

ISO 13302 : 2003

Sensory analysis – Methods for assessing modification to the flavor of foodstuffs due to packaging

官能試験－包装による食品の風味の変化の評価方法

1. 規格の概要

食品または食品の類似品が持つ官能特質が包装することで生じる変化について評価する方法を規定しており、安定した包装材を評価するための最初の選択肢として、またはそれ以降の個々のバッチ/製品のうち容認できるものをスクリーニングするために使用できる。

食品の包装材として使用される全ての物質（例えば紙、段ボール、プラスチック、アルミホイル、木）に適用でき、その適用範囲は、食品に接触する事が意図されるもの（例えば台所用品、コーティング、チラシ、シールやパイプのような設備の一部）にまで拡大可能である。

2. 発行状況等

2000年7月に新業務項目提案が承認され、2003年8月に初版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

序文

- 1 適用範囲
- 2 引用規格
- 3 用語と定義
 - 3.1 包装材
 - 3.2 新しい包装材
 - 3.3 匂い
 - 3.4 香り
 - 3.5 汚染
 - 3.6 異臭
 - 3.7 標準物質
 - 3.8 評価者
 - 3.9 選択された評価者
 - 3.10 専門家
- 4 原則

- 4.1 包装材料固有の匂いの評価
 - 4.2 食品の香りにおける包装材料の影響の評価
 - 5 食品サンプル
 - 5.1 一般
 - 5.2 サンプルの準備
 - 6 包装材料のサンプル
 - 6.1 一般
 - 6.2 固有の匂いを評価するための包装材料サンプルの準備
 - 6.3 食品の匂いに対する影響を評価するための包装材料サンプルの準備
 - 7 官能試験
 - 7.1 一般的な試験条件
 - 7.2 評価者
 - 7.3 包装材料固有の匂いの評価
 - 7.4 食品の匂いに対する包装材料の影響の評価
 - 8 結果の分析
 - 9 試験報告
- 附属書A 包装材料に関連づけられる製品リスクを評価するための実業家のための指針
- 附属書B 推奨される容器のリスト
- 附属書C 食品の類似品/温度に対するモデル例
- 附属書D 食品の官能特性の変化を引き起こす疑いのある包装材料に由来する成分の例
- 附属書E スコアテストから得られた結果の解釈のためのノンパラメトリック ウィルコクソン検定の適用例
- 参考文献