

관능검사(ISO/TC34/SC12) 분야 KS개정

바이오환경표준과
02-509-7267

1. 개정 대상 표준

- KSHISO 4120 : 관능검사 - 방법론 - 삼침 검사
- KSHISO 4121 : 관능검사 - 정량적 반응 척도 사용을 위한 지침
- KSHISO 5495 : 관능검사 - 방법론 - 이점 비교 검사
- KSHISO 5496 : 관능검사 - 방법론 - 냄새의 감지와 인식을 위한 평가원의 입문과 훈련
- KSHISO 6658 : 관능검사 - 방법론 - 일반지침
- KSHISO 8587 : 관능검사 - 방법론 - 순위법
- KSHISO 8589 : 관능검사 - 관능검사실 설계를 위한 일반지침
- KSHISO 10399 : 관능검사 - 방법론 - 인 · 이점 검사
- KSHISO 13301 : 관능검사 - 방법론 - 삼자택일(3-AFC) 과정을 통한 냄새, 맛 그리고 향미 검출을 위한 일반지침

2. 개정의 취지

관능검사는 식품 고유의 맛, 냄새, 색택, 겉모양 등 인간의 감각기관을 통하여 품질의 특성을 선택하는데 있어 대단히 중요한 평가 요소로 사용된다.

한국산업표준의 관능검사분야는 2003년부터 국제표준을 적용하고 있다. ISO/TC34/SC12(농산식품기술위원회 미각분석분과)는 관능검사 관련 용어, 검사지침서의 일부 내용을 최근에 개

정하였으며, 한국산업표준은 이들을 반영하여 관련 표준 및 인용표준을 보완하고 연구기관, 학계, 제조업체 등 식품의 특성을 평가하는 관련 산업에 활용토록 하였다.

3. 주요 내용

관능검사 방법론(KSHISO 4120, 6658, 13301 등)에는 인간의 감각작용을 이용한 관능검사의 일반적 개요와 평가수행 전에 반드시 숙지해야 될 용어, 절차 및 결과의 해석에 대한 세부사항 및 특정문제 해결에 가장 적합한 절차의 선택, 검사시의 요구사항 등 일반적 지침을 제공하고 있다.

KSHISO 8589에는 관능수행에 필요한 검사실의 설치에 필수적으로 요구되는 준비실과 검사실의 온도, 습도, 소음, 냄새, 내부조명 및 검사대 설치 등에 요구되는 기술적 지침 사항을 제시하고 있다.

4. 기대효과

관능검사는 식품분야뿐만 아니라 모든 소비재에 사용될 수 있는 방법으로써 최근에 들어서는 웰빙산업분야에 중요한 평가 요소로 활용되는 분야이다. 즉 감각검사를 필요로 하는 섬유계, 전자회사, 식품포장업체 등의 산업분야에도 응용범위가 확대될 것으로 기대된다.

| 기술표준 2009. 2