

سبتمبر 2007

العربية
الأصلية: الإسبانية

المجلس
الدولي
للزيتون



برئاسة دير غارا 154 - 28002 مدريد، إسبانيا، الهاتف: +34 915 34 631 903 - البريد الإلكتروني: iooc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org>

التحليل الحسي لزيت الزيتون

دليل معياري

إنشاء قاعة التذوق

1. مقدمة

تهدف قاعة التذوق إلى منح المتدوقيين المشاركين في الاختبارات الحسية بيئة مناسبة ومرجحة ومعيارية تسهل لهم وتساعد على تحسين تكرار النتائج واستنساخها.

2. الغرض

الغرض من هذه المواصفة القياسية هو تحديد الشروط الأساسية التي يجب الالتزام بها عند إنشاء قاعة التذوق.

3

يجب أن تتوفر في القاعة، مهما كان حجمها، المواصفات التالية:

يجب أن تكون ممتعة ومضاة بشكل مناسب ولكن بأسلوب محيد. لهذا الغرض، يوصى باستخدام، للجداران، لون فاتح وبسيط ومرح لخلق جو مريج 1/.

و يجب أن تكون قابلة للتنظيف بسهولة وأن تكون منفصلة عن أي مصدر للضوضاء؛ وبالتالي يفضل أن تكون عازلة للصوت. كما يجب أن تبقى خالية من الروائح الدخيلة، ولهذا الغرض يجب أن تزود، إن أمكن، بوسيلة تهوية فعالة. إذا كانت تقلبات درجة الحرارة المحيطة تستدعي ذلك، يجب أن تكون قاعة التذوق مجهزة بمكيف هواء لحفظ على درجة حرارة المكان في حدود 20-25 درجة مئوية.

1.3 الأبعاد

غالباً ما تعتمد أبعاد القاعة إمكانيات المختبرات أو الشركات. بشكل عام، ينبغي أن تكون فسيحة بما يكفي للسماح بتركيب عشرة مقصورات ومساحة لإعداد العينات.

ومع ذلك، فمن الواضح أنه كلما كانت المساحة المخصصة للتجهيزات أكبر، كلما كان ذلك أفضل، حيث يمكن بعد ذلك توفير مناطق مساعدة، على سبيل المثال، لتنظيف الأجهزة وترتيب المستحضرات الغذائية وتنظيم المجتمعات المفتوحة للطاقم.

2.3 الإضاءة

يجب أن تكون الإضاءة العامة، سواء من ضوء الشمس أو المصايبح (على سبيل المثال، الإضاءة الشريطية من نوع "إضاءة اليوم") موحدة ومنتشرة ويمكن التحكم فيها.

3.3 درجة الحرارة

يجب أن تبقى القاعة باستمرار عند درجة حرارة 20-25 درجة مئوية.

4.4 وصف المقصورات**1.4 الخصائص العامة**

يجب وضع مقصورات التحليل الحسي بجانب بعضها البعض داخل القاعة. ويجب أن تكون متطابقة وأن تفصل بينها فوائل تكون عالية و عريضة بما يكفي لعزل الذواقين عند جلوسهم.

يمكن أن تكون المقصورات مصنوعة من أي مادة مناسبة يمكن تنظيفها والعناية بها بسهولة (على سبيل المثال، الخشب، الخشب الرقائقي المزجج، الألواح المصفحة، وما إلى ذلك). في حالة استخدام طلاء، يجب أن تكون خالية تماماً من الرائحة عندما تكون جافة.

يجب أن تكون المقاعد المتوفرة في المقصورات مريحة ومزودة بجهاز تعديل الارتفاع.

يجب أيضاً تزويد كل مقصورة بإضاءة فردية يمكن تعديل اتجاهها وشدها.

يوصى بشدة أن تكون المقصورات مجهزة بزر متصل بضوء خارجي يمكن النواقل من التواصل مع الشخص المكلف بالمتابعة في الخارج قصد إعلامه بالإنتهاء من الاختبار، أوطلب المزيد من العينات، أو إفقدان قطعة من الجهاز، أو ملاحظة بعض الاختلالات، أو الرغبة في الحصول على معلومات، وما إلى ذلك، دون تشتيت انتباه الذواقين الآخرين.

2.4 الأبعاد

يجب أن تكون المقصورات كبيرة بما فيه الكفاية ومرحة. بشكل عام، يجب أن تكون لها الأبعاد التالية:

العرض: 0.75 متر (دون حوض)
 0.85 متر (مع حوض)

الطول: 0.50 متر (طاولة)
 0.20 متر زيادة للفوائل

ارتفاع الفوائل:

0.60 م من الطاولة كحد أدنى

ارتفاع الطاولة:

.م 0.75

3.4 الترتيب

يجب أن يكون سطح الطاولة قابل للتنظيف بسهولة.

يستخدم جزء من هذا السطح لحوض مزود بمياه جارية للشرب. ومع ذلك، إذا لم يكن ذلك ممكناً عملياً، فيمكن استخدام هذه المساحة لصينية أو مبصقة أو قطعة مماثلة.

عندما يتغير الاحتياط بالعينات أثناء الاختبار عند درجة حرارة ثابتة أعلى أو أقل من درجة الحرارة المحيطة، فمن المستحسن أن يكون لديك جهاز مناسب لهذا الغرض (حمام مائي، طبق ساخن، وما إلى ذلك).

يمكن أيضاً تركيب رف على ارتفاع 1.10 متر تقريباً من الأرض لوضع الملحقات المختلفة (الأكواب والأجهزة الصغيرة وغيرها).

إذا كان ترتيب المقصورات في قاعة التذوق يسمح بذلك، فمن الجدير تركيب جهاز لتسهيل عرض العينات. قد يكون ذلك على شكل فتحة منزلقة (الشكل 1)، أو جهاز رأسي دوار (الشكل 2) مناسب للأكواب أو الكؤوس (الأوعية الطويلة)، أو فتحة تفتح أفقياً عندما تكون الأوعية التي يتم حفظ العينات فيها صغيرة (الشكل 3). وببساطة يجب أن تكون الفتحة كبيرة بما يكفي لمرور الصوانى والأكواب التي تحتوي على العينات.

5. أماكن عمل إضافية

إذا كانت هناك مساحة كافية، فمن المستحسن توفير أماكن عمل منفصلة لإعداد العينات (مطبخ الاختبار إذا كان من المقرر إجراء اختبارات طهي أو اختبارات أخرى)، وأرفف لترتيب الأكواب أو الأجهزة وغرف لإجراء المناقشات قبل الاختبارات أو بعدها. يجب أن تظل أماكن العمل هذه نظيفة، إذا كانت متاحة؛ لا ينبغي أن تؤدي أي روائح أو ضوضاء أو محادثات صادرة من أماكن العمل هذه بأي حال من الأحوال إلى إزعاج عمل المقيمين في قاعة التذوق.

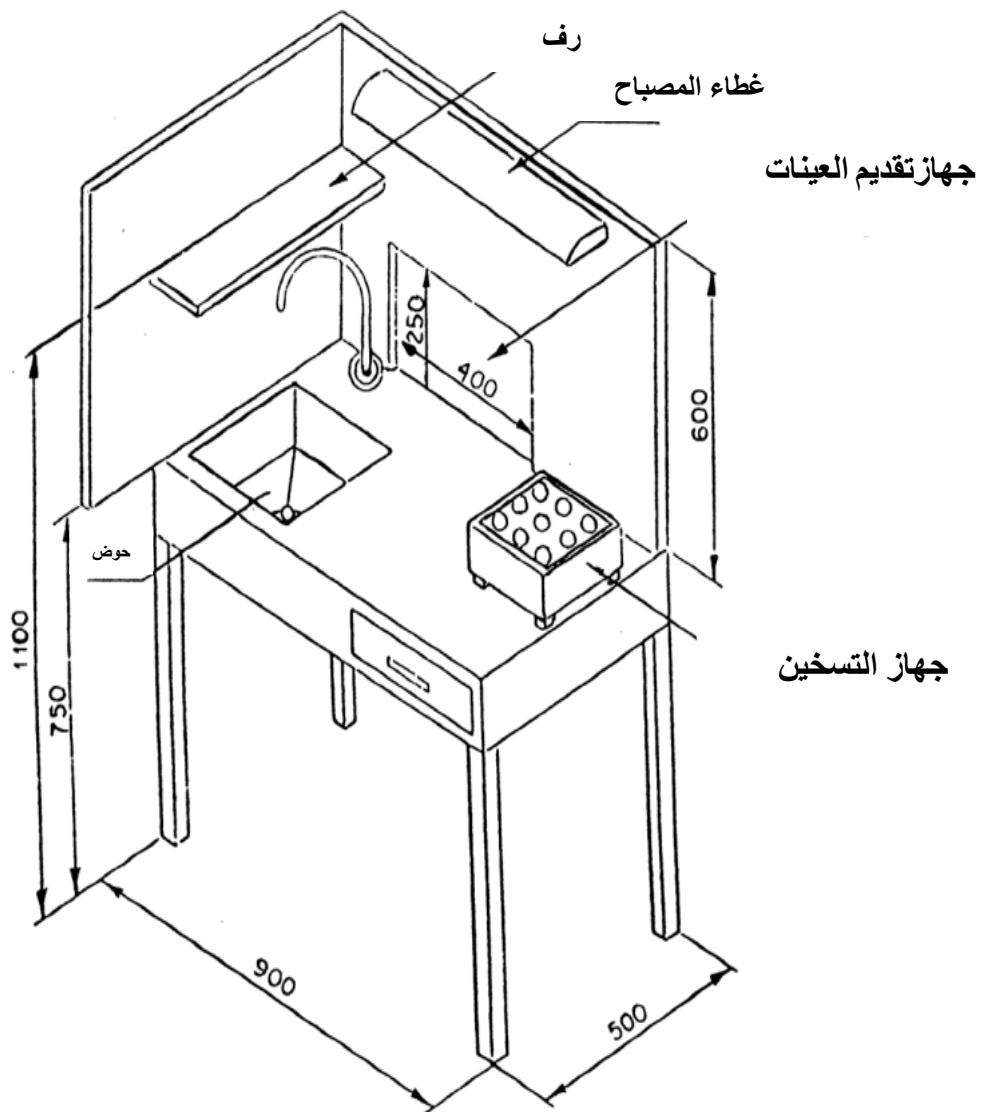
انظر الشكل 4 للحصول على مثال لقاعة التذوق وأماكن العمل الإضافية.

ملاحظات:

يتم وصف الظروف المثالية. ومع ذلك، إذا لم يكن من الممكن إجراء مثل هذا التثبيت للتحليلات الحسية فقط، فيمكن إجراء الاختبارات في أماكن تستوفي الحد الأدنى من الشروط الموصوفة (الإضاءة ودرجة الحرارة والضوضاء والروائح) عن طريق إنشاء مقصورات متنقلة مكونة من عناصر قابلة للطي بطريقة تجعل من الممكن، على أقل تقدير، عزل الذواقيين عن بعضهم البعض.

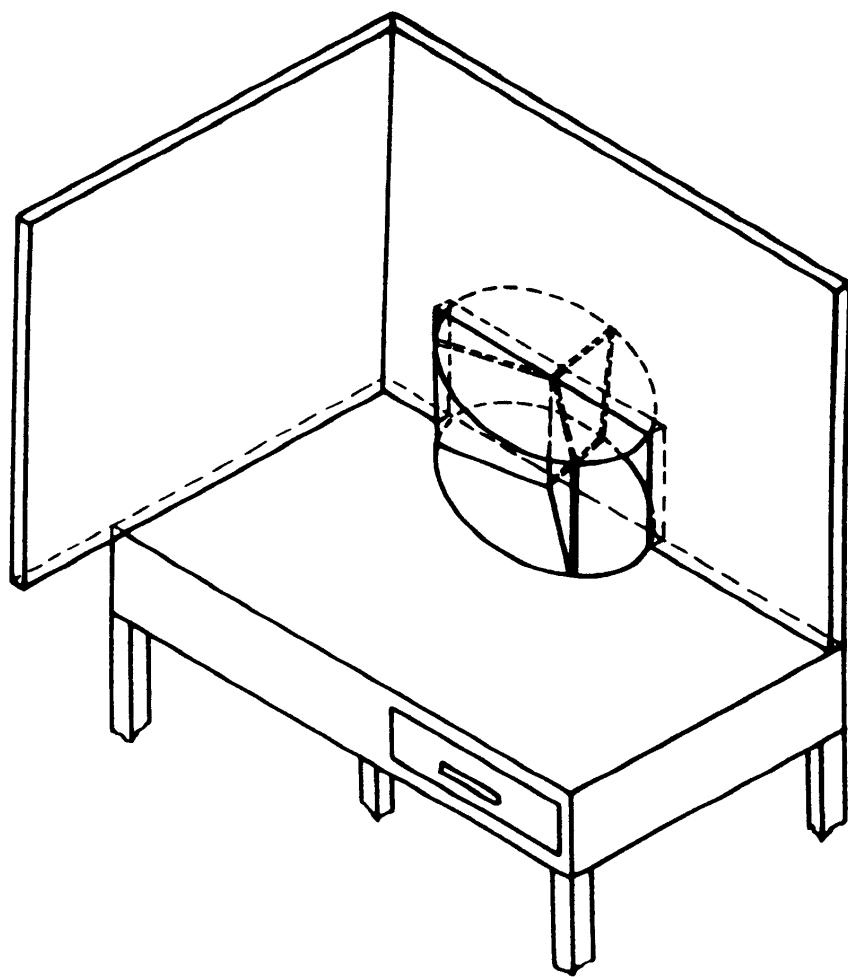
ترتيب المقصورة

الشكل 1



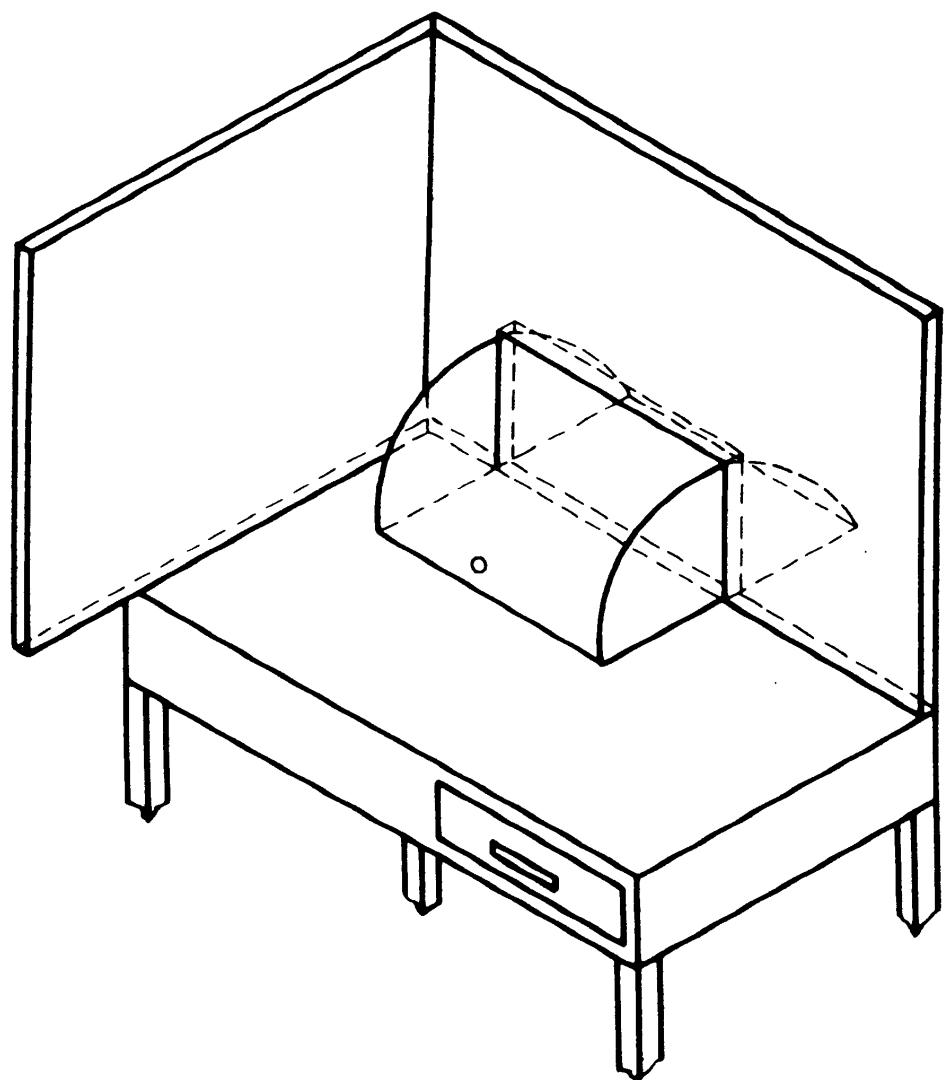
جهاز دوار
لتقديم العينات

الشكل 2

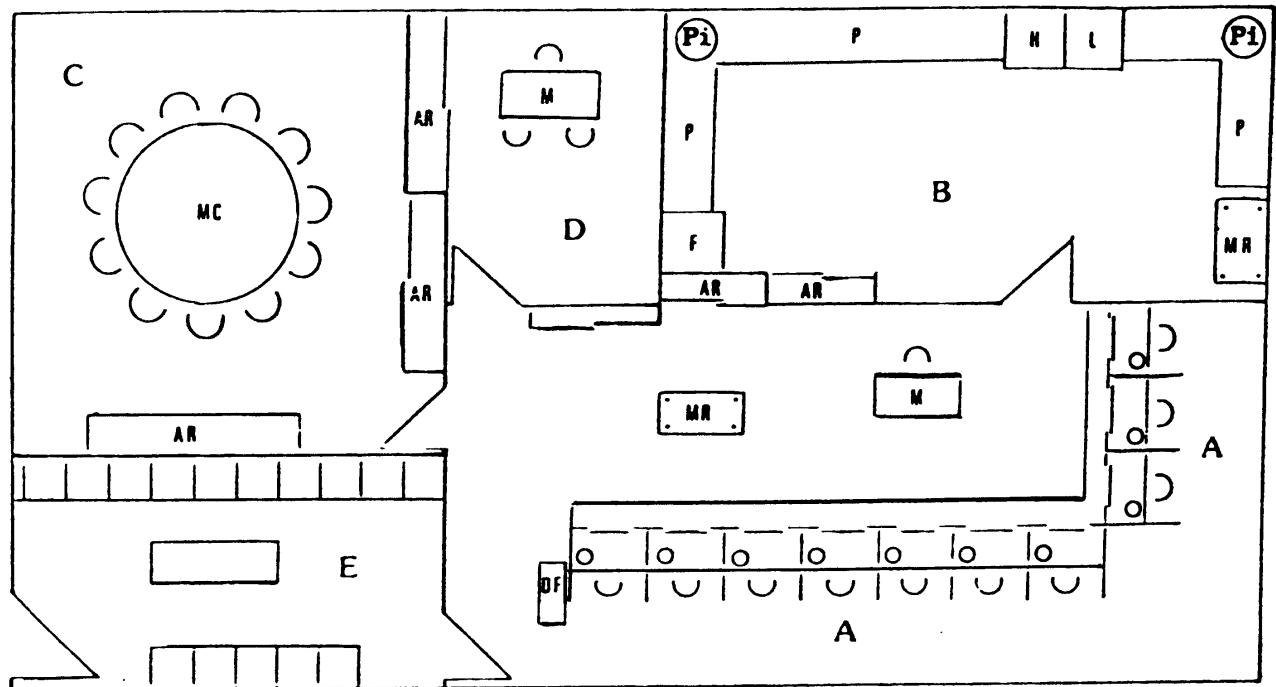


فتحة لتقديم العينات

الشكل 3



مثال على قاعة التذوق
الشكل 4



A - مقصورات التذوق

B - قاعة تنظيف الأجهزة وتحضير العينات

C - لوحة مفتوحة

D - مكتب

E - قاعة الانتظار

F - ثلاثة

H - فرن

L - غسالة الصحون

M - طاولة

P - فضاء العمل

Pi - حوض

Ar - خزانة

Mr - عربة

Df - توزيع النماذج

Mc - مائدة مستديرة