

Análisis sensorial
Metodología
Prueba triangular
(ISO 4120:2021)

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico
CTN 87 *Análisis sensorial*, cuya secretaría desempeña
UNE.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 4120

UNE-EN ISO 4120

Análisis sensorial
Metodología
Prueba triangular
(ISO 4120:2021)

Sensory analysis. Methodology. Triangle test (ISO 4120:2021).

Analyse sensorielle. Méthodologie. Essai triangulaire (ISO 4120:2021).

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 4120:2021, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 4120:2021.

Esta norma anula y sustituye a la Norma UNE-EN ISO 4120:2008.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 4120

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org

© UNE 2022

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

Índice

Prólogo europeo	5
Declaración.....	5
Prólogo.....	6
1 Objeto y campo de aplicación.....	7
2 Normas para consulta.....	7
3 Términos y definiciones.....	7
4 Principio	8
5 Condiciones generales de la prueba y requisitos	9
6 Jueces.....	10
6.1 Cualificación.....	10
6.2 Número de jueces	10
7 Procedimiento	10
8 Análisis e interpretación de los resultados	11
8.1 Prueba de diferencias.....	11
8.2 Prueba de similitud	11
9 Informe de la prueba.....	12
10 Precisión y sesgo.....	12
Anexo A (Normativo) Tablas.....	13
Anexo B (Informativo) Ejemplos.....	18
Bibliografía	24

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento especifica un procedimiento para determinar si existe diferencia o similitud sensorial perceptible entre muestras de dos productos. El método es un procedimiento de elección forzada. Es aplicable cuando existen diferencias en un único atributo sensorial o en varios.

El método es estadísticamente más eficiente que la prueba dúo-trío (descrita en la Norma ISO 10399), pero tiene un uso limitado con productos que presentan una fuerte persistencia (*carryover*) y/o sabores y aromas prolongados.

El método es aplicable incluso cuando se desconoce la naturaleza de la diferencia [es decir, no determina el tamaño ni la dirección de la diferencia entre las muestras, ni hay indicación del atributo o atributos responsables de esta diferencia]. El método es aplicable únicamente si los productos son homogéneos.

El método es eficaz para:

a) determinar que:

- 1) existe una diferencia perceptible (prueba triangular de diferencias);
- 2) no existen diferencias perceptibles (prueba triangular de similitud),

cuando, por ejemplo, se produce un cambio en los ingredientes, el procesado, el embalaje, la manipulación o el almacenamiento;

b) seleccionar, formar y hacer seguimiento de los jueces.

2 Normas para consulta

En el texto se hace referencia a los siguientes documentos de manera que parte o la totalidad de su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluida cualquier modificación de esta).

ISO 5492, *Análisis sensorial. Vocabulario.*

ISO 8589, *Análisis sensorial. Guía general para el diseño de una sala de cata.*