

RAPORT Z BADANIA

BADANIE SENSORYCZNE

MATERIAŁÓW

PRZEZNACZONYCH DO

KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

ZLECENIODAWCA

ARTLINE GROUP EU S.R.L.
Str. Episcop Dr. Vasile Coman, Nr. 3
410178
Oradea, Rumunia

NR RAPORTU Z BADANIA

20250110

NORMA ODNIESIENIA

DIN – 10955:2004

DATA

01/11/2025

PRÓBKA (badana w dwóch powtórzeniach)



OPIS

Próbka:
ITAH25000595

Rodzaj materiału:
Epoxy resin

WYNIK BADANIA

ZALICZONO

DATA	SPORZĄDZENIE	PODPIS	WERYFIKACJA I ZATWIERDZENIE	PODPIS
01/11/2025	Kierownik obszaru operacyjnego ds. sensoryki konsumenckiej i neuromarketingu	Benjamin Kraus 	Menedżer ds. sensoryki konsumenckiej i neuromarketingu	Thomas Laurent 

CEL BADANIA

Określenie obecności obcego zapachu/posmaku potencjalnie przenoszzonego przez próbki na żywność za pomocą sensorycznych testów rozróżniania.

MATERIAŁY I METODY

Do badania wybrano test trójkątowy (dyskryminacyjny) oparty na normie DIN 10955:2004

- Liczba sędziów: 8 (przeszkolonych zgodnie z normą ISO 8586);
- Badanie przeprowadzono w kabinach do degustacji zgodnie z normą ISO 8589;
- Istotność wyników = 1%.

PRÓBKİ

Żywica epoksydowa - ITAH25000595

- Woda jako symulant żywności;

Żywica epoksydowa - ITAH25000595

- Woda jako symulant żywności (powtórzenie).

PRZYGOTOWANIE PRÓBEK

1. Przed przygotowaniem symulantów próbkę przeznaczoną do badania dokładnie oczyszczono ciepłą wodą i łagodnym, bezzapachowym detergentem, a następnie osuszono.
2. Jako symulant żywności zastosowano wodę.
3. Symulant kontrolny uzyskano poprzez umieszczenie wody o temperaturze 100°C w kontakcie z próbką. Wodę pozostawiono w kontakcie z próbką do momentu osiągnięcia temperatury pokojowej.
4. Wzorzec (próba ślepa) przygotowano poddając symulant tym samym warunkom obróbki i temperatury, z wyjątkiem kontaktu z badanym materiałem.
5. Zarówno próba kontrolna, jak i wzorcowa, poddano analizie sensorycznej w szklankach.

SPOSÓB PREZENTACJI PRÓBEK

Próbki prezentowano sędziom w losowej kolejności degustacji, w szklankach odpowiednio oznaczonych trzycyfrowym kodem (kod ślepy): dla dwóch próbek A i B kolejność degustacji określono z dwiema dostępnymi alternatywami, 2A i 1B lub 1A i 2B; łączne zestawy próbek zostały zbilansowane z uwzględnieniem możliwych sekwencji degustacji (ABA, BAB, BAA, ABB, AAB, BBA).

Zgodnie z normą ISO 4120.

WYNIKI

Aby potwierdzić brak różnic między symulantami kontrolnymi uzyskanymi z próbek a wzorcem odniesienia, mediana intensywności różnicy nie może przekroczyć 2, a liczba identyfikacji musi być niższa niż 7 z 9. Dla intensywności powyżej 2 profesjonalny degustator musi wskazać rodzaj postrzeganego obcego zapachu/posmaku; wartość „ α ” równa 0,01

Skala intensywności obcego zapachu/posmaku

SKALA INTENSYWNOŚCI RÓŻNICY				
0 = Niewyczuwalne	1 = Ledwo wyczuwalne	2 = Lekko wyczuwalne	3 = Wyraźna różnica	4 = Duża różnica

MEDIANA INTENSYWNOŚCI RÓŻNICY I LICZBA IDENTYFIKACJI		
Żywica epoksydowa - ITAH25000595 - 1	Wygląd= 0 Zapach= 0 Smak= 1 Liczba identyfikacji: 6/9	Brak różnicy
Żywica epoksydowa - ITAH25000595 - 2 (powtórzenie)	Wygląd= 0 Zapach= 0 Smak= 1 Liczba identyfikacji: 5/9	Brak różnicy

UWAGI:

Panel nie stwierdził różnicy w żadnym z dwóch powtórzeń.

Należy zauważyć, że mimo iż liczba identyfikacji jest niższa niż granica istotności, a postrzegana intensywność obcego posmaku jest niższa niż 2, w symulancie pozostającym w kontakcie z materiałem pojawia się lekka nuta aromatyczna, określona przez sędziów sensorycznych jako „plastikowa”.

Próbka nadaje się do stosowania w kontakcie z żywnością.