

Наборы для тестирования вкуса

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ajq@nt-rt.ru || сайт: <https://labc.nt-rt.ru/>

Prüfung des Geschmacksüberganges von Packstoffen und Packmitteln durch den Luftraum mit der Prüfsubstanz Wasser nach DIN 55534:2006-08 und dem Geschmackstest-Set

Es handelt sich hierbei um eine Schnellprüfung, die mit einem analytischen Verfahren vernetzt werden kann. Dies ist ein zusätzliches Prüfverfahren zu DIN 10955. Diese Prüfung ist also eine Maßnahme der Qualitätskontrolle während der Packmittelproduktion oder des Abpackprozesses (z. B. Packstoff-Eingangs- und -Ausgangskontrolle). Mit diesem sensorischen Schnelltest lassen sich auch Packhilfsmittel wie Druckträger, Klebstoffe, Farben, Lacke, Hilfsstoffe und Endprodukte während der einzelnen Produktionsstufe schnell untersuchen.

Kurzbeschreibung:

Die Probe befindet sich in einem Glasgefäß, welches innerhalb eine eingeschmolzene, einseitig offene Glasröhre aufweist, die mit Wasser gefüllt ist. Flüchtige Stoffe des Verpackungsmaterials werden vom Wasser absorbiert. Wasser ist ein neutrales Lebensmittel, hat keinen Eigengeschmack und lässt sich gut verkosten. Im Sonderfall kann das Verkosten mit geschlossener Nase erfolgen.* Die Matrix Wasser ist für eventuelle weiterführende analytische Untersuchungen gut geeignet.

* Unterscheidung zwischen Geschmacksstoffen und retronasalem Sinneseindruck

Prüfsubstanz:

Abgekochtes, salzarmes, handelsübliches Wasser (ca. 20 min im Wasserkocher gekocht!) Durch diese Maßnahme wird organische Substanz zerstört und Kohlenstoffdioxid vergast.

Durchführung:

50 cm² (12,5 x 4 cm) Packstoff** werden exakt ausgeschnitten und längs gerollt in dem Glasbehälter um das Innenrohr platziert, sodass die breite Seite aufrecht steht. Abweichungen sind zu vereinbaren und im Prüfbericht anzugeben (s. Abbildung). Anschließend werden 40 ml Wasser mit der Fortuna-Pipette in das eingeschmolzene Innenrohr eingefüllt. Danach wird das Gefäß verschlossen. Es werden je Prüfung mindestens zwei Prüfansätze hergestellt und getrennt ausgewertet. Als Referenzprobe dient ein weiterer Geschmackstest – Glasbehälter mit 40 ml Wasser ohne Packstoffprobe.

** In Abhängigkeit des Eigengeschmackes des Packstoffes wird die Probenfläche angepasst.

Geschmackstest-Set

Prüfbedingungen:

Schnellbestimmung während der Produktion:

Die Prüfansätze müssen 1 Stunde bei einer Temperatur von 40 °C (+/-2 °C) gelagert werden.

Abschlussbestimmung für die Qualitätssicherung:

die Prüfansätze sollen 24 Stunden bei Raumtemperatur (23 °C +/-2 °C) gelagert werden.

Verkostung:

Die Verkostung soll ebenfalls bei Raumtemperatur (23 °C +/-2 °C) in einem geruchsneutralen Prüfraum erfolgen. Es werden ca. 10 ml Prübsubstanz (Wasser) mit einer 10 ml PE-Pipette entnommen und in einen geschmacksneutralen Trinkbecher zur Verkostung gegeben und im Vergleich zur Referenzprobe beurteilt.



Geschmackstest-Set

Art.-Nr.: 280-0086707

Art.-Nr.:	Inhalt:
150-0086721	2 x Geschmackstest – Klarglasbehälter aus DURAN®-Laborglas mit Innenrohr und NS60-Stopfen
160-0086745	50 x 10 ml PE-Pipetten
160-0086738	1 x 20ml Saugkolben-Vollpipette
120-0673013	100 x PS-Einweg-Trinkbecher (glasklar, geschmacksneutral)

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ajq@nt-rt.ru || сайт: <https://labc.nt-rt.ru/>