



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۱۳۰۱

چاپ اول

ISIRI

11301

1st.edition

آنالیز حسی - وسایل - شیشه آزمون
چشایی روغن زیتون

**Sensory analysis - Apparatus -
Oil tasting glass**



مرجع آموزش و خرید و فروش زیتون رودبار و حومه

www.zeytoonchi.ir

به نام خدا

آشنایی با سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان* صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان استاندارد تشکیل می‌دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) و وسایل سنجش، سازمان استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) و وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است

* سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

1 - International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

3 - International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrologie Legal)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
تهران - خیابان ولیعصر، ضلع جنوبی میدان ونک، پلاک ۱۲۹۴، صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵
تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱
دورنگار: ۸۸۸۸۷۱۰۳ و ۸۸۸۸۷۰۸۰
کرج - شهر صنعتی، صندوق پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵
تلفن: ۸-۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶۱)
دورنگار: ۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶۱)
پیام نگار: standard@isiri.org.ir
وبگاه: www.isiri.org
بخش فروش، تلفن: ۲۸۱۸۹۸۹ (۰۲۶۱)، دورنگار: ۲۸۱۸۷۸۷ (۰۲۶۱)
بها: ۵۰۰ ریال

Institute of Standards and Industrial Research of IRAN
Central Office: No.1294 Valiaser Ave. Vanak corner, Tehran, Iran
P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran
Tel: +98 (21) 88879461-5
Fax: +98 (21) 88887080, 88887103
Headquarters: Standard Square, Karaj, Iran
P.O. Box: 31585-163
Tel: +98 (261) 2806031-8
Fax: +98 (261) 2808114
Email: standard@isiri.org.ir
Website: www.isiri.org
Sales Dep.: Tel: +98(261) 2818989, Fax.: +98(261) 2818787
Price 500 Rls.

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

"انالیز حسی - وسایل - شیشه آزمون چشایی روغن زیتون"

رئیس

سمت و/یا نمایندگی

شهریاری - رضا

عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

واحد اردبیل

دبیر:

شرافتخواه آذری - شهین

کارشناس اداره کل استاندارد و تحقیقات

(لیسانس صنایع غذایی)

صنعتی استان اردبیل

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدزاده - سهیل

رئیس امور آزمایشگاه استاندارد و

(لیسانس مهندسی کشاورزی)

تحقیقات صنعتی اردبیل

اصغری کیان - مریم

کارشناس اداره کل استاندارد و تحقیقات

(لیسانس صنایع غذایی)

صنعتی استان اردبیل

امیراقبالی - فرج اله

مسئول فنی کارخانه پروسس میوه کشت

(لیسانس صنایع غذایی)

صنعت مغان

جعفری - سیما

کارشناس مسئول اداره کل صنایع و

(لیسانس صنایع غذایی)

معادن استان اردبیل

حسین پور - حسنعلی

کارشناس مسئول اداره کل استاندارد و

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

تحقیقات صنعتی اردبیل

دادعلی - هاید

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

(لیسانس صنایع غذایی)

کارشناس مسئول اداره کل غذا و دارو

ساجد - فرزین

کارشناس اداره کل استاندارد و تحقیقات

(لیسانس شیمی کاربردی)

صنعتی استان اردبیل

فرهادی خطیر - نسیم

کارشناس اداره کل استاندارد و تحقیقات

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

صنعتی استان اردبیل

فرهمند - احمدعلی

کارشناس اداره کل استاندارد و تحقیقات

(مهندسی تولیدات گیاهی)

صنعتی استان اردبیل

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
استان اردبیل رئیس آزمایشگاه غذا و دارو

مدیر کارخانه پروسس میوه کشت و
صنعت مغان

کارشناس مسئول صنایع لبنی وزارت
جهاد کشاورزی

مبینی - داور
(لیسانس تغذیه)

موسوی - سید شهاب الدین
(لیسانس شیمی کاربردی)

نجفی - پریش
(فوق لیسانس صنایع غذایی)

پیش گفتار

استاندارد " انالیز حسی- وسایل- شیشه آزمون چشایی روغن زیتون " که پیش نویس آن در کمیسیون های مربوط توسط موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تهیه و تدوین شده و در سید و پنجاه دومین اجلاس کمیته ملی استاندارد مکانیک و فلز شناسی مورخ ۸۷/۷/۲۲ مورد تصویب قرار گرفته است ، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ ، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ و همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع ، علوم و خدمات،استاندارد های ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خوا شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنا بر این ،باید همواره آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منابع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

ISO 16657:2006; Sensory analysis – Apparatus –olive oil tasting glass

آنالیز حسی-وسایل-شیشه آزمون چشایی روغن زیتون

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی های شیشه مورد استفاده برای تجزیه تجزیه و تحلیل حسی ارگانولپتیکی مثل بو، مزه و طعم در روغن زیتون خالص به منظور طبقه بندی می باشد.

یادآوری ۱- از شیشه مزبور برای تجزیه و تحلیل رنگ یا بافت روغن زیتون استفاده نمی شود.
یادآوری ۲- این استاندارد دستگاه حرارت دهی مناسبی را نیز برای استفاده در رساندن به دمای مناسب آزمون و نگهداری در آن دما ارائه می دهد.

۲ ویژگی شیشه

۲-۱ کلیات

ویژگی های بهینه مطلوب برای نمونه ای از شیشه به شرح زیر است:

۲-۱-۱ بیشترین پایداری را برای جلوگیری از خم شدن شیشه و ریخته شدن روغن داشته باشد؛

۲-۱-۲ پایه شیشه طوری باشد که کاملاً در فرو رفتگی دستگاه حرارت دهی قرار گیرد تا شیشه کاملاً گرم شود؛

۲-۱-۳ دارای دهانه کم عرض باشد، به طوری که بو را تغلیظ کند و باعث شناسایی آسان آن شود؛

۲-۱-۴ برای جلوگیری از دیدن رنگ توسط آزمایش کننده، شیشه تیره رنگ باشد تا از هرگونه پیش داوری

و گرایش ها یا تمایلاتی که ممکن است بر اندازه گیری واقعی تأثیر گذارد، جلوگیری شود؛

۲-۲ ابعاد

شیشه آزمون چشایی روغن زیتون در پیوست الف، نشان داده شده است.

۲-۲-۱ ظرفیت کل ml (130 ± 1)

۲-۲-۲ ارتفاع کل mm (60 ± 1)

۲-۲-۳ قطر دهانه mm (50 ± 1)

۲-۲-۴ قطر شیشه در عریض ترین قسمت mm (70 ± 1)

۲-۲-۵ قطر پایه mm (35 ± 1)

۲-۲-۶ ضخامت شیشه در لبه mm $(1/5 \pm 0/2)$

۲-۲-۷ ضخامت شیشه در پایه mm (5 ± 1)

هر شیشه باید مجهز به یک شیشه ساعت باشد، قطر آن باید 10 mm (بیشتر از قطر دهانه شیشه) باشد.

این شیشه ساعت باید به عنوان پوششی برای جلوگیری از کاهش بو و ورود گرد و غبار به کار رود.

۳-۲ ویژگی های تولید

این ظروف شیشه ای باید از شیشه مقاوم ساخته شود. این شیشه ها باید به رنگ تیره باشند تا رنگ و

محتویات آن قابل تشخیص نباشد و باید بدون حباب یا خراشیدگی باشند. شیشه باید لبه دار و صاف باشد

این شیشه ها باید به آهستگی گرم و سرد شوند تا در برابر تغییرات دمایی ناشی از انجام آزمون، مقاوم باشند .

۴-۲ دستورالعمل های استفاده

شیشه ها را با صابون بدون بو و یا مواد پاک کننده تمییز می کنید، سپس چند بار با آب شستشو کنید ،

عاری از هر گونه مواد پاک کننده باشد. با آب مقطر آب کشی کنید و پس از تخلیه کامل آب، آن را در گرمخانه خشک کنید.

برای شستشو از مخلوط اسیدهای غلیظ و اسید کرومیک استفاده نکنید.

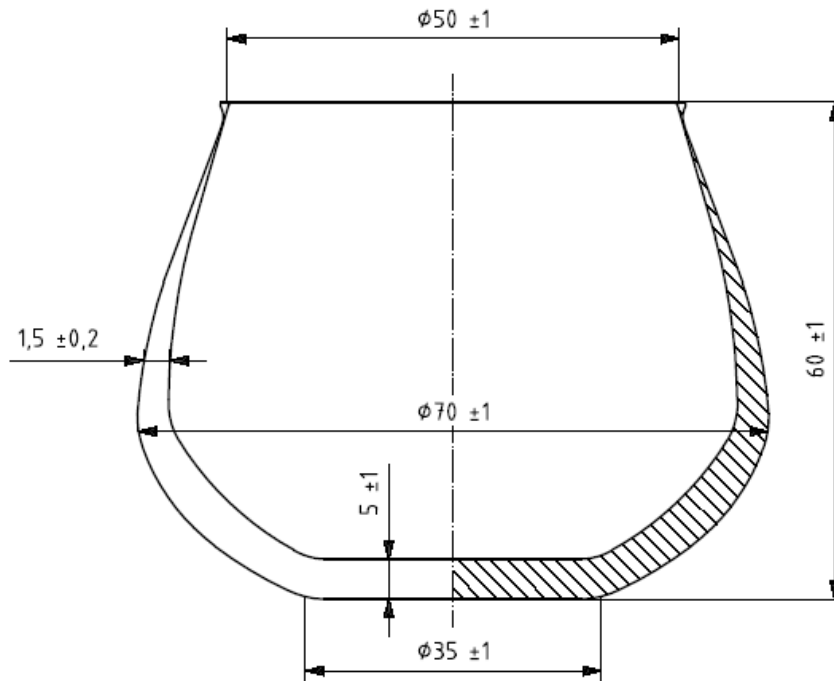
این شیشه ها را تا قبل از استفاده در گرمخانه یا کابینت طوری نگهداری کنید که از آلوده شدن آن ها با هر گونه بوی خارجی جلوگیری شود.

۳ دستگاه لازم برای گرم کردن نمونه ها

آزمون حسی نمونه های روغن زیتون خالص، باید در دمای تنظیم شده بین 28°C و 30°C انجام شود. برای این منظور، نمونه ها را در اتاقک های دستگاه حرارت دهی (به پیوست ب مراجعه کنید) قرار دهید.

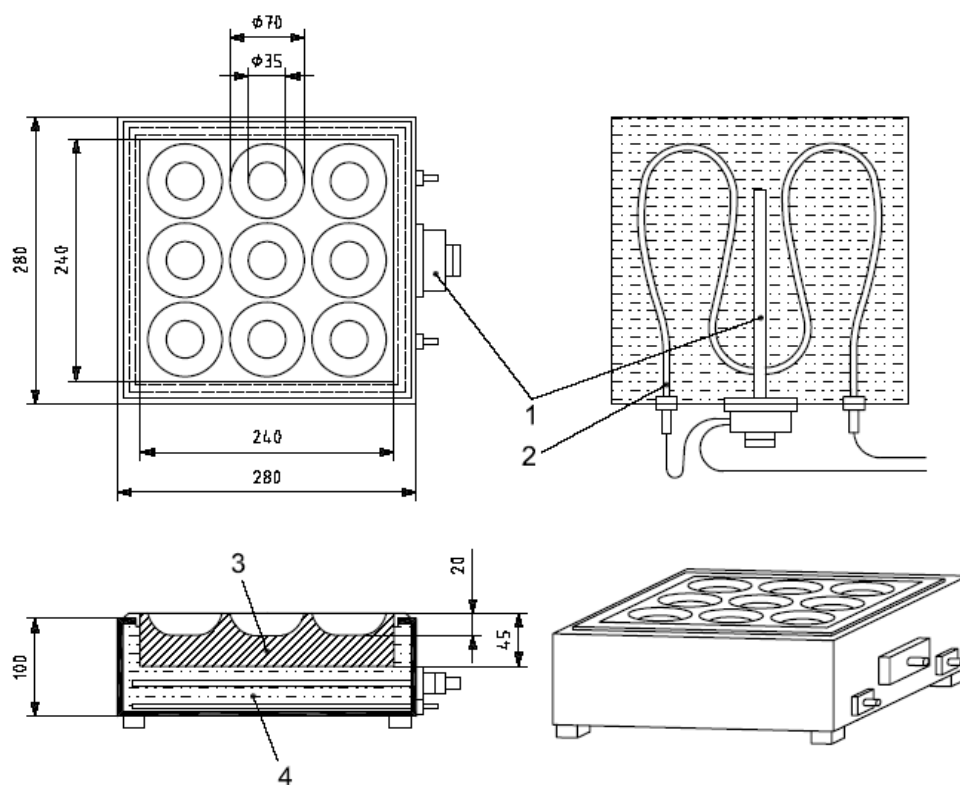
پیوست الف
(الزامی)
ابعاد شیشه آزمون چسبایی روغن زیتون

ابعاد برحسب میلی متر



پیوست ب
(اطلاعاتی)
نمونه ای از دستگاه گرماده

ابعاد برحسب میلی متر



راهنما:

- ۱ ترموستات
- ۲ سیم پیچ گرماده
- ۳ قالب آلومینیومی
- ۴ حمام آب

ICS: 67.240 ; 67.260

٢ : ٤٢٤٥
