VQK zur Verkostung gegeben.

## **Beurteilung:**

DIN 10955

Die Beurteilung wird nach folgender Intensitätsskala vorgenommen:

- 0 = keine wahrnehmbare Geschmacksabweichung
- 1 = gerade wahrnehmbare Geschmacksabweichung (noch schwer definierbar)
- 2 = schwache Geschmacksabweichung
- 3 = deutliche Geschmacksabweichung
- 4 = starke Geschmacksabweichung\*\*\*

Die Ergebnisse der Einzelprüfungen um nicht mehr als eine Stufe voneinander abweichen, anderenfalls ist die Prüfung zu wiederholen.

Bei der Auswertung wird durch das Mitteln der Einzelwerte das Ergebnis auf 0,5 Intensitätseinheiten gerundet. Ab Intensität 2 wird in Stichworten eine Beschreibung der Geruchsabweichung gegeben.

\* Unterscheidung zwischen Geschmacksstoffen und retonasalem Sinneseindruck

\*\* In Abhängigkeit des Eigengeschmackes des Packstoffes wird die Probenfläche angepaßt.

\*\*\* Die Intensität bezeichnet nicht notwendigerweise des wahrnehmbare Maximum.