



TÜRK STANDARDI TASARISI
DRAFT TURKISH STANDARD

tst EN ISO 5492

ICS 71.080.60; 64.240

DUYUSAL ANALİZLER - TERİMLER VE TARİFLERİ

Sensory analysis - Vocabulary

I. MÜTALAA
2009/78019

TS EN ISO 5492 (.....) standardı, EN ISO 5492:2008 standardı ile birebir aynı olup, Avrupa Standardizasyon Komitesi'nin (CEN, Avenue Marnix 17 B-1000 Brussels) izniyle basılmıştır.

Avrupa Standardlarının herhangi bir şekilde ve herhangi bir yolla tüm kullanım hakları Avrupa Standardizasyon Komitesi (CEN) ve üye ülkelerine aittir. TSE kanalıyla CEN'den yazılı izin alınmaksızın çoğaltılamaz.

Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dokümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

Ön söz

Bu tasarı, CEN tarafından kabul edilen EN 5492 (2008) standardı esas alınarak, TSE Mamul Gıdalar İhtisas Grubu'na bağlı TK24 Gıda Teknik Komitesi'nce hazırlanmıştır.

İçindekiler

1	Kapsam	1
2	Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar	1
3	Genel terimler	1
4	Duyulara ait terimler	3
5	Duyusal özellikler ile ilgili terimler	6
6	Yöntemler ile ilgili terimler	13
	Yararlanılan Kaynaklar	18
	Alfabetik içindekiler	19

Duyusal Analizler - Terimler ve Tarifleri

1 Kapsam

Bu standard, duysal analizlerle ilgili terimleri ve bunların tariflerini kapsar.

Bu standard, duyu organları ile değerlendirilmesi gereken ürünlerle ilgili bütün sanayilerde uygulanır.

Bu terimler aşağıdaki başlıklar altında verilmiştir:

- Genel terimler
- Duyularla ilgili terimler
- Duyusal özellikler ile ilgili terimler
- Yöntemler ilgili terimler

2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standardda, tarih belirtilerek veya belirtilmeksizin diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. Tarih belirtilen atıflarda daha sonra yapılan tadil veya revizyonlar, atıf yapan bu standarda da tadil veya revizyon yapılması şartı ile uygulanır. Atıf yapılan standard ve/veya dokümanın tarihinin belirtilmemesi halinde en son baskısı kullanılır.

EN, ISO, IEC vb. No	Adı (İngilizce)	TS No ¹⁾	Adı (Türkçe)
ISO 4121	Sensory analysis — Guidelines for the use of quantitative response scales	TS ISO 4121	Duyusal analizler - Nicelikli cevap skalaları kullanım klavuzu

3 Genel terimler

3.1 Duyusal analiz

Ürünün duysal özelliklerinin duyu organları ile muayenesini içeren bilim.

3.2 Duyusal analiz

Duyuların kullanımı ile ilgili, örneğin kişinin tecrübesi ile.

3.3 Nitelik

Algılanılabilen ayırt edici özellik.

3.4 Duyusal

Ürünün niteliklerinin duyu ile hissedilmesiyle ilgili, örneğin bir ürünün niteliği ile.

3.5 Duyusal değerlendirici

Duyusal deneyde yer alan kişi.

Not 1 - Tecrübesiz değerlendirici herhangi bir kriteri sağlamayan kişidir.

Not 2 - Göreve kabul edilmiş değerlendirici duysal deneylerde daha önce yer almış kişidir.

3.6 Seçilmiş değerlendirici

Duyusal deneyleri yapmak için yeteneğine göre seçilen değerlendirici.

3.7 Uzman

Genel algı konusunda, bilgisi ve tecrübesi aracılığıyla, kendisine danışılan alanda fikir verme yetkinliğine sahip kişi.

3.8 Uzman değerlendirici

Değişik ürünlerin tekrarlanan duysal muayenelerinde tutarlı karar veren, kanıtlanmış duysal hassasiyeti ve duysal muayenede önemli derecede eğitim ve tecrübeye sahip seçilmiş değerlendirici.

3.9 Duyusal panel

Duyusal deneye katılmak üzere seçilen değerlendiriciler grubu.

3.10 Panel eğitimi

İlgili ürün özellikleri, standard değerlendirme skalası, değerlendirme teknikleri ve terminolojiyi içerebilen, değerlendiricilerin belirli ürünün/ürünlerin duyusal analizi sırasında gerçekleştireceği görevleri konusunda duyusal panel ile eğitildiği oturumlar serisi.

3.11 Panel uzlaşması

Terminoloji ve ürünün özelliklerinin şiddeti hususunda değerlendiriciler arasındaki fikir birliği.

3.12 Tüketici

Ürünü kullanan kişi.

3.13 Tadımcı

Gıda ürünlerinin, duyusal özelliklerinin değerlendirilmesini genellikle tadarak yapan değerlendirici, seçilmiş değerlendirici veya uzman.

Not - Çoğu zaman "değerlendirici" terimi tercih edilir.

3.14 Tadım

Gıda maddesinin tadarak yapılan duyusal muayenesi.

3.15 Ürün

Duyusal analiz yoluyla değerlendirilebilen yenilebilir veya diğer türlü madde.

Örneğin; gıda ürünleri, kozmetik, mensucat

3.16 Numune

Değerlendirme için sunulan ürünün numunesi veya temsili miktarı.

3.17 Deney numunesi

Deneye tabi tutulan malzeme numunesi.

3.18 Deney parçası

Değerlendirici tarafından doğrudan muayene edilen deney numunesinin parçası.

3.19 Referans noktası

Muayene edilecek örnekler ile karşılaştırılacak seçilmiş (bir veya birkaç nitelik veya ürün) değer.

3.20 Şahit numunesi

Değerlendirilecek malzemenin diğer tüm numuneleri ile karşılaştırmak için referans olarak seçilen numunesi.

Not - Numune şahit numunesi veya kör şahit olarak tanımlanabilir.

3.21 Referans numune

Bir niteliği tanımlayan veya açıklayan veya verilen niteliğin bir seviyesini belirleyen, diğer tüm numuneler ile karşılaştırılacak dikkatle seçilmiş uyarı/madde.

3.22 Beğeni

Beğenme veya beğenmeme durumu.

3.23 Kabul edilebilirlik

Uyarının, genel veya belirli duyusal özelliklerinin, beğenilme ve beğenilmeme derecesi.

3.24 Tercih

Verilen bir grup beğeni kriteri doğrultusunda, değerlendirici tarafından diğerlerinin içinden seçilen bir uyarı veya ürün.

3.25 Tiksinme

Bir uyarı ile harekete geçen iğrenme duygusu.

3.26 Ayrım

İki veya daha fazla uyarıcı arasında nitelik ve/veya nicelik farklılığı.

3.27 Ayrım yeteneği

Nitelik ve/veya nicelik farklılığını algılayabilme hassaslığı, duyarlılığı, yeteneği.

3.28 İştah

Yeme ve/veya içme arzusu ile ifade edilen fizyolojik ve psikolojik durum.

3.29 İştah açıcı

Kişinin iştahını açabilen bir ürün.

3.30 Lezzetlilik

Ürünün yeme ve içmesini zevkli hale getiren nitelik.

3.31 Psikofizik

Ölçülebilen uyarı ve ilgili duyu tepkileri arasındaki ilişkinin çalışılması.

3.32 Kokusal tepki

Koku uyarılarına karşı değerlendiricinin tepkisinin ölçülmesi.

Not - Değerlendirici ile ilgili

3.33 Kokuverir

Değerlendiricilere yeniden tekrarlanabilir şekilde koku veren cihaz.

3.34 Koku ölçme

Maddelerin koku özelliklerinin ölçülmesi.

Not - Ürünler ile ilgili

3.35 Kokulu madde

Koku alma organlarıyla (sinirler dahil) algılanabilen maddeye ait uçucular.

3.36 Kalite

Ürünün, işlemin veya hizmetin belirli özelliklerinin bir araya gelerek direk veya dolaylı olarak ihtiyaca yeterli durumda olması.

3.37 Kalite faktörü

Ürünün kalitesini meydana getiren belirli özellik ve nitelikler arasından seçilen bir özellik veya bir nitelik.

3.38 Tutum

Bir sınıf nesne veya fikre karşı belirtilen bir yönleme göre cevap verme durumu.

3.39 Çiğneme

Diş ile çiğneme, ezme ve öğütme eylemi.

4 Duyulara ait terimler**4.1 Algılayıcı sinir**

Belirli uyarılara tepki veren duyu organının özel bir kısmı.

4.2 Uyarıcı

Algılayıcı sinirleri uyaran unsur.

4.3 Algılama

Bir veya bir çok duyusal uyarının etkisinin farkında olma.

4.4 His

Duyusal bir uyarı sonucunda oluşan psikofizyolojik reaksiyon.

4.5 Hassasiyet

Duyu organları aracılığıyla bir veya daha çok uyarıyı nitelik ve/veya nicelik yönünden algılama, tanımlama ve/veya ayırma yeteneği.

4.6 Duyusal adaptasyon

Devamlı ve/veya tekrarlı uyarı nedeniyle duyu organının hassasiyetinin geçici olarak değiştirilmesi.

4.7 Duyusal yorgunluk

Hassasiyet azalması şeklinde olan duyusal adaptasyon durumu.

4.8 Duyu şiddeti

Algılanan duyunun büyüklüğü.

4.9 Uyarı şiddeti

Algılanan duyuya neden olan uyarının büyüklüğü.

4.10 Duyarlılık

Uyarılar arasındaki küçük farklılıkları ayırt edebilme yeteneği.

4.11 Duyusal uygulama

Her tür duyusal sistem tarafından oluşturulan hisler, örneğin duyumsal, tatsal, kokusal, dokunsal, tensel veya görsel uygulamalar.

4.12 Tat

Belirli çözünen maddelerle uyarıldığında, tat alma organı ile algılanan hisler.

Not - "Tat" terimi "Lezzet" (Madde 5.20) terimi ile açıklanan tatsal, kokusal ve üçlü sinirsel duyuların yerine kullanılmamalıdır.

Eğer, günlük dille, terim bu şekilde kullanılacaksa, "küflü tat", "ahududulu tat", "mantarimsı tat" gibi tadı niteleyen terimle ilişkilendirilmelidir.

4.13 Tatma duyusu

Tad alma duyusuna ait olma.

4.14 Koklama duyusu

Koku alma duyusuna ait olma.

4.15 Koklamak

Koku alma veya koku almaya teşebbüs etme.

4.16 Dokunma

Temassal his.

4.17 Görüş

Görme hissi.

4.18 İşitme

Duyma hissine ait olma.

4.19 Geniz tahrişi

Kimyasal uyarı sonucu ağız, burun ve boğazda oluşan tahriş hissi.

Örneğin; bayır turpu acılığı

4.20 Dokunsal his

Reseptörleri deride veya derinin hemen altında bulunan (veya mukoza zarlarında) temas sonucunda basınç, sıcaklık, soğukluk ve ağrı algılanmasına neden olan tüm duyular.

4.21 Kemotermal his

Belirli maddeler tarafından oluşan, maddenin ısı ile alakasız, sıcaklık veya soğukluk hissi.

Örneğin; Kapsaisin (sıcak) ve mentol (soğuk) ile oluşan duyular.

4.22 Tensel his

Ağız mukozası, dil ve diş eti zarı dahil, deri ve dildeki reseptör ile algılanan basınç (dokunma), ısı ve ağrı hissi.

Not: Sinirsel duyu (Madde 4.24) ile karıştırmayınız.

4.23 Tensel dokunsal reseptörü

Dilin, ağız ve boğazın derisinde bulunan gıda mamulünün görünüşünü yansıtan geometrik özelliğini algılayan reseptör.

4.24 Sinirsel duyu

Vücudumuzun kas, tendon ve eklem kısımlarındaki organ ve sinirler aracılığıyla algıladığımız pozisyon, hareket ve gerilim duyusu.

Not - Tensel temas ile karıştırmayınız.

4.25 Uyarma eşiği (Tespit eşiği)

Bir his oluşturmak için gereken en düşük duyuşal uyarı değeri.

Not 1 - Bu terim daima nitelik belirten bir terimle birlikte kullanılır.

Not 2 - Hissin tanımlanmasına gerek yoktur.

4.26 Tanıma eşiği

Değerlendiricinin her seferinde aynı tanımlamayı seçeceği bir uyarıya ait en az fiziksel şiddet.

Not : Bu terim daima nitelik belirten bir terimle birlikte kullanılır.

4.27 Fark eşiği

Bir uyarıcının fiziksel şiddetindeki en düşük algılanabilir farkın değeri.

Not 1 - Bu terim daima nitelik belirten bir terimle birlikte kullanılır.

Not 2 - İngilizcede "difference threshold" terimi bazen "DL" harfleri (difference limen) ile veya "JND" harfleri "Just noticeable difference" ile gösterilir.

4.28 Uç eşik

Üstündeki şiddet farklılıklarının algılanamayacağı bir duyuşal uyarıcının en düşük değeri.

Not - Bu terim daima nitelik belirten bir terimle birlikte kullanılır.

4.29 Eşik altı

Tetkik edilmekte olan eşik tipinin altındaki bir uyarı şiddetine aittir.

4.30 Eşik üstü

Tetkik edilmekte olan eşik tipinin üstündeki bir uyarı şiddetine aittir.

4.31 Tatsızlık duyusu

Tat alma duyusundaki hassasiyet eksikliği.

Not - Bu durum, tam veya kısmi ve kalıcı veya geçici olabilir.

4.32 Kokusuzluk duyusu

Koku alma duyusundaki hassasiyet eksikliği.

Not - Bu durum, tam veya kısmi ve kalıcı veya geçici olabilir.

4.33 Renk duyarsızlığı

Normal gözlemcilerden belirgin şekilde farklı bir algılamakla tanımlanan renk görme kusuru.

4.34 Renk körlüğü

Kalıcı ve kısmen belirli renkleri ayırt edememe yetersizliği.

4.35 Olumsuz etkileşim

İki veya daha fazla uyarıcının, ayrı ayrı alındıklarında her biri daha etkili olabileceği halde beraberce alındıklarında, karşılıklı olumsuz etkileri sebebiyle, beklenilenden daha düşük seviyede birleşik bir duyu meydana getirmeleri hali.

Not - Ayrıca bakınız "olumlu etkileşim" (Madde 4.36)

4.36 Olumlu etkileşim

İki veya daha çok uyarıcının birlikte, ayrı ayrı alınmaları etkilerinin basit bir eklenmesinden daha yüksek seviyede birleşik bir duyu meydana getirmeleri hali.

Not - Ayrıca bakınız "olumsuz etkileşim" (Madde 4.35)

4.37 Maskeleye

Bir karışımda bulunan bir niteliğin, bulunan diğer nitelik veya nitelikleri engellemesi durumu.

4.38 Karşıt etki

Aynı anda veya birbirini takip eden uyarıcılar arasındaki farklılığa verilen tepkideki artış.

4.39 Yakınsayan etki

Aynı anda veya birbirini takip eden uyarıcılar arasındaki farklılığa verilen tepkideki azalış.

5 Duyusal özellikler ile ilgili terimler**5.1 Görünüş**

Bir madde veya nesnenin tüm görülebilir özellikleri.

5.2 Temel tat

Ayırt edici tatlardan herhangi biri; asidik/ekşi, acı, tuzlu, tatlı, umami.

Not - Alkalın(bazik) ve metalik temel tat olarak sınıflandırabilecek diğer tatlardır.

5.3 Asitlik (Asidik tat)

Çoğu asidik maddenin seyreltik sulu çözeltilerinin oluşturduğu temel tat. (Örneğin: sitrik asit ve tartarik asit).

5.4 Ekşilik (Ekşi tat)

Genellikle organik asit bulunmasından kaynaklanan karışık tat duyusu.

Not 1 - Bazı dillerde "ekşi" ile "asidik" eş anlamlı değildir.

Not 2 - Bazen bu terim olumsuz bir beğenme duyusuna sahiptir.

5.5 Acılık (Acı tat)

Kinin ve kafein gibi çeşitli maddelerin seyreltik sulu çözeltilerinin oluşturduğu temel tat.

5.6 Tuzluluk (Tuzlu tat)

Sodyum klorür gibi bazı maddelerin seyreltik sulu çözeltilerinin oluşturduğu temel tat.

5.7 Tatlılık (Tatlı tat)

Sükroz ve aspartam gibi doğal veya yapay maddelerin seyreltik sulu çözeltilerinin oluşturduğu temel tat.

5.8 Alkalilik (Alkali tat)

Sodyum hidroksit gibi, pH'sı 7,0'dan büyük, maddelerin seyreltik sulu çözeltilerinin oluşturduğu temel tat.

5.9 Umami

Belirli türde amino asit veya mono sodyum glutamat veya disodyum inosinat nükleotidleri gibi maddelerin seyreltik sulu çözeltilerinin oluşturduğu temel tat.

5.10 Burukluk (Buruk)

Kaki tanninleri veya yaban eriği taninleri gibi ağzın derisinde veya mukozal yüzeyinde karışık hisle beraber daralma, çekme ve buruşmaya yol açan maddeler.

5.11 Kimyasal etki

Karbonatlı su gibi bazı maddelere maruz kalma sonucunda dilde hissedilen fiziksel, kimyasal batıcı his.

Not 1 - His kolayca geçmeyebilir ve sıcaklık, tat ve kokudan bağımsızdır.

Not 2 - Yaygın terimler: "buruk" (demli çay), "yakıcı" (viski), keskin (erik suyu), keskin (bayırturpu).

5.12 Yakıcı (Isıtıcı)

Ağızdaki sıcaklık hissini tanımlar, örneğin alkol (ısıtıcı) veya acı biber (yakıcı) tarafından kaynaklanan.

5.13 Keskinlik (Keskin)

Yanak ve geniz mukoza zarında oluşan keskin his, örneğin sirke, hardal, bayır turpu tarafından kaynaklanan.

5.14 Kimyasal soğuma

Mentol, nane veya anason gibi maddelere maruz kalma sonucunda ağızda oluşan düşük sıcaklık hissi.

Not - His genellikle uyarının uzaklaşması sonrasında devam eder.

5.15 Fiziksel soğuma

Termal olarak soğuk maddelere, örneğin; kristalin sorbitol gibi eksi çözün ıslısına sahip maddelere, veya aseton veya alkol gibi hızla buharlaşan maddelere, maruz kalma sonucunda oluşan düşük sıcaklık hissi.

Not - Hissin süresi genellikle uyarının doğrudan temas zamanıyla sınırlıdır.

5.16 Kimyasal ısı

Kapsaisin veya acı biber gibi maddelere maruz kalma sonucunda oluşan sıcaklık artışı hissi.

Not - His uyarının uzaklaşması sonrasında da devam etmeye meyillidir.

5.17 Fiziksel ısı

48 °C'nin üzerindeki su gibi sıcak maddelere maruz kalınması sonucunda oluşan his.

Not - Hissin süresi genellikle uyarının doğrudan temas zamanıyla sınırlıdır.

5.18 Koku

Belirli uçucu maddelerin koku alma organları ile koklanması yoluyla algılanan his.

5.19 İstenmeyen koku

İstenmeyen koku genellikle ürünün bozulması veya değişikliğe uğraması ile meydana gelen tipik koku.

5.20 Lezzet

Koku alma, tat alma ve trigeminal duyuların tatma esnasında algılanan karışık bileşimi.

Not - Lezzet, dokunma, sıcaklık, ağrı veren ve/veya kinestezik etkilerden etkilenebilir.

5.21 İstenmeyen lezzet

Ürünün değişikliğe uğraması veya bozulması ile meydana gelen değişik lezzet.

5.22 Lezzet artırıcılar

Bir ürünün kendi lezzetine sahip olmaksızın, ürünün lezzetini artıran madde.

5.23 Bozulma

Harici bulaşmadan kaynaklanan ürüne yabancı tat veya koku.

5.24 Aroma (İngilizce ve Fransızca)

Hoşnutluk veya hoşnutsuzluk çağrıştıran koku .

5.25 Aroma (Fransızca)

Tadıldığı zaman, genizden koku alma organları ile algılanan duyuşsal özellik.

5.26 Büke

Bir ürünü nitelendiren belirli koku grubu (Şarap, alkollü içkiler ve benzerleri).

5.27 Gövde

Bir ürünün dokusunun, doluluğunun, zenginliğinin, lezzetinin veya maddesinin kıvamı, sıklığı.

5.28 Not

Bir koku veya aromanın belirleyici veya ayırt edici özelliği.

5.29 Değişik belirti

Genellikle ürünün bozulması veya değişmesiyle ilişkili alışılmamış belirti, not.

5.30 Tipik not

Bir gıda ürünündeki algılanabilen duyuşsal özellik, lezzet ve doku (mekanik, geometrik, ve yağ ve nem niteliği).

5.31 Renk Algısı

Değişik dalga boylarındaki ışık ışınlarının retinada uyandırdığı renk tonu, doygunluk ve canlılık hissi.

5.32 Renk

Renk hissi yaratan ürünlerin özelliği.

5.33 Renk tonu

Dalga boyundaki değişimlere tekabül eden renk özelliği.

Not - Munsell sisteminde eşdeğeri "hue"dir.

5.34 Renk doygunluğu

Rengin saflık derecesinin ölçüsü.

Not 1 - Eğer yüksek doygunlukta ise, renk saf ton (griden ari) olarak görünmekte, eğer düşük doygunlukta ise renk yüksek miktarda gri içermektedir.

Not 2 - Munsell sisteminde eşdeğeri " chroma "dır.

5.35 Canlılık

Mutlak siyahtan mutlak beyaza kadar değişen skala üzerinde, nötr gri ile karşılaştırılan görsel parlaklık derecesi.

Not - Munsell sisteminde eşdeğeri " Value"dir.

5.36 Parlaklık karşıtlığı

Bir nesne veya rengin görünen parlaklığının, etrafındaki nesne veya renklerin parlaklığına etkisi.

5.37 Saydam

Işığın geçmesine izin veren ve belirgin şekillerin görünmesini sağlayan.

5.38 Yarı saydam

Işığın geçmesine izin veren ancak şekillerin fark edilmesine izin vermeyen.

5.39 Opak

Işığın geçmesine izin vermeyen.

5.40 Parlamak (Parlak, Işıldayan)

Yüzeyin bir açıdan diğerlerine göre daha fazla ışık enerjisini yansıtma yetkinliğinden dolayı oluşan parlak veya cilalı görünüş.

5.41 Doku

Bir ürünün, mekanik, geometrik olarak, yüzey ve gövde özelliklerini, kinestetik ve tensel alıcılarla ve (uygun olduğu hallerde) görme ve işitme organları ile ilk ısırdıktan son yutmaya kadar algılanan şekil ve yüzey durumuna ilişkin bütün özellikler.

Not 1 - Algı, çiğneme işlemi süresince, diş ve damak ve tükürük karışımı ile temas sonucunda oluşan fiziksel dönüşümden etkilenmektedir.

İşitsel bilgi doku değerlendirmesine katkı sağlayabilir, ve kuru ürünlerde baskın olabilir.

Not 2 - "Mekanik özellikler" ürünün gerilime verdiği tepki ile ilgilidir. Bunlar: sertlik (hardness), yapışıklılık (cohesiveness), viskozite (viscosity), esneklik (elasticity) ve yapışkanlıktır (adhesiveness).

"Geometrik özellikler" ürünün içindeki parçacıkların, büyüklük, şekli ve dizilişi ile ilgilidir. Bunlar: yoğunluk, taneciklilik ve şekil uyumudur.

"Yüzey özellikler" ürünün içinde ve yüzey kıyısındaki rutubet ve/veya yağ muhtevasının ağızda yarattığı hisler ile ilgilidir.

"Gövde özellikleri" ürünün maddesinin içindeki rutubet ve/veya yağ muhtevasının ve bu bileşenlerin ağıza çıkma tarzının ağızda yarattığı hisle ilgilidir.

5.42 Sertlik

Ürünü kırmak, delmek veya şeklini belli bir seviyede bozmak için gerekli kuvvetle ilgili mekanik doku özelliği.

Not 1 - Sertlik ağızda, dişler arasında sıkıştırılarak (katılar) veya dil ve damak arasında sıkıştırılarak (yarı-katılar) algılanır.

Not 2 - Sertliğin farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar:

- Yumuşak (soft) : Düşük derece, örneğin krem peynir;
- Sıkı (firm) : Orta derece, örneğin zeytin;
- Sert (hard) : Yüksek derece, örneğin sert şekerleme.

5.43 Yapışıklılık

Ürünün kırılmadan şekil değiştirebilmesi ile ilgili olarak, kırılabilirlik(fracturability) (Madde 5.44), çiğnenebilirlik (chewiness) (Madde 5.45) ve sakızımsılık (gumminess) (Madde 5.47) özelliklerini içeren, mekanik doku özelliğinin derecesi ile ilgilidir.

5.44 Kırılabilirlik

Ürünün parçalara veya kırıntılara ayrılması için gerekli dayanıklılık ve yapışkanlığıyla ilgili mekanik yapı özelliği ile ilgilidir.

Not 1 - Kırılabilirlik bir ürünün kesici dişler veya parmaklar arasında aniden sıkıştırılarak değerlendirilir.

Not 2 - Kırılabilirliğin farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar:

- "yapışık" (cohesive) : çok düşük seviye, örneğin sakız, karamel;
- "ufalanan" (crumbly) : düşük seviye, örneğin mısır ekmeği, kek;
- "çatırtı ile ezilen" (crunchy) : Orta seviye, örneğin elma, çiğ havuç;
- "kırılgan" (brittle) : Yüksek seviye, örneğin gevrek yer fıstığı, brendi snaps;
- "gevrek" (crispy) : Yüksek seviye, örneğin patates cipsi, mısır gevreği;
- "kabuklu" (crusty) : Yüksek seviye, örneğin taze Fransız ekmeğinin kabuğu;
- "toz haline gelmiş" (pulverulent) : Çok yüksek seviye, ısırmayla beraber anında toz haline gelen, örneğin fazla pişmiş yumurta sarısı.

5.45 Çiğnenebilirlik

Katı bir ürünü yutmaya hazır hale getirinceye kadar yapmak için gerekli olan iş miktarı ile ilgili mekanik doku özelliği.

Not 1 - Çiğnenebilirliğin farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar:

- "eriyen" (melting) : Çok düşük seviye, örneğin dondurma;
- "yumuşak" (tender) : Düşük seviye, örneğin körpe bezelye;
- "çiğnenebilir" (chewy) : Orta seviye, örneğin meyve şekeri;
- "kart" (tough) : Yüksek seviye, örneğin eski sığır eti, domuz derisi.

5.46 Çiğneme sayısı

Ürünü çiğneyerek yutmaya daha uygun bir kıvama getirmek için gerekli çiğneme sayısı.

5.47 Sakızımsılık

Hassas ürünlerin yapışıklılığı ile ilgili mekanik doku özelliği.

Not 1 - Ağızda, ürünü parçalayarak yutmaya hazır hale getirinceye kadar gösterilen çabayla ilgilidir.

Not 2 - Sakızımsılığın farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar:

- Çabuk kırılan (short) : Düşük seviye, örneğin şekerli galeta;
- Unsu (mealy) : Orta seviye, örneğin bazı patates cinsleri, pişmiş kuru fasulye;
- Macunsu (pasty) : Orta seviye, örneğin kestane püresi;
- Sakızımsı (gummy) : Yüksek seviye, örneğin çok pişmiş yulaf ezmesi, yenilebilir jelatin.

5.48 Viskozite

Akışa karşı direnç ile ilgili mekanik doku özelliği.

Not 1 - Kaşıktaki sıvının dil üzerine çekilmesi için gereken veya alt madde üzerindeki yayılması için gerekli kuvvete karşılık gelir.

Not 2 - Viskozitenin farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar:

- "akıcı" (fluid) : Düşük seviye, örneğin su
- "ince" (thin) : Orta seviye, örneğin zeytin yağı
- "kaygan" (unctuous) ve "kremsi" (creamy) : Orta seviye, örneğin çift krema, koyu krema
- "kalın" (thick) veya "viskoz" (viscous) : Yüksek seviye, örneğin koyulaştırılmış şekerli süt, bal.

5.49 Kıvam

Dokunma veya görsel alıcılar tarafından algılanan mekanik özellik.

5.50 Elastiklik, yaylanma, esneklik

Bir biçim değiştiren kuvvetin sonrasında geri normal haline dönme hızı, ve biçim değiştiren kuvvetin kaldırılması sonrasında şekli değişen malzemenin normal haline dönme derecesini ifade eden mekanik dokusal özellik ile ilgilidir.

Not - Esnekliğin farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar:

- "Plastik" (platic) : Esnekliği yok, örneğin margarin;
- "Şekil verilebilen" (malleable) : Orta seviye, örneğin köpük şekerleme;
- "Elastik" (elastic), "esnek" (springy), "lastiksi" (rubbery) : Yüksek seviye, örneğin kalamar, istiridye, sakızlar.

5.51 Yapışkanlık

Altındaki tabakadan veya ağızda yapışan maddenin, buradan çıkartılması için gerekli kuvvetle ilgili mekanik doku özelliği.

Not 1 - Yapışkanlığın farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar:

- "az yapışkan" (tacky) : Düşük seviye, örneğin lokum;
- "orta yapışkan" (clinging) : Orta seviye, örneğin fıstık ezmesi;
- "yapışkan", (gooey), (gluey) : Yüksek seviye, örneğin karamelli tatlı, çok pişmiş pirinç;
- "çok yapışkan" (sticky), (adhesive): Çok yüksek seviye, örneğin karamel.

Not 2 - Ürünün yapışkanlığı çeşitli yollarla tecrübe edilebilir, örneğin:

- Damakla - Numuneyi dil ve damak arasında tam olarak bastırdıktan sonra, ürünü damaktan, dili kullanarak, tamamen çıkarmak için gereken güç;
- Dudakla - Ürünün dudağa yapışma derecesiyle - Yapışkanlığını değerlendirmek için numunenin dudakların arasına koyulup bir kere hafifçe bastırılıp ve bırakılarak;
- Dişle - Ürün çiğnendikten sonra dişin üzerinde/içine yapışan miktarla;
- Kendisiyle - Numune ağza koyulduğunda tekil parçaların dil ile birbirinden ayrılması için gereken güç;
- Elle - Bir diğerine yapışık tekil parçaların kaşığı kullanarak birbirinden ayrılması için gereken güç.

5.52 Ağırlık (Ağır)

Meşrubatların viskozitesi veya katıların yoğunluğu ilgili özellik.

Not - Çapraz-kesiti sıkı olan katı gıdaları veya biraz zorlukla akan meşrubatları tanımlar.

5.53 Yoğunluk

Ürün bütün boyunca ısırılması sonrasında, çapraz-kesit sıklığının algılanmasıyla ilgili geometrik doku özelliği.

Not - Yoğunluğun farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar:

- "hafif" (light) : Düşük, örneğin kremşanti;
- "ağır" (heavy), "yoğun" (dense) : Yüksek, örneğin kestane kreması, geleneksel İngiliz tarzı yeniyl pudingi.

5.54 Taneciklilik

Ürünün taneciklerinin büyüklüğü, şekli ve miktarının algılanması ile ilgili geometrik doku özelliği.

Not - Tanecikliliğin farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar aşağıdaki gibidir:

- "düz" (smooth), "toz halde" (powdery) : Yok, örneğin pudra şekeri, kuru mısır unu;
- "kumlu taneli" (gritty) : düşük seviye, örneğin bazı armutlar;
- "taneli" (grainy) : orta seviye, örneğin irmik;
- "boncuklu" (beady) : küçük, küresel parçacıklara sahip, örneğin tapyoka pudingi;
- "tanecikli" (granular) : köşeli, sert parçacıklara sahip, örneğin esmer şeker;
- "iri taneli" (coarse) : yüksek seviye, örneğin pişmiş yulaf ezmesi;
- "topaklı" (lumpy) : geniş ve düzensiz parçacıklı yüksek seviye, örneğin çökelek peyniri;

5.55 Şekil uyumu

Üründeki taneciklerin şekil ve diziliminin algılanması ile ilgili geometrik doku özelliği.

Not - Şekil uyumunun farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar aşağıdaki gibidir:

- "hücresel" (cellular) : sıvı veya gazı çevreleyen ince duvarları olan küresel veya oval parçacıklı, örneğin: portakal
- "kristal" (crystalline) : Köşeli, benzer büyüklükte, simetrik üç boyutlu parçacıklar, örneğin kristal şeker;
- "lifli" (fibrous) : Aynı yönde düzgün kümeli veya uzun parçacıklar, örneğin kereviz sapı;
- "katmerli" (flaky) : kolayca ayrılabilen gevşek katmanlar, örneğin pişmiş ton balığı, kruvasan, katmerli pasta;
- "kabarık" (puffy) : sert veya sıkı dış kabuğa sahip içi geniş, genellikle eşit olmayan, hava ceplerine sahip, örneğin kremalı pasta, pirinç patlağı.

5.56 Islaklık

Bir gıdanın rutubet muhtevasının ağızdaki dokusal reseptörler ile algılanması, ayrıca ürünün yağlayıcı özelliğiyle de ilgilidir.

Not - Sadece rutubet miktarını değil, çeşit, oran, ve açığa çıkma veya emme tarzını da yansıtır.

5.57 Rutubet

Üründen kaynaklanan veya emdiği sudan ileri gelen yüzey doku özelliğidir.

Not - Rutubetliliğin farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar aşağıdaki gibidir:

Yüzey özellikleri:

- "Kuru" (dry) : Rutubesiz, örneğin kraker;
- "Rutubetli" (moist) : Orta seviye, örneğin soyulmuş elma;
- "Islak" (wet) : Yüksek seviye, örneğin su kestanesi, istiridye;

Gövde özellikleri:

- "Kuru" (dry) : Rutubesiz, örneğin kraker;
- "Rutubetli" (moist) : Orta seviye, örneğin elma;
- "Bol sulu" (juicy) : Yüksek seviye, örneğin portakal;
- "Sulu" (succulent) : Yüksek seviye, örneğin et;
- "Çok sulu" (watery) : Su gibi algılanan, örneğin karpuz.

5.58 Kuruluk (kuru)

Ürünün emdiği rutubetin algılanmasını tanımlayan dokusal özellik (örneğin kraker).

Not - İçeceklerde dilde ve boğazın içinde kuruluk hissi veren bir sıvı, örneğin yaban mersini suyu.

5.59 Yağlılık

Ürünün yağ kalitesi ve miktarıyla ilgili olarak algılanabilen yüzey doku özelliğidir.

Not - Yağlılık algısının farklı derecelerini belirten başlıca sıfatlar aşağıdaki gibidir:

- "Yağlı" (oily) : Bünyesindeki yağın veya sızan yağın algılanması, örneğin soslu salata.
- "Yağlanmış" (greasy) : Algılanabilir sızan yağ, örneğin domuz pastırması, cips, patates kızartması
- "Çok yağlı" (fatty) : Sızıntı olmaksızın, ürünün algılanabilen yüksek yağ oranı, yağlanmış, yağlı, örneğin domuz yağı, don yağı.

5.60 Havalandırılmış (Hava katılmış)

İçeri gaz (genellikle karbondioksit veya hava) doldurulmuş küçük, eşit hücreler içeren ve genellikle hafif bir hücre duvarıyla çevrili bir katı veya yarı katı tanımlar.

Not 1 - Ayrıca Köpürme'ye (Madde 3.61) bakınız.

Not 2 - Ürün "köpükcükle kaplı" veya "köpüklü" (sıvı hücre duvarları, örneğin milkshake) veya "gözenekli" (katı hücre duvarları), örneğin köpük şekerleme, kremalı pasta, çikolatalı mus, şifon pastası dolgusu, sandviç ekmeği şeklinde tanımlanabilir.

5.61 Köpürme (Köpüren)

Bir sıvı üründe bir kimyasal reaksiyon sonucunda çıkan gaz sırasında veya basıncın açığa çıkmasıyla gaz baloncuklarının oluşması.

Not 1 - Ayrıca Havalandırılmış 'a (Madde 3.60) bakınız.

Not 2 - Baloncuklar veya onların biçimi genel olarak dokusal özellik olarak algılanır, ancak yüksek seviyeleri görme ve duyma ile de algılanabilir.

Köpürme dereceleri şu şekilde tanımlanabilir:

- "Durgun" (still) : Yok, örneği musluk suyu;
- "Sönük" (flat) : Beklenenden daha az seviyede olan, örneğin uzun süredir açık şişelenmiş bira;
- "Batan" (tingly) : Genel olarak ağızda dokusal özellik olarak algılanabilen;
- "Kabarcıklı" (bubbly) : Görülebilen yükselen baloncukları olan;
- "Gazlı" (fizzy) : Hızla patlayan baloncukların yaptığı duyulabilen tıslamaları olan.

5.62 Ağız hissi

Bir uyarının ağızdaki fiziksel ve kimyasal özellikleri ile ilgili hissi ile oluşan karışık algı.

Not - Değerlendiriciler fiziksel hisleri (örneğin yoğunluk, viskozite, parçacıklı) dokusal özellik ve kimyasal hisleri (örneğin keskin, serinleten) lezzet özellikleri olarak ayırırlar.

5.63 Temizlik hissi (Temiz)

Yuttuktan sonra ağızda gitmeyen kalıntı his bırakmama özelliği (Bakınız Madde 3.51 Yapışkanlık), örneğin su.

5.64 Damak temizleyici (Arındırma)

Ağızda kalan tüm kalıntıları temizleyen ürün, örneğin su, kraker.

5.65 Ağızda kalan tat (Kalıntı tat)

Ürünün ağızdaki halinin verdiği histen farklı, ürünün uzaklaşması ile geride kalan koklama ve/veya tatma hissi.

5.66 Kalan his

Dokusal bir uyarının kaldırılmasının devamındaki tecrübe; ilk verdiği his devam edebilir veya yutma, tükürük, seyreltme ve diğer etkenlerin, uyarıcı maddeyi veya his bölgesini etkilemesiyle, farklı özelliklerde devam edebilir.

5.67 Kalıcılık

Ölçülebilen bir zaman süresince bir uyarıya verilen tepkiyle ilgili.

5.68 Lezzetsiz

Beklenilenden çok daha az seviyede lezzeti olan bir ürünü tanımlar.

5.69 Tatsız

Az seviyede lezzeti olan ve nitelsiz bir ürünü tanımlar.

5.70 Nötr

Kendine has belli bir niteliği olmayan bir ürünü tanımlar.

5.71 Yavan

Beklenen duyuusal seviyesinin altında algılanan bir ürünü tanımlar.

6 Yöntemler ile ilgili terimler

6.1 Objektif yöntem

Şahsi fikirlerin etkilerinin en aza indirildiği herhangi bir yöntem.

6.2 Sübjektif yöntem

Şahsi fikirlere dayalı herhangi bir yöntem.

6.3 Tasnif etme

Ürünlerin varsayılan kalıtsal kalite ölçeğine göre kalite gruplarına ayrılması için kullanılan yöntem.

Örneğin; Sıralama (Madde 6.4), Sınıflandırma (Madde 6.5), Derecelendirme (Madde 6.6) ve Puanlama (Madde 6.7)

6.4 Sıralama

İki veya daha fazla bir seri numunenin aynı zamanda sunulmasıyla bazı belirli niteliklerinin şiddeti veya derecelerine göre sıralandırılması yöntemi.

6.5 Sınıflandırma

Kategorilere ayırma yöntemi.

6.6 Derecelendirme

Her bir algı şiddetinin olası bir kategori numarası ile gösterildiği, sıra gösteren bir skala ile yapılan ölçüm yöntemi.

6.7 Puanlama

Aralarında matematiksel bir ilişki olan ürüne veya niteliğine puanlar vererek, bir ürünün (veya bir ürünün niteliğinin) değerlendirilmesi.

6.8 Tarama

Ön seçme işlemi.

6.9 Eşleştirme

Genellikle bilinmeyen numune ile kontrol numunesi veya iki bilinmeyen numune arasında benzerliğin derecesini tayin için, uyarıların eşitleme veya ilgilendirme deneysel işlemi.

6.10 Büyüklük tahmini

Verilen numaralar arasındaki oran ile, bunlarla bağlantılı algı şiddetleri arasındaki oranın aynı olduğu şekilde, bir nitelik şiddetine değer verme işlemi.

6.11 Bağımsız değerlendirme

Bir veya daha çok uyarının doğrudan karşılaştırmadan değerlendirilmesi.

6.12 Kesin yargı

Bir uyarının doğrudan doğruya karşılaştırmadan değerlendirilmesi (örneğin tekil sunum).

6.13 Karşılaştırmalı değerlendirme

Aynı anda sunulan uyarıların karşılaştırılması.

6.14 Seyreltme yöntemi

Numunelerin azalan derişimlerde hazırlanması ve seriler halinde muayene edilmesi tekniği.

6.15 Psikofiziksel yöntem

Ölçülebilen fiziksel uyarılar ile duyuşsal tepkiler arasındaki ilişkilerin kurulması yöntemi.

6.16 Ayrım deneyi

Karşılaştırılacak numuneler arasındaki farkların belirlenebilir olup olmadığıyla ilgili herhangi bir yöntem.

Örneğin; üçgen deneyi (Madde 6.18), İkili-üçlü deneyi (Madde 6.19), veya eşli karşılaştırma (Madde 6.17)

6.17 Eşli karşılaştırma deneyi

Uyarıların eşler halinde belirli kriterlere göre karşılaştırılmasını içeren bir yöntem.

6.18 Üçgen deneyi

Aynı zamanda deneye sunulan ve ikisi aynı olan üç numuneyi kapsayan ve değerlendirciden, farklı algılanan numunenin ayrılması istenen bir ayırım deneyi yöntemi.

6.19 İkili-Üçlü deney

Her bir değerlendiriciden, her biri referans olarak etiketlenen üç numune aldığı ve hangisinin referansla aynı veya farklı olduğunun sorulduğu ayırım deneyi.

6.20 "Beş üzerinden iki" deneyi

İkisi bir, üçü diğer bir tipe ait olan işaretlenmiş beş numuneyi kapsayan ve değerlendiriciden, iki ve üç grup benzer algılara sahip ikili ve üçlü numunenin ayrılması istenen bir farklılık deneyi yöntemi.

6.21 "A" veya "A değil" deneyi

Değerlendiriciye "A" Maddesi tanıtıldıktan sonra, ona "A" ve "A olmayan" maddelerden oluşan bir seri sunulur ve sunulan bu seride hangisinin "A" veya "A olmayan" olduğunun belirlenmesinin istenildiği deney yöntemi.

6.22 Tanımlayıcı analiz

Bir eğitilmiş değerlendiriciler paneli tarafından uyarının duyusal niteliğini tanımlandığı veya nicelediği herhangi bir yöntem.

6.23 Nitelikli duyusal profil

Bir numunenin duyusal özelliğinin şiddet değeri olmadan tanımı.

6.24 Nicelikli duyusal profil

Bir numunenin hem özelliklerini hem de onların şiddet değerlerini içeren tanımı.

6.25 Duyusal profil

Algı sırasına göre duyusal özellikleri olan bir numunenin duyusal özelliklerinin ve her özellik için bir şiddet değeri verilmesi ile tanımı.

Not - Tamamen veya kısmen, ticari markalı veya markasız, her profil için genel bir terim

6.26 Seçme haklı duyusal profil

Bir grup numunelerde kullanılacak özelliklerin, her bir değerlendirici tarafından bağımsız olarak seçildiği duyusal profil şekli.

Not - Uzlaşılmış bir numune uzayı istatistiksel olarak türetilir.

6.27 Doku profili

Bir doku numunesinin nitelikli veya nicelikli duyusal profili.

6.28 Tercih deneyi

İki veya daha çok numune arasında tercih değerlendirmesi deneyi.

6.29 Skala

Bir cevap skalasına veya bir ölçü skalasına uygun terim.

6.29.1 Cevap skalası

Bir değerlendirici tarafından bir nicelikli cevap verme (örneğin nümerik, sözlü veya resimsel) yöntemleri.

Not 1 - Duyusal analizlerde, bu değerlendiricinin tepkisini numaralara çevrilebilen bir şekilde algılayan bir araç veya alettir.

Not 2 - "Skala" terimi genel olarak "cevap skalası" ifadesine eş anlamlı olarak kullanılmaktadır.

6.29.2 Ölçü skalası

Bir özellik (örneğin bir duyusal algının şiddeti) ile bu özelliğinin değerini temsil etmek için kullanılan numara (örneğin değerlendirici tarafından kaydedilen veya değerlendiricilerin tepkisinden çıkarılan numara) arasındaki biçimsel ilişki (örneğin dereceli, aralıklı veya orantılı).

Not - "Skala" terimi genel olarak "ölçü skalası" ifadesine eş anlamlı olarak kullanılmaktadır.

6.30 Şiddet skalası

Bir algının şiddetini gösteren skala.

6.31 Tutum skalası

Tutumları veya görüşleri gösteren skala.

6.32 Referans skalası

Bir verilen niteliğin bir özelliğinin veya belirli şiddetlerinin tanımlanmasında referans numunelerinin kullanıldığı skala.

6.33 Beğenme skalası

Hoşa gitme veya gitmeme derecelerini gösteren skala.

6.34 İki yönlü skala

İki uçlarında zıt tanımlamalar bulunan bir skala. (örneğin, sertten yumuşağa doğru takip eden bir doku ölççeği)

6.35 Tek yönlü skala

Bir ucunda sadece bir tanımlayıcı bulunan skala.

6.36 Dereceli skala

Değerlendirilmekte olan özelliğin tahsis edilmiş değerler sırasının, algılanan şiddetler sırasına karşı geldiği skala.

6.37 Aralıklı skala

Dereceli skala özellikleri sahip olmasına ek olarak, nümerik değerlerin arasındaki eşit farklıların, ölçülen özellikler (duyusal analiz, algılanan şiddetler) arasındaki eşit farklılıklara karşılık gelmesi durumu ile ayırt edilen skala.

6.38 Orantılı skala

Aralıklı skala özelliklerine sahip olmasına ek olarak, iki uyarı için tahsis edilmiş değerler arasındaki oranın, bu uyarıların algılanan şiddetlerinin oranına eşit olduğu skala.

6.39 Hata (değerlendirmede)

Gözlemlenen (veya değerlendirme) değerle, gerçek değer arasındaki fark.

6.40 Rastlantısal hata

Ortalaması sıfır olan öngörülemeyen hatalar.

6.41 Yanlılık

Pozitif veya negatif olabilen sistematik hatalar

6.42 Beklenen yanlılık

Değerlendiricinin önyargılı fikirlerinden dolayı olan yanlılık.

6.43 Hale etkisi

Bir uyarının bir özelliğinin olumlu veya olumsuz değerlendirmenin, aynı zamanda dikkate alınan aynı uyarının diğer bir özelliğine olumlu veya olumsuz değerlendirmede bulunulması eğilimine neden olan, içerik etkisinin özel durumu.

6.44 Gerçek değer

Değerlendirmeler sonucunda beklenen belirli değer.

6.45 Standard aydınlatıcılar

Uluslararası Aydınlatma Komisyonu'nca (CIE) tarif edilen yapay veya doğal aydınlatma dereceleri ile ilgili renkli aydınlatıcılar.

6.46 Dayanak noktası

Numunelerin değerlendirilmesi karşısındaki referans noktası.

Not - Bakınız referans noktası (Madde 3.19)

6.47 Puan

Bir uyarı malzemesi özelliğinin şiddetlerinin olası aralığındaki belirli konumunu tanımlayan atanmış değer.

Not - Bir gıdayı puanlamak onun bir özelliğini skala üzerinde veya bazı nümerik tanımlanmış his kriterlerine göre puanlamaktır.

6.48 Puan cetveli/kartı

Oy pusulası.

Yararlanılan Kaynaklar

[1] ISO 4121, Sensory analysis - Guidelines for the use of quantitative response scales

Alfabetik içindekiler

A		D	
A veya A değil deneyi	6.21	Damak temizleyici	5.64
Acılık (Acı tat)	5.5	Dayanak noktası	6.46
Ağırlık (Ağır)	5.52	Değişik belirti	5.29
Ağız hissi	5.62	Deney numunesi	3.17
Ağızda kalan tat	5.65	Deney parçası	3.18
Algılama	4.3	Derecelendirme	6.6
Algılayıcı sinir	4.1	Dereceli skala	6.36
Alkalilik (Alkali tat)	5.8	Doku	5.41
Aralıklı skala	6.37	Doku profili	6.27
Aroma (Fransızca)	5.25	Dokunma	4.16
Aroma (İngilizce ve Fransızca)	5.24		
Asitlik (Asidik tat)	5.3	Dokunsal his	4.2
Ayırım	3.26	Duyarlılık	4.1
Ayırım deneyi	6.16	Duyu şiddeti	4.8
Ayırım yeteneği	3.27	Duyusal	3.4
		Duyusal adaptasyon	4.6
B		Duyusal analiz	3.1
Bağımsız değerlendirme	6.11	Duyusal analiz	3.2
Beğeni	3.22	Duyusal değerlendirici	3.5
Beğenme skalası	6.33	Duyusal panel	3.9
Beklenen yanlılık	6.42	Duyusal profil	6.25
		Duyusal uygulama	4.11
Beş üzerinden iki deneyi	6.2		
Bozulma	5.23	Duyusal yorgunluk	4.7
Burukluk (Buruk)	5.1		
Büke	5.26	E	
		Ekşilik (Ekşi tat)	5.4
Büyüklik tahmini	6.1	Elastiklik, yaylanma, esneklik	5.5
		Eşik altı	4.29
C		Eşik üstü	4.3
Canlılık	5.35	Eşleştirme	6.9
		Eşli karşılaştırma deneyi	6.17
Ç			
Çiğneme	3.39	F	
Çiğneme sayısı	5.46	Fark eşiği	4.27
Çiğnenebilirlik	5.45	Fiziksel ısı	5.17
		Fiziksel soğuma	5.15

G		K	
Geniz tahrişi	4.19	Kabul edilebilirlik	3.23
Gerçek değer	6.44	Kalan his	5.66
Görünüş	5.1	Kalıcılık	5.67
Görüş	4.17	Kalite	3.36
Gövde	5.27	Kalite faktörü	3.37
		Karşılaştırmalı değerlendirme	6.13
		Karşıt etki	4.38
H			
Hale etkisi	6.43	Kemotermal his	4.21
Hassasiyet	4.5	Kesin yargı	6.12
Hata	6.39	Keskinlik (Keskin)	5.13
Havalandırılmış	5.6	Kırılabilirlik	5.44
His	4.4	Kıvam	5.49
		Kimyasal etki	5.11
		Kimyasal ısı	5.16
I			
Islaklık	5.56	Kimyasal soğuma	5.14
		Koklama duyusu	4.14
i			
İki yönlü skala	6.34	Koklamak	4.15
İkili-Üçlü deney	6.19	Koku	5.18
İstenmeyen koku	5.19	Koku ölçme	3.34
İstenmeyen lezzet	5.21	Kokulu madde	3.35
İşitme	4.18	Kokusal tepki	3.32
İştah	3.28	Kokusuzluk duyusu	4.32
İştah açıcı	3.29	Kokuverir	3.33
		Köpürme (Köpüren)	5.61
		Kuruluk (kuru)	5.58
L		N	
Lezzet	5.2	Nicelikli duyusal profil	6.24
Lezzet artırıcılar	5.22	Nitelik	3.3
Lezzetlilik	3.3	Nitelikli duyusal profil	6.23
Lezzetsiz	5.68	Not	5.28
M		Nötr	5.7
Maskeleme	4.37	Numune	3.16

O

Objektif yöntem	6.1
Olumlu etkileşim	4.36
Olumsuz etkileşim	4.35
Opak	5.39
Orantılı skala	6.38

P

Panel eğitimi	3.1
Panel uzlaşması	3.11
Parlaklık karşıtlığı	5.36
Parlamak	5.4
Psikofizik	3.31
Psikofiziksel yöntem	6.15
Puan	6.47
Puan cetveli/kartı	6.48
Puanlama	6.7

R

Rastlantısal hata	6.4
Referans noktası	3.19
Referans numune	3.21
Referans skalası	6.32
Renk	5.32
Renk Algısı	5.31
Renk doygunluğu	5.34
Renk duyarsızlığı	4.33
Renk körlüğü	4.34
Renk tonu	5.33
Rutubet	5.57

S

Sakızımsılık	5.47
Saydam	5.37
Seçilmiş değerlendirici	3.6
Seçme haklı duyusal profil	6.26
Sertlik	5.42
Seyreltme yöntemi	6.14
Sınıflandırma	6.5
Sıralama	6.4
Sinirsel duyu	4.24
Skala	6.29
Standard aydınlatıcılar	6.45
Sübjektif yöntem	6.2

Ş

Şahit numunesi	3.2
Şekil uyumu	5.55
Şiddet skalası	6.3

T

Tadım	3.14
Tadımcı	3.13
Taneciklilik	5.54
Tanıma eşiği	4.26
Tanımlayıcı analiz	6.22
Tarama	6.8
Tasnif etme	6.3
Tat	4.12
Tatlılık (Tatlı "tat")	5.7
Tatma duyusu	4.13

T		Ü	
Tatsız	5.69	Üçgen deneyi	6.18
Tatsızlık duyusu	4.31	Ürün	3.15
Tek yönlü skala	6.35	V	5.48
Temel tat	5.2		
Temizlik hissi (Temiz)	5.63		
Tensel dokunsal reseptörü	4.23	Y	
Tensel his	4.22		
Tercih	3.24		
Tercih deneyi	6.28		
Tiksinme	3.25		
Tipik not	5.3		
Tutum	3.38		
Tutum skalası	6.31		
Tuzluluk (Tuzlu tat)	5.6		
Tüketici	3.12		
U		Y	
Uç eşik	4.28	Yağlılık	5.59
Umami	5.9	Yakıcı (Isıtıcı)	5.12
Uyaran	4.2	Yakınsayan etki	4.39
Uyarı şiddeti	4.9	Yanlılık	6.41
Uyarma eşiği	4.25	Yapışıklılık	5.43
Uzman	3.7	Yapışkanlık	5.51
Uzman değerlendirici	3.8	Yarı saydam	5.38
		Yavan	5.71
		Yoğunluk	5.53