

RAPORT DE ÎNCERCARE **TESTARE SENZORIALĂ A** **MATERIALELOR ÎN CONTACT CU** **ALIMENTELE**

SOLICITANT

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

RAPORT DE ÎNCERCARE NR.**20250110****STANDARD DE REFERINȚĂ**

DIN - 10955:2004

DATA

01/11/2025

PROBĂ (testată în două replici)**DESCRIERE****Probă:**

ITAH25000595

Tip de material:

Epoxy resin

REZULTATUL TESTULUI**ADMIS**

DATA	ÎNTOCMIRE	SEMNĂTURĂ	VERIFICARE ȘI APROBARE	SEMNĂTURĂ
01/11/2025	Responsabil zonă operațională senzorială consumator și neuromarketing	Benjamin Kraus 	Manager senzorial consumator și neuromarketing	Thomas Laurent 

SCOPUL STUDIULUI

Determinarea prezenței mirosului/gustului străin transferat potențial de probe către alimente prin teste de discriminare senzorială.

MATERIALE ȘI METODE

Testul discriminant ales pentru studiu este testul triunghiular bazat pe DIN 10955:2004

- Numărul de evaluatori: 8 (instruiți conform standardului ISO 8586);
- Testul a fost efectuat în cabine de degustare conform standardului ISO 8589;
- Semnificația rezultatelor = 1%.

PROBE

Rășină epoxidică - ITAH25000595

- Apă ca simulant alimentar;

Rășină epoxidică - ITAH25000595

- Apă ca simulant alimentar (ca replică).

PREGĂTIREA PROBEI

1. Înainte de prepararea simulanților, proba de testat a fost curățată cu grijă cu apă caldă și un detergent slab, fără miros, apoi uscată.
2. Apa a fost utilizată ca simulant alimentar.
3. Simulantul de control a fost obținut prin punerea apei la 100°C în contact cu proba. Apa a fost apoi lăsată în contact cu proba până a atins temperatura camerei.
4. Standardul (testul martor) a fost preparat supunând simulantul aceluiași tratament și acelorași condiții de temperatură, cu excepția contactului cu materialul testat.
5. Pentru ambii simulanți, cel de control și cel standard, apa a fost supusă analizei senzoriale în pahare.

MODUL DE PREZENTARE A PROBELOR

Probele au fost prezentate evaluatorilor într-o ordine de degustare cu secvențe randomizate, în pahare codificate corespunzător cu un cod din trei cifre (cod orb): pentru cele două probe A și B, ordinea de degustare este specificată având două alternative disponibile, 2A și 1B sau 1A și 2B; seturile totale de probe administrate au fost echilibrate ținând cont de secvențele posibile de degustare (ABA, BAB, BAA, ABB, AAB, BBA).

Conform standardului ISO 4120.

REZULTATE

Pentru a confirma că nu există diferențe între simulanții de control obținuți din probe și standardul de referință, mediana intensității diferenței nu trebuie să depășească 2, iar numărul de identificări trebuie să fie mai mic de 7 din 9. Pentru intensități mai mari de 2, degustătorul profesionist trebuie să indice tipul de miros/gust străin perceput; valori ale „ α ” egale cu 0,01

Scala de intensitate a mirosului/gustului străin

SCALA DE INTENSITATE A DIFERENȚEI				
0 = Neperceput	1 = Abia perceptibil	2 = Ușor perceptibil	3 = Diferență marcată	4 = Diferență mare

MEDIANA INTENSITĂȚII DIFERENȚEI ȘI NUMĂRUL DE IDENTIFICĂRI		
Rășină epoxidică - ITAH25000595 - 1	Aspect= 0 Miros= 0 Gust= 1 Nr. de identificări: 6/9	Fără diferență
Rășină epoxidică - ITAH25000595 - 2 (ca replică)	Aspect= 0 Miros= 0 Gust= 1 Nr. de identificări: 5/9	Fără diferență

OBSERVAȚIE:

Comisia nu a constatat nicio diferență în niciuna dintre cele două replici.

Trebuie menționat că, deși numărul de identificări este mai mic decât limita de semnificație, iar intensitatea percepută a gustului străin este sub 2, în simulantul aflat în contact cu materialul apare o notă aromatică ușoară, definită de evaluatorii senzoriali drept „plastic”.

Proba este adecvată pentru utilizare în contact cu alimentele.