

**MAKARONITOOTED KÕVAST
NISUJAHUST (DURUM).
SPAGETTIDE KEEDUKVALITEEDI
HINDAMINE SENSOORSE
ANALÜÜSI ABIL**

**Durum wheat semolinas and alimentary pasta.
Estimation of cooking quality of spaghetti
by sensory analysis**

EESTI STANDARD

MAKARONITOOTED KÕVAST NISUJAHUST (DURUM).
SPAGETTIDE KEEDUKVALITEEDI HINDAMINE
SENSOORSE ANALÜÜSI ABIL

EVS 647:1993

Durum wheat semolinas and alimentary pasta.
Estimation of cooking quality of spaghetti
by sensory analysis

Jõustumisaeg 01.01.94

0 SISSEJUHATUS

Käesolev standard on koostatud rahvusvahelise standardi ISO 7304-1985 "Durum wheat semolinas and alimentary pasta - Estimation of cooking quality of spaghetti by sensory analysis" alusel.

1 KASUTUSALA

Standard määrab kindlaks meetodi spagetikujuliste makaronitoodete keedukvaliteedi, mis on väljendatud pealispinna olukorra ja tugevusomadustega, hindamiseks sensoorse analüüsi abil.

Meetod kehtib ainult spagettide (pikkade niitnuudlite) keedukvaliteedi hindamisel. Seda tooteliiki on lähemalt iseloomustatud, kuna tema kuju iseloomustab kõige paremini kõvast tööstuslikust või katsenisujahust valmistatud toodete kvaliteeti.

Märkus. Meetod kehtib ka spagettidele, mis on tehtud tavalisest nisujahust või tavalise ja kõva nisujahu segust (juhul kui asjakohased riiklikud õigusaktid lubavad neid jahusid kasutada makaronitoodete valmistamisel).

Meetod on välja töötatud selleks, et anda võimalus aparatuursete meetodite ja sensoorsete analüüside praktiliste meetodite tulemuste võrdlemiseks ja nende täiuslikkuse hindamiseks.

2 NORMATIIVSED VIITED

ISO 4120 Sensory analysis. Methodology. Triangular test/Sensoorne analüüs. Metodoloogia. Kolmiktest/.

ISO 5492 Sensory analysis. Vocabulary /Sensoorne analüüs. Sõnavara/.

ENSV VST 531-84 Degusteerimiskomisjonide liikmete atesteerimise kord.

3 MÄÄRATLUSED

Standardis kasutatakse ISO 5492 ning järgnevaid termineid ja määratlusi: