



Érzékszervi - teszt

Készült: 2015.05.06

Módszertan (általános)

A dugókat steril, 100 ml-es, csavaros tetejű üvegekbe tesszük egyenként. Az üvegekbe 3 ml desztillált vizet öntünk, és a lezárt üvegeket szobahőmérsékleten, 16 – 24 órára állni hagyjuk. Az említett idő eltelte után, egyesével felnyitjuk a lezárt üvegeket és szagmintát veszünk. A vizsgálatot folytató személynek tapasztalattal kell rendelkezni az érzékszervi vizsgálatban. Ha kétségek merülnek fel, a lent felsorolt anyagokat lehet viszonyításként használni, az esetleges hibás tónusok, szagok pontos felismeréséhez. Zéró mintaként öntsünk egy csavaros tetejű üvegekbe, 3 ml desztillált vizet.

Referencia anyagok

2,4,6-Trichloranisol, Guajacol, Geosmin, 1-octen-3-on, 1-octen-3-ol, 2-Methylisoborneol

Értékelés

Az itt felsorolt szagok minősülnek hibás tónusnak:

- penészes, korhadt, dohos tónusok,
- kémiai, mesterséges aromák,
- káposztás és gombás szagok.

A hibás szagtónusok intenzitásuk alapján gyenge vagy egyértelmű értékelést kapnak. Az egyértelmű hibás tónusok negatív minősítést eredményeznek.

Háttér-információk

Víz a legalkalmasabb anyag a hibás tónusok értékeléséhez, mivel az semmilyen illatot nem nyom el. Az átvitelre a párolgás folyamán kerül sor. Ez okból nem szükséges, hogy a dugót elfedje a víz, hanem elegendő, ha vízben van. A hibás tónust okozó anyagok kimosására nem kerül sor, azért alkohol használatára nincs szükség.

24 óránál hosszabb idő elteltével egy újabb mikrobiológiai fejlődésre kerülhet sor (Ok: Magas nedvességtartalom az üvegben). Ez negatívan befolyásolhatja a próbát. Felhasználásra alkalmas dugókat, tehát kezelt és kénezett dugókat sokkal nehezebb értékelni, mint azokat, amelyek csak mosva voltak. Egy megbízható eredmény eléréséhez a dugóknak egy homogén szállítmányból kell származniuk. Egy szállítmány akkor homogén, ha a szállítmány dugói egymással egyenletesen össze lettek keverve. (Forgódob elv). Egy pontos eredmény eléréséhez, több szűrőpróbára van szükség (≥ 80).

Irodalom

Geisenheimer Testmethoden