

POROČILO O PRESKUSU SENZORIČNO TESTIRANJE MATERIALOV ZA STIK Z ŽIVILI

NAROČNIK

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

POROČILO O PRESKUSU ŠT.

20250110

REFERENČNI STANDARD

DIN - 10955:2004

DATUM

01/11/2025

VZOREC (testiran v dveh ponovitvah)**OPIS****Vzorec:**

ITAH25000595

Vrsta materiala:

Epoxy resin

REZULTAT PRESKUSA**USTREZA**

DATUM	PRIPRAVA	PODPIS	PREVERJANJE IN ODOBRITEV	PODPIS
01/11/2025	Vodja senzoričnega in nevromarketinškega operativnega področja za potrošnike	Benjamin Kraus 	Vodja senzorike, potrošniškega raziskovanja in nevromarketinga	Thomas Laurent 

NAMEN ŠTUDIJE

Ugotoviti prisotnost tujega vonja/okusa, ki bi ga vzorci lahko prenesli na živila, s senzoričnimi diskriminacijskimi preskusi.

MATERIALI IN METODE

Za študijo je bil izbran diskriminacijski trikotni preskus po standardu DIN 10955:2004

- Število ocenjevalcev: 8 (usposobljenih v skladu s standardom ISO 8586);
- Preskus je bil izveden v degustacijskih kabinah v skladu s standardom ISO 8589;
- Značilnost rezultatov = 1 %.

VZORCI

Epoksidna smola - ITAH25000595

- Voda kot živilski simulant;

Epoksidna smola - ITAH25000595

- Voda kot živilski simulant (kot ponovitev).

PRIPRAVA VZORCA

1. Pred pripravo simulantov je bil testni vzorec skrbno očiščen s toplo vodo in blagim, brezvonjnim detergentom, nato posušen.
2. Kot živilski simulant je bila uporabljena voda.
3. Kontrolni simulant je bil pridobljen tako, da je bila voda s temperaturo 100°C dana v stik z vzorcem. Voda je nato ostala v stiku z vzorcem, dokler ni dosegla sobne temperature.
4. Standard (slepi preskus) je bil pripravljen tako, da je bil simulant izpostavljen enaki obdelavi in enakim temperaturnim pogojem, razen stiku s testiranim materialom.
5. Za oba simulanta, kontrolnega in standardnega, je bila voda podvržena senzorični analizi v kozarcih.

NAČIN PREDSTAVITVE VZORCEV

Vzorci so bili ocenjevalcem predstavljeni v naključnem vrstnem redu degustacije, v kozarcih, ustrezno označenih s tromestno kodo (slepa koda): za vzorca A in B je vrstni red degustacije določen z dvema možnima alternativama, 2A in 1B ali 1A in 2B; skupni izvedeni nabori vzorcev so bili uravnoteženi ob upoštevanju možnih zaporedij degustacije (ABA, BAB, BAA, ABB, AAB, BBA).

V skladu s standardom ISO 4120.

REZULTATI

Za potrditev, da med kontrolnimi simulanti, pridobljenimi iz vzorcev, in referenčnim standardom ni razlik, mediana intenzitete razlike ne sme presegati 2, število identifikacij pa mora biti nižje od 7 od 9. Pri intenzitetah nad 2 mora strokovni ocenjevalec navesti vrsto zaznanega tujega vonja/okusa; vrednosti „ α ” enake 0,01

Lestvica intenzitete tujega vonja/okusa

LESTVICA INTENZITETE RAZLIKE				
0 = Ni zaznano	1 = Komaj zaznavno	2 = Rahlo zaznavno	3 = Izrazita razlika	4 = Velika razlika

MEDIANA INTENZITETE RAZLIKE IN ŠTEVILO IDENTIFIKACIJ		
Epoksidna smola - ITAH25000595 - 1	Videz= 0 Vonj= 0 Okus= 1 Št. identifikacij: 6/9	Brez razlike
Epoksidna smola - ITAH25000595 - 2 (kot ponovitev)	Videz= 0 Vonj= 0 Okus= 1 Št. identifikacij: 5/9	Brez razlike

OPAŽANJE:

Komisija ni ugotovila razlike v nobeni od dveh ponovitev.

Treba je opozoriti, da čeprav je število identifikacij nižje od meje značilnosti in je zaznana intenziteta tujega okusa pod 2, se v simulantu, ki je bil v stiku z materialom, pojavi rahla aromatična nota, ki so jo senzorični ocenjevalci opredelili kot „plastično”.

Vzorec je primeren za uporabo v stiku z živili.