



## التحليل الحسي لزيت الزيتون

### مواصفة

### التحليل الحسي: المفردات الأساسية العامة

#### 1. الغرض

الغرض من هذه المواصفة المعيارية هو تجميع المصطلحات العامة المستخدمة في التحليل الحسي وتقديم تعريفاتها.

#### 2. المفردات

##### 1.2. المصطلحات العامة

##### قابلية (اسم)

حالة المنتج الذي يتم تلقيه بشكل إيجابي من قبل فرد أو مجموعة من حيث خصائصه الحسية.

##### قبول (اسم)

فعل فرد أو مجموعة متمثل في قبول المنتج بشكل إيجابي.

##### مظهر (اسم)

مجموعة من الصفات الحسية المدركة بصرياً: الحجم والشكل واللون والتشكل والتعكر والوضوح والسيولة والرغوة والفوران.

يجب تفضيل هذا المصطلح على مصطلح الشكل.

##### سمة (اسم)

خاصية مميزة محسوسة.

### تعويض (اسم)

نتيجة تفاعل مجموعة من المحفزات بطريقة تجعل إدراك كل منها بشدة أقل مما لو كانت تعمل بمفردها.

### تمييز (اسم)

فعل التمييز النوعي و/أو الكمي بين اثنين أو أكثر من المحفزات.

### خبير (اسم)

(فيما يتعلق بفحص السمات الحسية)

ذواق متخصص في التحليل الحسي لمنتج معين ولديه معارف أساسية في مجال إعداد المنتج وتفضيلات السوق.

### تناغم (اسم)

سمة المنتج التي تثير إحساسًا لطيفًا بشكل عام. يتم إنتاج هذا الإحساس من خلال إدراك مكونات المنتج كمحفزات شمعية وذوقية ولمسية وحركية لأنها موجودة بنسب تركيز مناسبة.

### حسي (صفة) (سمة)

يصف سمة المنتج التي يمكن إدراكها عن طريق الحواس.

### طاقم التدقيق

مجموعة من الذواقين الذين تم اختيارهم وتدريبهم خصيصًا والذين يجتمعون لإجراء التحليل الحسي للمنتج في ظل ظروف خاضعة للرقابة.

### إدراك (اسم)

الوعي الحسي بالأشياء أو الأحداث الخارجية.

### إحساس (اسم)

ظاهرة ذاتية ناتجة عن إثارة الجهاز الحسي. يمكن تمييز هذه الظاهرة بشكل ذاتي أو تعريفها بشكل موضوعي من خلال عضو الحواس المعني، اعتمادًا على طبيعة أو نوع المحفز وشدته.

### حساسية (اسم)

القدرة على إدراك المحفز الكمي والنوعي ذي الشدة المنخفضة أو الاختلافات الصغيرة بين المحفزات عن طريق الأعضاء الحسية.

## تحليل حسي (اسم)

فحص الصفات الحسية للمنتج بواسطة الأعضاء الحسية.

## ذواق (اسم)

شخص بصير وحساس يتم اختياره وتدريبه على تقييم الخصائص الحسية لطعام ما باستخدام الحواس.

## تذوق (اسم)

العملية التي تنطوي على إدراك وتحليل والحكم على السمات الحسية، وخاصة السمات الشمية والذوقية واللمسية والحركية للمنتج الغذائي.

## 2.2. المصطلحات الفسيولوجية

### تكيف حسي (اسم)

تعديل مؤقت لحدة إدراك المحفزات الحسية نتيجة التعرض المستمر والمتكرر لمحفز معين أو مشابه له.

### تعويض (اسم)

نتيجة تفاعل مجموعة من المحفزات بطريقة تجعل إدراك كل منها بشدة أقل مما لو كانت تعمل بمفردها.

### جسم (اسم)

الإحساس اللمسي المدرك في الفم والذي يعطي درجة من الكثافة أو اللزوجة أو الاتساق أو التراص لمنتج غذائي.

### تأثير التباين

زيادة الاستجابة للاختلافات بين محفزين متزامنين أو متتاليين.

عكس تأثير التقارب.

### تأثير التقارب

انخفاض الاستجابة للاختلافات بين محفزين متزامنين أو متتاليين.

عكس تأثير التباين.

### عطر (اسم)

رائحة طازجة وطيبة ولذيذة.

**ذوقي (صفة)**

يصف سمة المنتج الذي يمكن أن يحفز الجهاز الذوقي من خلال إيقاظ الأحاسيس المتعلقة بواحد أو أكثر من المذاقات الأربعة الأساسية: الحلو والمالح والحامض والمر.

**تشبيط (اسم)**

نقص استجابة عضو حسي أو جزء منه، على الرغم من تعرضه لفعل مثير مناسب تزيد شدته عن العتبة.

**شدة (اسم)**

درجة طاقة السمة التي يمكن قياسها من حيث المقياس الكمي للقيم فوق العتبة.

**حركي**

الأحاسيس الناتجة عن الضغط على العينة الناتجة عن حركة في تجويف الفم أو بالأصابع (على سبيل المثال: الضغط على الجنب بالأصابع)

**موضوعية (صفة)**

أ) وصف ما يعطي تمثيلاً حقيقياً لشيء يمكن التحقق منه عن طريق تقليل العوامل البشرية (على سبيل المثال، التفضيل، العادة، الميل).

ب) وصف التقنية التي تقلل، إما عن طريق الطرق الحسية أو الآلية، من الأخطاء الذاتية.

ملاحظة: لا يُنصح باستخدام مصطلح "آلي" كمرادف.

**شم (اسم)**

وظيفة الجهاز الشمي هي الإدراك والتمييز بين الجزيئات التي تصل إليه على شكل غاز من البيئة الخارجية بشكل مباشر أو غير مباشر عن طريق الأنف.

**مستقبل (اسم)**

بنية محددة لعضو حسي يمكن استثارته وقادر على استقبال المثير وتحويله إلى تفريغ عصبي.

ملاحظة: يتم تصنيف المستقبلات من حيث نوع الطاقة المرتبطة بالمحفز (ضوء، حرارة، صوت، إلخ)

**استجابة (اسم)**

الإجراء الذي تستجيب من خلاله الخلايا الحسية لفعل واحد أو أكثر من المحفزات المرتبطة بجهاز حسي معين.

## تعب حسي

شكل محدد من التكيف الحسي يحدث فيه انخفاض في الحساسية.

## شم (فعل)

(الحاسة النشطة تنطبق على الرائحة). يصف عملية إدراك رائحة.

## حافز (اسم)

العامل الفيزيائي أو الكيميائي الذي ينتج على وجه التحديد استجابة المستقبلات الحسية الخارجية أو الداخلية.

## ذاتي (صفة)

يصف ما ينتج إدراكًا يتأثر ليس فقط بالمحفز ولكن أيضًا بطريقة تفكيرنا وشعورنا.

## تآزري

التأثير المشترك أو الفعل المشترك لمواد معينة تكون فيها شدة السمات الحسية الناتجة عن المزيج أكبر من مجموع شدة كل سمة مأخوذة على حدة.

## تذوق (اسم) (حاسة التذوق)

الحاسة التي توجد مستقبلاتها في الفم، وخاصة على اللسان، والتي يتم تنشيطها بواسطة مركبات مختلفة في المحلول.

## عتبة (اسم)

## العتبة المطلقة

الحد الأدنى لقيمة المثير الحسي الذي يؤدي إلى:

- ظهور إحساس (عتبة الإثارة أو عتبة الكشف).
- أو تحديد إحساس (عتبة التعرف).

## عتبة الفرق

الحد الأدنى من قيمة المثير الحسي الذي يؤدي إلى اختلاف ملموس في شدة الإحساس.

## عتبة التفضيل

القيمة الكمية الدنيا للمحفز أو القيمة الحرجة فوق العتبة لذلك المحفز الذي تظهر عنده استجابة الجذب أو

الرفض فيما يتعلق بمحفز محايد، على سبيل المثال، في الاختيار بين محلول سكري وماء.

ملاحظة: ينبغي التمييز بين حد التفضيل المطلق وحد التفضيل التفاضلي.

### عتبة فرعية (صفة)

تحت العتبة المطلقة.

### فوق العتبة (صفة)

فوق العتبة المطلقة.

### عتبة نهائية

الحد الأقصى لقيمة المحفز الذي لا يُنظر إليه على أنه زيادة في الشدة.

## 3.2. المصطلحات المتعلقة بالصفات الحسية

### حمضي (صفة)

أ) يصف الذوق الأساسي الذي تنتجه المحاليل المائية المخففة لمعظم المواد الحمضية (على سبيل المثال، حمض الستريك، وحامض اللبنيك، وحمض الطرطريك).

ب) يصف سمة المواد النقية أو المخاليط التي تنتج هذا الذوق.

الاسم المقابل هو الحموضة.

### أثر الطعم؛ الطعم المتبقي (اسم)

مجموعة من الأحاسيس التي يتم إدراكها بعد اختفاء المحفز من الفم والتي تختلف عن الأحاسيس التي تم إدراكها مسبقاً.

### رائحة عطرية (اسم)

أ) الأحاسيس اللطيفة التي يدركها عضو الشم بشكل غير مباشر عند تذوق طعام ما.

ب) في صناعة العطور واللغة غير المتخصصة، يطلق هذا المصطلح أيضاً على نفس الأحاسيس التي يتم إدراكها مباشرة من خلال الأنف.

### عطري (صفة)

أ) تصف سمة المواد النقية أو المخاليط التي عند تذوقها تنتج الأحاسيس المعروفة بالنكهة.

(ب) تصف المنتجات التي عند فحصها مباشرة عن طريق الأنف تنتج أحاسيس عطرية ونضرة.

### قابض (صفة)

(أ) يصف الإحساس المعقد الناتج في الفم عن طريق محلول مائي مخفف من المنتجات مثل بعض العفص (على سبيل المثال، العفص الكاكي والعفص السلوي).

(ب) يصف سمة المواد النقية أو المخاليط التي تنتج هذا الذوق.

الاسم المقابل هو القابضية.

### مر (صفة)

(أ) يصف الطعم الأساسي الذي تنتجه المحاليل المائية المخففة لمواد مختلفة مثل الكينين والكافيين وقلويدات معينة.

(ب) يصف سمة المواد النقية أو المخاليط التي تنتج هذا الطعم.

الاسم المقابل هو المرارة.

### نكهة (اسم)

مزيج معقد من الخصائص الشمية والذوقية التي يتم إدراكها أثناء التذوق. قد تتأثر بالتأثيرات اللمسية والحرارية والمؤلمة و/أو الحركية.

### غسل الفم (فعل)

الإجراء الذي يتم من خلاله ملامسة الطعام الموجود في الفم لجميع المناطق الحساسة في الفم بحيث يمكن إدراك الأحاسيس الشدقية التي ينتجها.

### رائحة (اسم)

(أ) مجموعة الأحاسيس التي يدركها عضو الشم عند استنشاق مواد متطايرة معينة.

(ب) سمة الإحساس النوعي الناتج عن أي من المواد المذكورة أعلاه.

### ذوق أساسي (اسم)

أي من الأذواق المميزة وعددها أربعة: حلو، مالح، حامض، مر.

### مالح (صفة)

(أ) الإحساس المميز الذي تدركه حاسة التذوق، وأشهر الأمثلة عليه هو محلول كلوريد الصوديوم.

(ب) يصف سمة المواد النقية أو المخاليط التي تنتج هذا الطعم.

الاسم المقابل هو الملوحة.

### حامض (صفة)

يصف الإحساس الشمي والذوقي الذي تسود فيه الأحماض التي تنتج بشكل عام عن طريق التخمير، وكذلك المواد الغذائية التي تنتج هذا الإحساس.

ترتبط بعض العوامل التي تساهم في هذا الإحساس بالتخمير، على سبيل المثال التخمر اللبني أو الخليك، لمنتج غذائي.

### حلو (صفة)

(أ) يصف الطعم الأساسي الذي تنتجه المحاليل المائية لمواد مختلفة مثل السكروز.

(ب) يصف سمة المواد النقية أو المخاليط التي تنتج هذا الطعم.

الاسم المقابل هو الحلاوة.

### نكهة (اسم)

(أ) الأحاسيس التي يتم إدراكها عندما يتم إثارة الحليمات الذوقية بواسطة بعض المواد القابلة للذوبان.

(ب) سمة الإحساس المحدد الذي تنتجه هذه المواد.

### بنية (اسم)

خصائص الحالة الصلبة أو الانسيابية للمنتج، والتي يمكن أن يؤدي دمجها إلى إثارة المستقبلات الميكانيكية أثناء التذوق، خاصة تلك الموجودة في الفم.

ملاحظة: يشير هذا المصطلح فقط إلى السمات الموضوعية، وليس إلى الأحاسيس المنتجة، والتي يتم تحديدها بمصطلحات عامة مثل الاتساق والليفيّة والتشحم وما إلى ذلك.

**ملاحظة:** يمكن توسيع هذه المفردات من خلال الرجوع إلى معايير ISO 5492، الجزأين الأول والخامس ومنشورات أخرى مثل تلك التي كتبها J. L. Magnen بعنوان "Les cahiers techniques du Centre National de Coordination des Etudes et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation"، إلخ.

-----