

ISO 16779 : 2015 Sensory analysis – Assessment (determination and verification) of the shelf life of foodstuffs

官能分析－食品の保存可能期間の評価（決定及び検証）

1. 規格の概要

個々の評価法の開発をサポートすることを目的に、官能分析を用いて食品の保存期間を設定・検証するための方法について規定しており、評価対象となる官能特性は、仮定される保存期間中の食品の外観、匂い、風味、味及びテクスチャー等の変化である。

2. 発行状況等

2011年2月に新業務項目提案が承認され、2015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 用語及び定義
- 4 手順
 - 4.1 一般
 - 4.2 試験サンプル及び見本サンプルの選択
 - 4.3 保存条件
 - 4.4 サンプルング計画の作成
- 5 試験方法
 - 5.1 一般
 - 5.2 識別試験
 - 5.3 記述試験
 - 5.4 嗜好試験
 - 5.5 試験方法の組合せ
- 6 結果の評価
- 7 試験報告

参考文献