ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ (ΓΕΣΥ)

Δεκέμβριος 2022

Αγγλοελληνικό γλωσσάριο όρων και ορισμών εννοιών αισθητηριακής ανάλυσης

(199 λήμματα)

Πηγή των αγγλικών όρων και ορισμών: ISO 5492:2008 *Sensory analysis – Vocabulary*

Μετάφραση/αναθεώρηση: *Γιώργος Τσιάμας, Κώστας Βαλεοντής, Μαλαματένια Παναγιώτου, Κωνσταντίνος Γκατζιώνης*

Επεξεργασία: ΓΕΣΥ σε συνεργασία με το *Εργαστήριο Μελέτης Αντιδράσεων Καταναλωτή και Οργανοληπτικής Ανάλυσης Τροφίμων και Ποτών* (ΕΜΑΚΟΑΤΠ) του Πανεπιστημίου Αιγαίου

Περιεχόμενα

Πρόλογος – Ιστορικό

Το *Αγγλοελληνικό γλωσσάριο όρων και ορισμών εννοιών αισθητηριακής ανάλυσης* (στο εξής «Γλωσσάριο») αποτελείται από το αγγλικό μέρος του *ISO 5492:2008 Sensory analysis – Vocabulary* και το ελληνικό ισοδύναμό του, που συντάχθηκε ύστερα από μετάφραση, αναθεώρηση και επεξεργασία του αγγλικού, και περιέχει 199 αγγλοελληνικά ορολογικά λήμματα το καθένα με τον αγγλικό όρο, τον ελληνικό όρο, τον αγγλικό ορισμό της έννοιας, τον ελληνικό ορισμό της έννοιας και τον κωδικό αριθμό του όρου.

Αφορμή για την ανάληψη του εγχειρήματος αποτέλεσε η ανακοίνωση «*Πρόταση απόδοσης της ορολογίας του κλάδου της γλωσσολογίας 'sensory linguistics' στην ελληνική γλώσσα*» της **Μαλαματένιας Παναγιώτου** (υποψήφιας διδακτόρισσας) και του **Κωνσταντίνου Γκατζιώνη**, διευθυντή του *Εργαστηρίου Μελέτης Αντιδράσεων Καταναλωτή και Οργανοληπτικής Ανάλυσης Τροφίμων και Ποτών* (στο εξής «Εργαστήριο ΕΜΑΚΟΑΤΠ») του Πανεπιστημίου Αιγαίου στο *13ο Συνέδριο «Ελληνική Γλώσσα και Ορολογία»* (11–13/11/2021).

Μετά το 13ο Συνέδριο, ο Γενικός Γραμματέας της ΕΛΕΤΟ **Γιώργος Τσιάμας**, με δική του πρωτοβουλία, πραγματοποίησε μια πρώτη μετάφραση των αγγλικών λημμάτων του ISO 5492:2008 και τον Δεκέμβριο 2021 υπέβαλε το μετάφρασμα στο

ΓΕΣΥ, το οποίο και αποφάσισε την περαιτέρω διαδικασία για την επεξεργασία και έγκριση του Γλωσσαρίου. Παράλληλα, η ΕΛΕΤΟ ήρθε σε επαφή με τον **Κ. Γκατζιώνη** και αποφασίστηκε η συνεργασία ΕΛΕΤΟ – Εργαστηρίου ΕΜΑΚΟΑΤΠ στη μετάφραση και επεξεργασία του γλωσσαρίου καθώς και η συμμετοχή της **Μ. Παναγιώτου**, ως εκπροσώπου του Εργαστηρίου ΕΜΑΚΟΑΤΠ, στις συνεδριάσεις του ΓΕΣΥ. Σύμφωνα με την απόφαση, με εισηγητή τον Πρόεδρο του ΓΕΣΥ **Κώστα Βαλεοντή**, ακολούθησε σταδιακή συζήτηση–επεξεργασία των λημμάτων σε 14 συνεδριάσεις του ΓΕΣΥ (από τις 11/1/2022 ως τις 11/10/2022).

Κατ' αντιστοιχίαν προς το ISO 5492:2008, το Γλωσσάριο περιλαμβάνει τέσσερα θεματικά κεφάλαια: *Γενική Ορολογία, Ορολογία σχετική με τις αισθήσεις, Ορολογία σχετική με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά* και *Ορολογία σχετική με μεθόδους* καθώς και το *Συνολικό αλφαβητικό αγγλοελληνικό γλωσσάριο*, που περιλαμβάνει όλα τα λήμματα με αλφαβητική σειρά ως προς τον αγγλικό όρο.

Σύμφωνα με την απόφαση του ΓΕΣΥ, το Γλωσσάριο υποβλήθηκε αφενός στην Κρίση Μελών της ΕΛΕΤΟ και αφετέρου στην Επιστημονική Επιτροπή του Ελληνικού Δικτύου Ορολογίας (ΕΔΟ) και εγκρίθηκε από το ΓΕΣΥ, σε συνεργασία με το Εργαστήριο ΕΜΑΚΟΑΤΠ, στις 6/12/2022.

1 General terminology – Γενική ορολογία

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
sensory analysis, noun	**αισθητηριακή ανάλυση**, ουσ.	science involved with the assessment of the organoleptic attributes of a product by the senses	επιστήμη που ασχολείται με την αξιολόγηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ενός προϊόντος μέσω των αισθήσεων	**1.1**
sensory, adj	**αισθητηριακός -ή -ό**, επίθ.	relating to the use of the senses, i.e. to the experience of a person	που έχει σχέση με τη χρήση των αισθήσεων, δηλ. με την εμπειρία ενός προσώπου	**1.2**
attribute, noun	**(αντιληπτό) χαρακτηριστικό**, ουσ.	perceptible characteristic	χαρακτηριστικό που προσλαμβάνεται μέσω των αισθήσεων	**1.3**
organoleptic, adj	**οργανοληπτικός -ή -ό**, επίθ.	relating to an attribute perceptible by the senses, i.e. to an attribute of a product	που έχει σχέση με ένα χαρακτηριστικό προϊόντος αντιληπτό μέσω των αισθήσεων	**1.4**
sensory assessor, noun	**αισθητηριακός αξιολογητής**, ουσ.	any person taking part in a sensory test Note 1 to entry: A naive assessor is a person who does not meet any particular criterion. Note 2 to entry: An initiated assessor has already participated in a sensory test.	πρόσωπο που μετέχει σε αισθητηριακή δοκιμή Σημείωση 1: Αμύητος αξιολογητής είναι το πρόσωπο που δεν πληροί συγκεκριμένα κριτήρια. Σημείωση 2: Μυημένος αξιολογητής είναι το πρόσωπο που έχει ήδη συμμετάσχει σε αισθητηριακή δοκιμή.	**1.5**
selected assessor, noun	**επιλεγμένος αξιολογητής**, ουσ.	assessor chosen for his/her ability to perform a sensory test	αξιολογητής που έχει επιλεγεί για την ικανότητά του να εκτελέσει αισθητηριακές δοκιμές	**1.6**
expert, noun	**ειδικός**, ουσ.	in the general sense, a person who, through knowledge or experience, has competence to give an opinion in the fields about which he/she is consulted	με τη γενική έννοια, πρόσωπο το οποίο, λόγω γνώσης ή εμπειρίας, έχει τα προσόντα να εκφέρει γνώμη στα πεδία για τα οποία ζητείται η συμβουλή του	**1.7**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
expert sensory assessor, noun	**ειδικός αισθητηριακός αξιολογητής**, ουσ.	selected assessor with a demonstrated sensory sensitivity and with considerable training and experience in sensory testing, who is able to make consistent and repeatable sensory assessments of various products	επιλεγμένος αξιολογητής με αποδεδειγμένη αισθητηριακή ευαισθησία και με σημαντική κατάρτιση και εμπειρία σε αισθητηριακές δοκιμές που είναι ικανός να εκτελεί συνεπείς και επαναλήψιμες αισθητηριακές αξιολογήσεις διαφόρων προϊόντων	**1.8**
sensory panel, noun	**αισθητηριακή ομάδα**, ουσ.	group of assessors participating in a sensory test	ομάδα αξιολογητών που συμμετέχουν σε αισθητηριακή δοκιμή	**1.9**
panel training, noun	**κατάρτιση ομάδας**, ουσ.	series of sessions in which assessors are oriented to the tasks to be completed by a sensory panel in assessing particular product(s), which may include relevant product characteristics, standard rating scales, techniques of evaluation and terminology	σειρά συνεδριών κατά τις οποίες οι αξιολογητές μυούνται στις εργασίες που πρέπει να επιτελεί μια αισθητηριακή ομάδα κατά την αξιολόγηση συγκεκριμένων προϊόντων Σημείωση 1: Η αξιολόγηση μπορεί να περιλαμβάνει σχετικά χαρακτηριστικά προϊόντος, πρότυπες κλίμακες κατάταξης, τεχνικές αποτίμησης και ορολογία.	**1.10**
panel consensus, noun	**συναίνεση ομάδας**, ουσ.	agreement among assessors regarding terminology and intensity of product characteristics	συμφωνία μεταξύ των αξιολογητών που αφορά την ορολογία και ένταση των χαρακτηριστικών προϊόντος	**1.11**
consumer, noun	**καταναλωτής**, ουσ.	person who uses a product	πρόσωπο που χρησιμοποιεί ένα προϊόν	**1.12**
taster, noun	**δοκιμαστής**, ουσ.	assessor, selected assessor or expert who evaluates the organoleptic attributes of a food product, mainly with the mouth Note 1 to entry: The term “assessor” is usually preferred.	αξιολογητής, επιλεγμένος αξιολογητής ή ειδικός που εκτιμά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενός τροφίμου, κυρίως με το στόμα Σημείωση 1: Συνήθως, προτιμάται ο όρος «αξιολογητής».	**1.13**
tasting, noun	**γευστική δοκιμή**, ουσ.	sensory assessment of a food product in the mouth	αισθητηριακή αξιολόγηση ενός τροφίμου στο στόμα	**1.14**
product, noun	**προϊόν**, ουσ.	matter, edible or otherwise, which can be evaluated by sensory analysis EXAMPLE: Food products, cosmetics, textile fabrics.	υλικό, φαγώσιμο ή μη, που μπορεί να αξιολογηθεί με αισθητηριακή ανάλυση ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Τρόφιμα, καλλυντικά, υφάσματα	**1.15**
sample, noun, **sample of product**, noun	**δείγμα**, ουσ., **δείγμα προϊόντος**, ουσ.	specimen or aliquot of product presented for assessment	δοκίμιο ή κλάσμα προϊόντος που παρουσιάζεται για αξιολόγηση	**1.16**
test sample, noun	**δείγμα δοκιμής**, ουσ.	sample of the material under test	δείγμα του υπό δοκιμή υλικού	**1.17**
test portion, noun	**μερίδα δοκιμής**, ουσ.	portion of the test sample which is directly tested by the assessor	μέρος δείγματος δοκιμής που δοκιμάζεται απευθείας από τον αξιολογητή	**1.18**
reference point, noun	**σημείο αναφοράς**, ουσ.	selected value (of one or several attributes or of a product) against which samples are assessed	επιλεγμένη τιμή (ενός ή περισσοτέρων αντιληπτών χαρακτηριστικών ενός προϊόντος) ως προς την οποία αξιολογούνται τα δείγματα	**1.19**
control sample, noun	**δείγμα ελέγχου**, ουσ.	sample of the material under evaluation, chosen as a reference against which all other samples are compared Note 1 to entry: The sample may be identified as a control sample or be a blind control.	δείγμα του υπό αξιολόγηση υλικού, που επιλέχθηκε ως αναφορά, με το οποίο συγκρίνονται όλα τα άλλα δείγματα Σημείωση 1: Το δείγμα μπορεί να προσδιορίζεται ως δείγμα ελέγχου ή ως τυφλό δείγμα.	**1.20**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
reference sample, noun	**δείγμα αναφοράς**, ουσ.	stimulus/substance, sometimes different from the material under test, carefully selected to define or illustrate an attribute or a specified level of a given attribute to which all others are to be compared	ερέθισμα/ουσία, μερικές φορές διαφορετικά από το υπό δοκιμή υλικό, προσεκτικά επιλεγμένα για να ορίζουν ή απεικονίζουν ένα αντιληπτό χαρακτηριστικό ή ένα προκαθορισμένο επίπεδο ενός δεδομένου αντιληπτού χαρακτηριστικού με το οποίο πρόκειται να συγκριθούν όλα τα άλλα	**1.21**
hedonic, adj	**αρέσκειας**, επιθ. προσδ.	relating to like or dislike	που έχει σχέση με αρέσκεια/απαρέσκεια Σημείωση 1: Δεν πρέπει να συγχέεται με το επίθετο «ηδονικός» (= που έχει σχέση με ηδονή ή που προκαλεί ηδονή) της γενικής γλώσσας.	**1.22**
acceptability, noun	**αποδεκτότητα**, ουσ.	degree to which a stimulus is liked or disliked, overall or for particular sensory attributes	βαθμός στον οποίο ένα ερέθισμα είναι αρεστό ή όχι, συνολικά ή για ιδιαίτερα αισθητηριακά χαρακτηριστικά	**1.23**
preference, noun	**προτίμηση**, ουσ.	selection, by an assessor, of one stimulus or product over others in a given set based on hedonic criteria	επιλογή, από έναν αξιολογητή, ενός ερεθίσματος ή ενός προϊόντος έναντι άλλων σε ένα δεδομένο σύνολο, βασισμένη σε κριτήρια αρέσκειας	**1.24**
aversion, noun	**απέχθεια**, ουσ.	feeling of repulsion provoked by a stimulus	αίσθημα αποστροφής που προκαλείται από ένα ερέθισμα	**1.25**
discrimination, noun	**διάκριση**, ουσ.	act of qualitative and/or quantitative differentiation between two or more stimuli	πράξη ποιοτικής και/ή ποσοτικής διαφοροποίησης μεταξύ δύο ή περισσότερων ερεθισμάτων	**1.26**
discriminating ability, noun	**διακριτική ικανότητα**, ουσ.	sensitivity, acuity, ability to perceive quantitative and/or qualitative differences	ικανότητα αντίληψης ποσοτικών και/ή ποιοτικών διαφορών	**1.27**
appetite, noun	**όρεξη**, ουσ.	physiological and psychological state expressed by the desire to eat and/or to drink	φυσιολογική και ψυχολογική κατάσταση που εκφράζεται με την επιθυμία για φαγητό ή ποτό	**1.28**
appetizing, adj.	**ορεκτικός -ή -ό**, επίθ.	describes a product capable of exciting the appetite of the individual	(για προϊόν) ικανός -ή -ό να διεγείρει την όρεξη ενός ατόμου	**1.29**
palatability, noun	**ευγευστότητα**, ουσ.	quality of a product which makes it pleasant to eat or drink	ιδιότητα ενός προϊόντος που το καθιστά ευχάριστο στη βρώση ή πόση	**1.30**
psychophysics, noun	**ψυχοφυσική**, ουσ.	study of relationships between measurable stimuli and the corresponding sensory responses	μελέτη των σχέσεων μεταξύ μετρήσιμων ερεθισμάτων και των αντίστοιχων αισθητηριακών αποκρίσεων	**1.31**
olfactometry, noun	**οσφρησιομετρία**, ουσ.	measurement of the response of assessors to olfactory stimuli Note 1 to entry: Refers to the assessors.	μέτρηση της απόκρισης των αξιολογητών σε οσφρητικά ερεθίσματα Σημείωση 1: Αναφέρεται στους αξιολογητές.	**1.32**
olfactometer, noun	**οσφρησιόμετρο**, ουσ.	apparatus used to present olfactory stimuli to assessors under reproducible conditions	συσκευή που χρησιμοποιείται για την παρουσίαση οσφρητικών ερεθισμάτων στους αξιολογητές κάτω από αναπαραγώγιμες συνθήκες	**1.33**
odorimetry, noun	**οσμομετρία**, ουσ.	measurement of the odour properties of substances Note 1 to entry: Refers to the products	μέτρηση των οσμητικών ιδιοτήτων των ουσιών Σημείωση 1: Αναφέρεται στα προϊόντα.	**1.34**
odorant, noun	**οσμητικό**, ουσ.	substance whose volatiles can be perceived by the olfactory organ (including nerves)	ουσία της οποίας οι πτητικές εκπομπές μπορούν να γίνουν αντιληπτές από το οσφρητικό όργανο (συμπεριλαμβανομένων των νεύρων)	**1.35**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
quality, noun	**ποιότητα**, ουσ.	collection of features and characteristics of a product, process or service that confer its ability to satisfy stated or implied needs	σύνολο γνωρισμάτων και χαρακτηριστικών ενός προϊόντος, μιας διεργασίας ή μιας υπηρεσίας που συνεισφέρουν στην ικανότητά του/της να ικανοποιεί δηλωμένες ή υπονοούμενες ανάγκες	**1.36**
quality factor, noun	**παράγοντας ποιότητας**, ουσ.	one feature or characteristic chosen among others to assess the overall quality of a product	ένα γνώρισμα ή χαρακτηριστικό που επιλέχθηκε μεταξύ άλλων για την αξιολόγηση της συνολικής ποιότητας ενός προϊόντος	**1.37**
attitude, noun	**στάση**, ουσ.	disposition to respond in a given way toward a class of objects or ideas	διάθεση για απόκριση με δεδομένο τρόπο σε μια κατηγορία αντικειμένων ή ιδεών	**1.38**
mastication, noun	**μάσηση**, ουσ.	act of chewing, grinding and comminuting with the teeth	κομμάτιασμα, άλεση και πολτοποίηση με τα δόντια	**1.39**

2 Terminology relating to the senses – Ορολογία σχετική με τις αισθήσεις

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
receptor, noun	**υποδοχέας**, ουσ.	specific part of a sense organ which responds to a particular stimulus	συγκεκριμένο μέρος ενός αισθητήριου οργάνου που αποκρίνεται σε ένα ιδιαίτερο ερέθισμα	**2.1**
stimulus, noun	**ερέθισμα**, ουσ.	that which excites a receptor	φυσικό αίτιο που διεγείρει ένα αισθητήριο όργανο και προκαλεί το αντίστοιχο αίσθημα	**2.2**
perception, noun	**αντίληψη**, ουσ.	awareness of the effects of single or multiple sensory stimuli	επίγνωση των επιδράσεων ενός ή πολλών αισθητηριακών ερεθισμάτων	**2.3**
sensation, noun	**αίσθημα**, ουσ.	psychophysiological reaction, resulting from sensory stimulation	ψυχοφυσιολογική αντίδραση, που προκύπτει από αισθητηριακή διέγερση	**2.4**
sensitivity, noun	**ευαισθησία**, ουσ.	ability to perceive, identify and/or differentiate, qualitatively and/or quantitatively, one or more stimuli by means of the sense organs Note 1 to entry: In French, this term should be differentiated from the term “sensibilité”, which refers to the level of ability to discriminate (see 2.10).	ικανότητα αντίληψης, αναγνώρισης και/ή διαφοροποίησης, ποιοτικά και/ή ποσοτικά, ενός ή περισσοτέρων ερεθισμάτων με τη βοήθεια των αισθητήριων οργάνων	**2.5**
sensory adaptation, noun	**αισθητηριακή προσαρμογή**, ουσ.	temporary modification of the sensitivity of a sense organ due to continued and/or repeated stimulation	προσωρινή μεταβολή της ευαισθησίας ενός αισθητήριου οργάνου λόγω συνεχιζόμενου και/ή επαναλαμβανόμενου ερεθίσματος	**2.6**
sensory fatigue, noun	**αισθητηριακή κόπωση**, ουσ.	form of sensory adaptation in which a decrease in sensitivity occurs	μορφή αισθητηριακής προσαρμογής κατά την οποία επέρχεται ελάττωση της ευαισθησίας	**2.7**
intensity[1], noun	**ένταση[1]**, ουσ.**, ένταση αισθήματος**, ουσ.	magnitude of the perceived sensation	μέγεθος του αντιληπτού αισθήματος	**2.8**
intensity[2], noun	**ένταση[2]**, ουσ.**, ένταση ερεθίσματος**, ουσ.	magnitude of the stimulus causing the perceived sensation	μέγεθος του ερεθίσματος που προκαλεί το αντιληπτό αίσθημα	**2.9**
acuity, noun	**αντιληπτική οξύτητα**, ουσ.	ability to discern small differences in stimuli Note 1 to entry: In French, this term should be differentiated from the term “acuité” which refers to the ability to perceive with no concept of level.	ικανότητα διάκρισης μικρών διαφορών του ερεθίσματος	**2.10**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
modality, noun, **sensory modality**, noun	**τροπικότητα**, ουσ., **αισθητηριακή τροπικότητα**, ουσ.	sensations mediated by any of the sensory systems, for example auditory, taste, olfaction, touch, somesthesis or visual modality	αισθήματα που διαμεσολαβούνται από οποιοδήποτε αισθητηριακό σύστημα ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ: Από το σύστημα ακοής, γεύσης, όσφρησης, αφής, σωματαίσθησης ή όρασης	**2.11**
taste, noun	**γεύση**, ουσ.	sensations perceived by the taste organ when stimulated by certain soluble substances Note 1 to entry: The term “taste” should not be used to designate the combination of gustatory, olfactory and trigeminal sensations which are designated by the term “flavour” (see 3.20). If, in informal language, the term is used in this sense, it should always be associated with a qualifying term, e.g. “musty taste”, “raspberry taste”, “corky taste”.	αίσθημα αντιληπτό από το όργανο της γεύσης όταν αυτό ερεθίζεται από ορισμένες διαλυτές ουσίες Σημείωση 1: Ο όρος ‘γεύση’ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για να κατασημάνει τον συνδυασμό αισθημάτων γεύσης, όσφρησης και τριδύμου (του τρίδυμου νεύρου) που κατασημαίνεται από τον όρο ‘οσμόγευση’ (βλ. 3.20). Εάν, σε ανεπίσημη γλώσσα, ο όρος χρησιμοποιείται με αυτή την έννοια, θα πρέπει πάντα να συσχετίζεται με έναν προσδιοριστικό όρο, π.χ. “γεύση μούχλας”, “γεύση βατόμουρου”, “γεύση φελλού”.	**2.12**
gustatory, adjective	**γευστικός**, επίθ.	pertaining to the sense of taste	σχετικός με την αίσθηση της γεύσης	**2.13**
olfactory, adjective	**οσφρητικός**, επίθ.	pertaining to the sense of smell	σχετικός με την αίσθηση της όσφρησης	**2.14**
to smell, verb	**οσφραίνομαι,** ρήμα	to perceive or to attempt to perceive an odour	αντιλαμβάνομαι ή προσπαθώ να αντιληφθώ μια οσμή[1]	**2.15**
touch, noun	**αφή**, ουσ.	tactile sense	αίσθηση κατά την οποία οτιδήποτε γίνεται αντιληπτό μέσω επαφής με το δέρμα	**2.16**
vision, noun	**όραση**, ουσ.	sense of sight	αίσθηση κατά την οποία γίνονται αντιληπτά ερεθίσματα μέσω των οφθαλμών	**2.17**
auditory, adjective	**ακουστικός**, επίθ.	pertaining to the sense of hearing	σχετικός με την αίσθηση της ακοής	**2.18**
trigeminal sensations, noun, **oro-nasal chemesthesis**, noun	**αισθήματα τριδύμου**, ουσ., **στοματορρινική χημειοαισθησία**, **στοματορρινική χημειοαίσθηση**, ουσ.	sensations resulting from irritation caused by chemical stimuli in the mouth, nose or throat EXAMPLE: Pungency from horseradish.	σύνολο αισθημάτων που δημιουργούνται από ερεθισμό ο οποίος προκαλείται από χημικά ερεθίσματα στο στόμα, στη μύτη ή στον λαιμό ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Πικαντικότητα από ραπανάκι.	**2.19**
cutaneous sense, noun **haptics,** noun	**δερματική αίσθηση**, ουσ., **απτική αίσθηση**, ουσ. **απτικός -ή -ό**, επίθ.	any of the senses whose receptors lie in the skin or immediately beneath it (or in the mucous membranes) resulting in the perception of contact, pressure, warmth, cold and pain	οποιαδήποτε από τις αισθήσεις των οποίων οι υποδοχείς βρίσκονται μέσα στο δέρμα ή αμέσως κάτω από αυτό (ή στις βλενώδεις μεμβράνες) οι οποίοι συντελούν στην αντίληψη της επαφής, της πίεσης, της θερμότητας, του κρύου και του πόνου	**2.20**
chemothermal sensation, noun	**χημειοθερμικό αίσθημα**, ουσ.	sensation of heat or cold produced by certain substances, unrelated to the temperature of the substance ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: These sensations are produced by capsaicin (hot) and menthol (cold).	αίσθημα θερμότητας ή κρύου που παράγεται από ορισμένες ουσίες μη σχετιζόμενο με τη θερμοκρασία της ουσίας ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Τέτοια αισθήματα παράγονται από την καψαϊκίνη (καυτού) και μινθόλη (κρύου).	**2.21**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
somesthesis, noun	**σωματαισθησία**, ουσ., **σωματαίσθηση**, ουσ.	sensations of pressure (touch), temperature, and pain perceived by the receptors located in the skin and lips, including oral mucosa, tongue and periodontal membrane Note 1 to entry: Do not confuse with **kinaesthesis** (2.24).	αισθήματα πίεσης (αφή), θερμοκρασίας και πόνου που γίνονται αντιληπτά από υποδοχείς που βρίσκονται στο δέρμα και στα χείλη, καθώς και στη στοματική βλενογόνο, στη γλώσσα και στην περιοδοντική μεμβράνη Σημείωση 1: Να μην συγχέεται με την **κιναισθησία** (2.24).	**2.22**
tactile somesthetic receptor, noun	**απτικός σωματαισθητικός υποδοχέας**, ουσ.	receptor located in the skin of the tongue, mouth or throat, which perceives geometrical characteristics as reflected in the appearance of the food product	υποδοχέας που βρίσκεται στο δέρμα της γλώσσας, του στόματος ή του λαιμού και αντιλαμβάνεται γεωμετρικά χαρακτηριστικά όπως αυτά αντικατοπρίζονται/παρουσιάζονται στην εμφάνιση του τροφίμου	**2.23**
kinaesthesis, noun	**κιναισθησία**, ουσ., **κιναίσθηση**, ουσ.	sensation of position, movement and tension of parts of the body perceived through nerves and organs in the muscles, tendons and joints Note 1 to entry: Do not confuse with **somesthesis** (2.22).	αίσθημα της θέσης, της κίνησης και έντασης των μερών του σώματος αντιληπτό μέσω νεύρων και οργάνων στους μύς, στους τένοντες και στις αρθρώσεις Σημείωση 1: Να μην συγχέεται με τη **σωματαισθησία** (2.22).	**2.24**
stimulus threshold, noun, **detection threshold, noun**	**κατώφλιο ερεθίσματος**, ουσ., **κατώφλιο ανίχνευσης**, ουσ.	minimum value of a sensory stimulus needed a sensation Note 1 to entry: The term "threshold" is always used with a qualifying term. Note 2 to entry: The sensation need not be identified.	ελάχιστη τιμή ενός αισθητηριακού ερεθίσματος που χρειάζεται για την πρόκληση ενός αισθήματος Σημείωση 1: Ο όρος «κατώφλιο» χρησιμοποιείται πάντοτε με έναν προσδιοριστικό όρο. Σημείωση 2: Το αίσθημα δεν χρειάζεται να ταυτοποιηθεί.	**2.25**
recognition threshold, noun	**κατώφλιο αναγνώρισης**, ουσ.	minimum physical intensity of a stimulus for which an assessor will assign the same descriptor each time it is presented Note 1 to entry: The term "threshold" is always used with a qualifying term.	ελάχιστη φυσική ένταση ερεθίσματος για την οποία ένας αξιολογητής θα προσδώσει τον ίδιο χαρακτηρισμό κάθε φορά που του παρουσιάζεται Σημείωση 1: Ο όρος «κατώφλιο» χρησιμοποιείται πάντοτε με έναν προσδιοριστικό όρο.	**2.26**
difference threshold, noun	**κατώφλιο διαφοράς**, ουσ.	value of the smallest perceptible difference in the physical intensity of a stimulus Note 1 to entry: The term "threshold" is always used with a qualifying term. Note 2 to entry: In English, the term "difference threshold" is sometimes designated by the letters "DL" (difference limen) or the letters "JND" (just noticeable difference).	τιμή της μικρότερης αντιληπτής διαφοράς στη φυσική ένταση ενός ερεθίσματος Σημείωση 1: Ο όρος «κατώφλιο» χρησιμοποιείται πάντοτε με έναν προσδιοριστικό όρο. Σημείωση 2: Στα αγγλικά, ο όρος «κατώφλιο διαφοράς» μερικές φορές σηματοδοτείται με τα γράμματα "DL" (difference limen) ή με τα γράμματα "JND" (just noticeable difference).	**2.27**
terminal threshold, noun	**τερματικό κατώφλιο**, ουσ.	minimum value of an intense sensory stimulus above which no difference in intensity can be perceived Note 1 to entry: The term "threshold" is always used with a qualifying term.	ελάχιστη τιμή ενός έντονου αισθητηριακού ερεθίσματος πάνω από την οποία δεν μπορεί να γίνει αντιληπτή καμιά διαφορά έντασης Σημείωση 1: Ο όρος «κατώφλιο» χρησιμοποιείται πάντοτε με έναν προσδιοριστικό όρο.	**2.28**
sub-threshold, adjective	**υποκατωφλιακός**, επίθ.	pertains to a stimulus intensity below the type of threshold under consideration	αναφέρεται σε ένταση ερεθίσματος χαμηλότερη από τον υπό θεώρηση τύπο κατωφλίου	**2.29**
supra-threshold, adjective	**υπερκατωφλιακός**, επίθ.	pertains to a stimulus intensity above the type of threshold under consideration	αναφέρεται σε ένταση ερεθίσματος υψηλότερη από τον υπό θεώρηση τύπο κατωφλίου	**2.30**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
ageusia, noun	**αγευσία**, ουσ.	lack of sensitivity to gustatory stimuli Note 1 to entry: Ageusia may be total or partial, and permanent or temporary.	έλλειψη ευαισθησίας σε γευστικά ερεθίσματα Σημείωση 1: Η αγευσία μπορεί να είναι ολική ή μερική και μόνιμη ή παροδική.	**2.31**
anosmia, noun	**ανοσμία**, ουσ.	lack of sensitivity to olfactory stimuli Note 1 to entry: Anosmia may be total or partial, and permanent or temporary.	έλλειψη ευαισθησίας σε οσφρητικά ερεθίσματα Σημείωση 1: Η ανοσμία μπορεί να είναι ολική ή μερική και μόνιμη ή παροδική.	**2.32**
dyschromatopsia, noun	**δυσχρωματοψία**, ουσ.	defect of colour vision characterized by a perception significantly different from that of a standard observer	ελάττωμα της έγχρωμης όρασης που χαρακτηρίζεται από αντίληψη των χρωμάτων σημαντικά διαφορετική από αυτή ενός τυπικού παρατηρητή	**2.33**
colour blindness	**αχρωματοψία**, ουσ.	otal or partial inability to differentiate certain hues	ολική ή μερική ανικανότητα διάκρισης ορισμένων αποχρώσεων	**2.34**
antagonism, noun	**ανταγωνισμός**, ουσ.	joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation lower than that expected from superimposing the effects of each stimulus taken separately Note 1 to entry: See also **synergism** (2.36).	συνδυασμένη δράση δύο ή περισσοτέρων ερεθισμάτων των οποίων ο συνδυασμός προκαλεί στάθμη αισθήματος χαμηλότερη από την αναμενόμενη από την υπέρθεση των επιδράσεων κάθε ερεθίσματος όταν λαμβάνεται χωριστά Σημείωση 1: Βλέπε επίσης **συνεργισμός** (2.36).	**2.35**
synergism, noun	**συνεργισμός**, ουσ.	joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation in excess of that expected from a simple addition of the effects of each stimulus taken separately Note 1 to entry: See also **antagonism** (2.35).	συνδυασμένη δράση δύο ή περισσοτέρων ερεθισμάτων των οποίων ο συνδυασμός προκαλεί στάθμη αισθήματος υψηλότερη από αυτή που αναμένεται από την απλή άθροιση των επιδράσεων κάθε ερεθίσματος όταν λαμβάνεται χωριστά Σημείωση 1: Βλέπε επίσης και **ανταγωνισμός** (2.35).	**2.36**
masking, noun	**επικάλυψη**, ουσ.	phenomenon where one quality within a mixture obscures one or several other qualities present	φαινόμενο όπου μια ιδιότητα σε ένα μείγμα επισκιάζει μία ή περισσότερες άλλες υπάρχουσες ιδιότητες	**2.37**
contrast effect, noun	**φαινόμενο αντίθεσης**, ουσ.	increase in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli	αύξηση της απόκρισης σε διαφορές μεταξύ δύο ταυτόχρονων ή διαδοχικών ερεθισμάτων	**2.38**
convergence effect, noun	**φαινόμενο σύγκλισης**, ουσ.	decrease in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli	μείωση της απόκρισης σε διαφορές μεταξύ δύο ταυτόχρονων ή διαδοχικών ερεθισμάτων	**2.39**

3 Terminology relating to organoleptic attributes – Ορολογία σχετική με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
appearance, noun	**εμφάνιση**, ουσ.	all the visible attributes of a substance or object	το σύνολο των ορατών χαρακτηριστικών μιας ουσίας ή ενός αντικειμένου	**3.1**
basic taste, noun	**βασική γεύση**, ουσ.	any one of the distinctive tastes: acid/sour, bitter, salty, sweet, umami Note 1 to entry: Other tastes that may be classified as basic are alkaline and metallic.	οποιαδήποτε από τις διακριτικές γεύσεις: οξύ/ξινό, πικρό, αλμυρό, γλυκό, ουμάμι Σημείωση 1: Άλλες γεύσεις που μπορούν να ταξινομηθούν ως βασικές είναι αλκαλικό και μεταλλικό.	**3.2**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
acidity, noun acid taste, noun	**οξύτητα**, ουσ.**,** όξινη γεύση, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of most acid substances (e.g. citric acid and tartaric acid)	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα των περισσοτέρων όξινων ουσιών (π.χ. κιτρικό οξύ και τρυγικό οξύ)	**3.3**
sourness, noun sour taste, noun	**ξινότητα**, ουσ.**,** ξινάδα, ουσ. ξινή γεύση, ουσ.	gustatory complex sensation, generally due to presence of organic acids Note 1 to entry: In some languages “sour” is not a synonym for “acid”. Note 2 to entry: Sometimes this term has a negative hedonic sense.	σύνθετο γευστικό αίσθημα, που οφείλεται γενικά στην παρουσία οργανικών οξέων Σημείωση 1: Σε κάποιες γλώσσες το «ξινό» δεν είναι συνώνυμο του «οξύ». Σημείωση 2: Μερικές φορές αυτός ο όρος δείχνει δυσαρέσκεια.	**3.4**
bitterness, noun bitter taste, noun	**πικρότητα**, ουσ., πικρή γεύση, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as quinine or caffeine	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα διάφορων ουσιών όπως η κινίνη και η καφεΐνη	**3.5**
saltiness, noun salty taste, noun	**αλμυρότητα**, ουσ., αλμυρή γεύση, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as sodium chloride	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα διάφορων ουσιών όπως το χλωριούχο νάτριο	**3.6**
sweetness, noun sweet taste, noun	**γλυκύτητα**, ουσ γλυκιά γεύση, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of natural or artificial substances such as sucrose or aspartame	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα φυσικών ή τεχνητών ουσιών όπως η σακχαρόζη ή η ασπαρτάμη	**3.7**
alkalinity, noun alkaline taste, noun	**αλκαλικότητα**, ουσ., αλκαλική γεύση, ουσ.	taste produced by dilute aqueous solutions of basic, i.e. pH > 7,0, substances such as sodium hydroxide	γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα ουσιών που ανήκουν στις βάσεις, δηλαδή pH > 7,0, όπως το υδροξείδιο του νατρίου	**3.8**
umami, noun	**ουμάμι**, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of a certain kind of amino acid or nucleotide such as monosodium glutamate or disodium inosinate	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα ενός συγκεκριμένου είδους αμινοξέος ή νουκλεοτιδίου όπως το γλουταμινικό μονονάτριο ή το ινοσινικό δινάτριο	**3.9**
astringency, noun	**στυφότητα**, ουσ.	complex sensation, accompanied by shrinking, drawing or puckering of the skin or mucosal surface in the mouth, produced by substances such as kaki tannins or sloe tannins	σύνθετο αίσθημα που συνοδεύεται από συρρίκνωση, έλξη ή ζάρωμα της επιφάνειας του δέρματος ή της βλεννογόνου στο στόμα και παράγεται από ουσίες όπως οι τανίνες κάκι ή οι τανίνες σλόου	**3.10**
chemical effect, noun	**χημική επίδραση**, ουσ.	physical, stinging chemical sensation experienced on the tongue as a result of exposure to substances such as carbonated water Note 1 to entry: The sensation may linger and is independent of temperature, taste and odour. Note 2 to entry: Popular terms: "astringent" (strong tea), "burning" (whisky), "sharp" (prune juice), "pungent" (horseradish).	φυσικό, καυστικό χημικό αίσθημα που εμφανίζεται στη γλώσσα ως αποτέλεσμα της έκθεσης σε ουσίες όπως το ανθρακούχο νερό Σημείωση 1: Το αίσθημα μπορεί να παραμείνει και είναι ανεξάρτητο από τη θερμοκρασία, τη γεύση και την οσμή[1]. Σημείωση 2: Δημοφιλείς όροι: «στυφό» (δυνατό τσάι), «καυτερό/θερμαντικό» (ουίσκι), «αιχμηρό» (χυμός δαμάσκηνου), «πικάντικο» (ραπανάκι).	**3.11**
burning, adjective warming, adjective	**καυτερός**, επίθ.**,** θερμαντικός, επίθ.	describes a sensation of heat in the mouth, e.g. as caused by alcohol (warming) or chilli pepper (burning)	περιγράφει ένα αίσθημα θερμότητας στο στόμα, π.χ. όπως προκαλείται από αλκοόλ (θέρμανση) ή πιπέρι τσίλι (κάψιμο)	**3.12**
pungency, noun pungent, adjective	**πικαντικότητα** **πικάντικος -η -ο,** επίθ.	sharp sensation of the buccal and nasal mucous membranes, e.g. as caused by vinegar, mustard, horseradish	οξύ αίσθημα της στοματικής και της ρινικής βλεννογόνου μεμβράνης, π.χ. όπως προκαλείται από ξίδι, μουστάρδα, ραπανάκι Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **πικάντικος**.	**3.13**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
chemical cooling, noun	**χημικό ψύχος**, ουσ.	sensation of reduced temperature experienced as a result of exposure to certain substances such as menthol, mints or anise Note 1 to entry: The sensation usually persists after the stimulus is removed.	αίσθημα μειωμένης θερμοκρασίας που εμφανίζεται ως αποτέλεσμα της έκθεσης σε ορισμένες ουσίες όπως η μινθόλη, η μέντα ή το γλυκάνισο Σημείωση 1: Το αίσθημα συνήθως επιμένει μετά την αφαίρεση του ερεθίσματος.	**3.14**
physical cooling, noun	**φυσικό ψύχος**, ουσ.	sensation of reduced temperature experienced as a result of exposure to thermally cold substances, to substances, that have a negative heat of solution, such as crystalline sorbitol, or to substances, that evaporate rapidly, such as acetone or alcohol Note 1 to entry: The duration of the sensation is usually limited to the time of direct contact with the stimulus.	αίσθημα μειωμένης θερμοκρασίας που εμφανίζεται ως αποτέλεσμα της έκθεσης σε ψυχρές ουσίες, σε ουσίες που έχουν αρνητική θερμότητα διάλυσης, όπως η κρυσταλλική σορβιτόλη ή σε ουσίες που εξατμίζονται γρήγορα, όπως η ακετόνη ή το αλκοόλ Σημείωση 1: Η διάρκεια του αισθήματος συνήθως περιορίζεται στον χρόνο της άμεσης επαφής με το ερέθισμα.	**3.15**
chemical heat, noun	**χημική θερμότητα**, ουσ.	sensation of increased temperature resulting from exposure to substances such as capsaicin or hot peppers Note 1 to entry: The sensation tends to persist after the stimulus is removed.	αίσθημα αυξημένης θερμοκρασίας που προκύπτει από την έκθεση σε ουσίες όπως η καψαϊκίνη ή οι καυτερές πιπεριές Σημείωση 1: Το αίσθημα τείνει να επιμένει μετά την αφαίρεση του ερεθίσματος.	**3.16**
physical heat, noun	**φυσική θερμότητα**, ουσ.	sensation experienced as a result of exposure to thermally hot substances such as water above 48 °C Note 1 to entry: The duration of the sensation is usually limited to the time of direct contact with the stimulus.	αίσθημα που εμφανίζεται ως αποτέλεσμα της έκθεσης σε θερμές ουσίες όπως το νερό πάνω από 48 °C Σημείωση 1: Η διάρκεια του αισθήματος συνήθως περιορίζεται στον χρόνο της άμεσης επαφής με το ερέθισμα.	**3.17**
odour, noun	**οσμή**[1], ουσ.	sensation perceived by means of the olfactory organ in sniffing certain volatile substances	αίσθημα που γίνεται αντιληπτό μέσω του οσφρητικού οργάνου όταν οσφραινόμαστε ορισμένες πτητικές ουσίες	**3.18**
off-odour, noun	**αποκλίνουσα οσμή**, ουσ.	atypical odour often associated with deterioration or transformation of the product	άτυπη οσμή[1] (3.18) που συχνά συσχετίζεται με αλλοίωση ή μεταβολή του προϊόντος	**3.19**
flavour, noun	**οσμόγευση**, ουσ.	complex combination of the olfactory, gustatory and trigeminal sensations perceived during tasting Note 1 to entry: Flavour may be influenced by tactile, thermal, painful and/or kinaesthesic effects.	σύνθετος συνδυασμός των αισθημάτων όσφρησης, γεύσης[1] και τριδύμου, που γίνονται αντιληπτά κατά τη διάρκεια της γευστικής δοκιμής Σημείωση 1: Η οσμόγευση μπορεί να επηρεαστεί από απτικές, θερμικές, επώδυνες και/ή κιναισθητικές επιδράσεις.	**3.20**
off-flavour, noun	**αποκλίνουσα οσμόγευση**, ουσ.	atypical flavour often associated with deterioration or transformation of the product	άτυπη οσμόγευση που συχνά συνδέεται με αλλοίωση ή μεταβολή του προϊόντος	**3.21**
flavour enhancer, noun	**βελτιωτικό οσμόγευσης**, ουσ.	substance that intensifies the flavour of a product without possessing its flavour	ουσία που ενισχύει τη οσμόγευση ενός προϊόντος χωρίς να την καταλαμβάνει	**3.22**
taint, noun	**μόλυσμα**, ουσ.	taste or odour foreign to the product originating from external contamination	γεύση ή οσμή[1] ξένη προς το προϊόν που προέρχεται από εξωτερική μόλυνση	**3.23**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
aroma[1], noun	**οσμή[2]**, ουσ.	odour with a pleasant or unpleasant connotation Note 1 to entry: The terms “aroma” in English and “arôme” in French are not exactly equivalent.	οσμή[1] (3.18) με ευχάριστη ή δυσάρεστη χροιά Σημείωση 1: Οι όροι “aroma” στα αγγλικά και “arôme” στα γαλλικά δεν είναι ακριβώς ισοδύναμοι.	**3.24**
aroma[2], noun	**άρωμα**, ουσ.	sensory attribute perceptible by the olfactory organ via the back of the nose when tasting Note 1 to entry: The terms “aroma” in English and “arôme” in French are not exactly equivalent.	αισθητηριακό χαρακτηριστικό που γίνεται αντιληπτό από το οσφρητικό όργανο μέσω του πίσω μέρους της μύτης κατά τη γευστική δοκιμή Σημείωση 1: Οι όροι “aroma” στα αγγλικά και “arôme” στα γαλλικά δεν είναι ακριβώς ισοδύναμοι.	**3.25**
bouquet, noun	**μπουκέτο**, ουσ.	group of specific olfactory notes allowing a product (wine, spirits, etc.) to be characterized	ομάδα συγκεκριμένων οσφρητικών διαβαθμίσεων που επιτρέπουν τον χαρακτηρισμό ενός προϊόντος (κρασί, οινοπνευματώδη ποτά κ.λπ.)	**3.26**
body, noun	**σώμα**, ουσ.	consistency, compactness of texture, fullness, richness, flavour or substance of a product	πυκνότητα, συμπαγές υφής, πληρότητα, πλούτος, οσμόγευση ή υλική υπόσταση ενός προϊόντος	**3.27**
note, noun	**νότα**, ουσ.	distinctive and identifiable feature of an odour or flavor	διακριτικό και αναγνωρίσιμο γνώρισμα μιας οσμής ή οσμόγευσης	**3.28**
off-note, noun	**αποκλίνουσα νότα**, ουσ.	atypical note often associated with deterioration or transformation of the product	άτυπη διαβάθμιση που συχνά σχετίζεται με αλλοίωση ή μεταβολή του προϊόντος	**3.29**
character note, noun	**νότα χαρακτήρα**, ουσ.	perceptible sensory attribute, flavour and texture (mechanical, geometrical, and fat and moisture characteristics), in a food product	αντιληπτό αισθητηριακό χαρακτηριστικό, οσμόγευση και υφή (μηχανικά, γεωμετρικά χαρακτηριστικά και χαρακτηριστικά λίπους και υγρασίας) σε ένα τρόφιμο	**3.30**
colour[1], noun	**χρώμα[1]**, ουσ.	sensation of hue, saturation and lightness induced by stimulation of the retina by light rays of various wavelengths	αίσθημα απόχρωσης, κορεσμού και φωτεινότητας που προκαλείται από τη διέγερση του αμφιβληστροειδούς από ακτίνες φωτός διαφόρων μηκών κύματος	**3.31**
colour[2], noun	**χρώμα[2]**, ουσ.	attribute of products inducing a colour sensation	χαρακτηριστικό των προϊόντων που προκαλεί αίσθημα χρώματος[1]	**3.32**
hue, noun	**απόχρωση**, ουσ.	attribute of colour that corresponds to variation in wavelength Note 1 to entry: The equivalent Munsell term is “hue”.	χαρακτηριστικό του χρώματος[2] που αντιστοιχεί σε μεταβολή του μήκους κύματος Σημείωση 1: Ο ισοδύναμος όρος Munsell είναι «hue».	**3.33**
saturation, noun	**κορεσμός**, ουσ.	dimension of colour that describes its purity Note 1 to entry: If highly saturated, a colour appears to be pure hue — free of gray; if low in saturation, a colour appears to have a great deal of gray. Note 2 to entry: The equivalent Munsell term is “chroma”.	διάσταση του χρώματος[2] που περιγράφει την καθαρότητά του Σημείωση 1: Ένα πολύ κορεσμένο χρώμα φαίνεται να έχει καθαρή απόχρωση — χωρίς καθόλου γκρι. Ένα χρώμα με χαμηλό κορεσμόφαίνεται να έχει πολύ γκρι. Σημείωση 2: Ο ισοδύναμος όρος Munsell είναι «chroma».	**3.34**
lightness, noun	**φωτεινότητα**, ουσ.	degree of visual brightness compared with a neutral gray in a scale ranging from absolute black to absolute white Note 1 to entry: The equivalent Munsell term is “value”.	βαθμός οπτικής λαμπρότητας σε σύγκριση με ένα ουδέτερο γκρι σε μια κλίμακα που κυμαίνεται από το απόλυτο μαύρο έως το απόλυτο λευκό Σημείωση 1: Ο ισοδύναμος όρος Munsell είναι «value».	**3.35**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
brightness contrast, noun	**αντίθεση λαμπρότητας**, ουσ.	effect on the visual brightness of one object or colour of the brightness of surrounding objects or colours	αποτέλεσμα της επίδρασης της λαμπρότητας των αντικειμένων ή χρωμάτων γύρω από ένα αντικείμενο ή χρώμα[2] στην οπτική λαμπρότητα του αντικειμένου ή χρώματος[2]	**3.36**
transparency, noun) **transparent**, adjective	**διαφάνεια**, ουσ. διαφανής, επίθ.	allowing light to pass and distinct images to appear	ιδιότητα ενός υλικού να επιτρέπει τη διέλευση του φωτός και τη διάκριση εικόνων Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **διαφανής**.	**3.37**
translucency, noun **translucent**, adjective	**ημιδιαφάνεια**, ουσ. **ημιδιαφανής**, επίθ.	allowing light to pass but not allowing images to be distinguished	ιδιότητα ενός υλικού να επιτρέπει τη διέλευση του φωτός και όχι τη διάκριση εικόνων Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **ημιδιαφανής**.	**3.38**
opacity, noun **opaque**, adjective	**αδιαφάνεια**, ουσ. **αδιαφανής**, επίθ.	not allowing the passage of light	ιδιότητα ενός υλικού να μην επιτρέπει τη διέλευση του φωτός Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **αδιαφανής**.	**3.39**
gloss, noun **glossy, shiny**, adjective	**στιλπνότητα**, ουσ. **στιλπνός**, επίθ.	a shiny or lustrous appearance resulting from the tendency of a surface to reflect light energy at one angle more than at others	γυαλιστερή ή απαστράπτουσα εμφάνιση που προκύπτει από την τάση μιας επιφάνειας να ανακλά φωτεινή ενέργεια σε μια γωνία περισσότερο από άλλες Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **στιλπνός**.	**3.40**
texture, noun	**υφή**, ουσ.	all of the mechanical, geometrical, surface and body attributes of a product perceptible by means of kinaesthesis and somesthesis receptors and (where appropriate) visual and auditory receptors from the first bite to final swallowing Note 1 to entry: Over the course of mastication, perception is influenced by the physical transformations that occur from contact with the teeth and palate and mixture with saliva. Auditory information may contribute to judgement of texture and may predominate with dry products. Note 2 to entry: The “mechanical attributes” are those related to the reaction of the product to stress. They are: hardness, cohesiveness, viscosity, elasticity and adhesiveness. The “geometrical attributes” are those related to the size, shape and arrangement of particles within a product. They are: denseness, granularity and conformation. The “surface attributes” are those related to the sensations produced in the mouth by moisture and/or fat in and near the surface of the product. The “body attributes” are those related to the sensations	το σύνολο των μηχανικών, γεωμετρικών, επιφανειακών και σωματικών χαρακτηριστικών ενός προϊόντος που γίνονται αντιληπτά μέσω υποδοχέων κιναισθησίας και σωματαισθησίας και (όπου χρειάζεται) οπτικών και ακουστικών υποδοχέων από την πρώτη εισαγωγή στο στόμα έως την τελική κατάποση Σημείωση 1: Κατά τη διάρκεια της μάσησης, η αντίληψη επηρεάζεται από τις φυσικές μεταβολές που συμβαίνουν από την επαφή με τα δόντια και τον ουρανίσκο και την ανάμειξη με το σάλιο. Οι ακουστικές πληροφορίες μπορεί να συμβάλλουν στην κρίση της υφής και μπορεί να κυριαρχούν στα ξηρά προϊόντα. Σημείωση 2: Τα μηχανικά χαρακτηριστικά σχετίζονται με την αντίδραση του προϊόντος στην καταπόνηση και είναι: η σκληρότητα, η συνεκτικότητα, το ιξώδες, η ελαστικότητα και η προσφυσικότητα. Τα γεωμετρικά χαρακτηριστικά σχετίζονται με το μέγεθος, το σχήμα και τη διευθέτηση των σωματιδίων μέσα σε ένα προϊόν και είναι: η πυκνότητα, η κοκκιότητα και η διαμόρφωση. Τα επιφανειακά χαρακτηριστικά σχετίζονται με τα αισθήματα που παράγονται στο στόμα από την υγρασία και/ή το λίπος μέσα και κοντά στην επιφάνεια του προϊόντος. Τα σωματικά χαρακτηριστικά σχετίζονται με τα αισθήματα που	**3.41**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
		produced in the mouth by moisture and/or fat in the substance of the product and the way in which these constituents are released.	παράγονται στο στόμα από την υγρασία και/ή το λίπος που περιέχονται στο προϊόν και με τον τρόπο με τον οποίο τα εν λόγω συστατικά απελευθερώνονται.	
hardness, noun	**σκληρότητα**, ουσ.	mechanical textural attribute relating to the force required to achieve a given deformation, penetration, or breakage of a product Note 1 to entry: In the mouth, it is perceived by compressing the product between the teeth (solids) or between the tongue and palate (semi-solids). Note 2 to entry: The main adjectives corresponding to different levels of hardness are: — “soft”: low level, e.g. cream cheese; — “firm”: moderate level, e.g. olive; — “hard”: high level, e.g. boiled sweets.	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τη δύναμη που απαιτείται για την επίτευξη μιας δεδομένης παραμόρφωσης, διείσδυσης ή θραύσης ενός προϊόντος Σημείωση 1: Στο στόμα γίνεται αντιληπτή με συμπίεση του προϊόντος μεταξύ των δοντιών (στερεά τρόφιμα) ή μεταξύ της γλώσσας και του ουρανίσκου (ημιστερεά τρόφιμα). Σημείωση 2: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα σκληρότητας είναι: — «μαλακός»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. κρεμώδες τυρί, — «ημίσκληρος», «σφιχτός»: μέτριο επίπεδο, π.χ. ελιά, — «σκληρός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. καραμέλες.	**3.42**
cohesiveness, noun	**συνεκτικότητα**, ουσ.	mechanical textural attribute relating to the degree to which a substance can be deformed before it breaks, including the properties of **fracturability** (3.44), **chewiness** (3.45) and **gumminess** (3.47)	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τον βαθμό μέχρι του οποίου μια ουσία μπορεί να παραμορφωθεί πριν σπάσει, συμπεριλαμβανομένων των ιδιοτήτων της **θραυστότητας** (3.44), της **μασητότητας** (3.45) και της **κομμιώδους υφής** (3.47)	**3.43**
fracturability, noun	**θραυστότητα**, ουσ.	mechanical textural attribute related to cohesiveness and hardness and to the force necessary to break a product into crumbs or pieces Note 1 to entry: It is evaluated by suddenly squeezing a product between the incisors (front teeth) or fingers. Note 2 to entry: The main adjectives corresponding to different levels of fracturability are: — “cohesive”: very low level, e.g. caramel, chewing gum; — “crumbly”: low level, e.g. corn muffin, cake; — “crunchy”: moderate level, e.g. apple, raw carrot; — “brittle”: high level, e.g. peanut brittle, brandy snaps; — “crispy”: high level, e.g. potato crisps/chips, cornflakes;	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τη συνεκτικότητα και τη σκληρότητα καθώς και τη δύναμη που απαιτείται για να σπάσει ένα προϊόν σε θρύμματα ή κομμάτια Σημείωση 1: Η θραυστότητα αξιολογείται με απότομη συμπίεση ενός προϊόντος ανάμεσα στους κοπτήρες (μπροστινά δόντια) ή στα δάχτυλα. Σημείωση 2: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα θραυστότητας είναι: — «συνεκτικός»: πολύ χαμηλό επίπεδο, π.χ. καραμέλα, τσίχλα, — «εύθρυπτος» [που θρυμματίζεται κατά τη μάσηση]: χαμηλό επίπεδο, π.χ. κεκάκι καλαμποκιού, κέικ, — «τραγανός (κατά τη μάσηση)»: μέτριο επίπεδο, π.χ. μήλο, ωμό καρότο, — «εύθραυστος» [που θραύεται στο δάγκωμα]: υψηλό επίπεδο, π.χ. νουγκατίνα με αράπικο φιστίκι, τυλιχτά πουράκια, — «κριτσανιστός, τραγανός στο δάγκωμα»: υψηλό επίπεδο, π.χ. πατατάκια, τσιπς, νιφάδες	**3.44**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
		— “crusty”: high level, e.g. crust of fresh French-style bread; — “pulverulent”: very high level, immediately disintegrating into powder upon biting, e.g. overcooked egg yolk.	καλαμποκιού, — «κρουστός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. κόρα φρέσκου ψωμιού, — «κονιώδης»: πολύ υψηλό επίπεδο, που διασπάται αμέσως σε σκόνη με το δάγκωμα, π.χ. παραψημένος κρόκος αυγού.	
chewiness, noun	**μασητότητα,** ουσ.	mechanical textural attribute related to the amount of work required to masticate a solid product into a state ready for swallowing Note The main adjectives corresponding to different levels of chewiness are: — “melting”: very low level, e.g. ice cream; — “tender”: low level, e.g. young peas; — “chewy”: moderate level, e.g. fruit gums (confectionery); — “tough”: high level, e.g. old beef, bacon rind.	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την ποσότητα εργασίας που απαιτείται για τη μάσηση ενός στερεού προϊόντος ώστε να είναι έτοιμο για κατάποση Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα μασητότητας είναι: — «εύτηκτος»: πολύ χαμηλό επίπεδο, π.χ. παγωτό, — «τρυφερός»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. φρέσκα μπιζέλια, — «μασητός»: μέτριο επίπεδο, π.χ. ζελεδάκια φρούτων, — «σκληρός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. κρέας γέρικου βοδιού, φλούδα μπέικον.	**3.45**
chew count, noun	**αριθμός μασημάτων,** ουσ.	number of chews required to masticate the sample to reduce it to a consistency suitable for swallowing	το πλήθος των μασημάτων που απαιτούνται για τη μάσηση του δείγματος ώστε να μειωθεί η συνοχή του ώστε να είναι κατάλληλη για κατάποση	**3.46**
gumminess, noun	**κομμιώδης υφή,** ουσ. κομμιώδης -ης -ες, επίθ. μαστιχωτός -ή -ό, επίθ.	mechanical textural attribute related to the cohesiveness of a tender product Note 1 In the mouth, it is related to the effort required to disintegrate the product to the state ready for swallowing. Note 2 The main adjectives corresponding to different levels of gumminess are: — “short”: low level, e.g. shortbread; — “mealy”: moderate level, e.g. some potatoes, cooked dry haricot beans; — “pasty”: moderate level, e.g. chestnut puree, flour paste; — “gummy”: high level, e.g. overcooked oatmeal, edible gelatine.	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τη συνεκτικότητα ενός τρυφερού προϊόντος Σημείωση 1: Στο στόμα, σχετίζεται με την προσπάθεια που απαιτείται για τη διάσπαση του προϊόντος σε κατάσταση έτοιμο για κατάποση. Σημείωση 2: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα κομμιώδους υφής είναι: — «βραχύς»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. θριφτοκούλουρο, κουραμπιές, — «αλευρώδης»: μέτριο επίπεδο, π.χ. κάποιες ποικιλίες πατάτας, μαγειρεμένα ξερά γαλλικά φασόλια, — «πολτώδης»: μέτριο επίπεδο, π.χ. πουρές κάστανου, αλευρόπαστα, — «κομμιώδης»: υψηλό επίπεδο, π.χ. παραμαγειρεμένη βρώμη, βρώσιμη ζελατίνη.	**3.47**
viscosity, noun	**ιξώδες,** ουσ.	mechanical textural attribute relating to resistance to flow Note 1 It corresponds to the force required to draw a liquid from a spoon over the tongue, or to spread it over a substrate. Note 2 The main adjectives corresponding to different levels of viscosity are:	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίσταση στη ροή Σημείωση 1: Αντιστοιχεί στη δύναμη που απαιτείται για να τραβηχτεί ένα υγρό από ένα κουτάλι με τη γλώσσα ή να απλωθεί σε ένα υπόστρωμα. Σημείωση 2: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα ιξώδους είναι:	**3.48**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
		— “fluid”: low level, e.g. water; — “thin”: moderate level, e.g. olive oil; — “unctuous” or “creamy”: moderate level, e.g. double cream, heavy cream; — “thick” or “viscous”: very high, e.g. sweetened condensed milk, honey.	— «ρευστός»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. νερό, — «λεπτόρρευστος»: μέτριο επίπεδο, π.χ. ελαιόλαδο, — «κρεμώδης»: μέτριο επίπεδο, π.χ. κρέμα γάλακτος με υψηλά λιπαρά, — «παχύρρευστος»: πολύ υψηλό επίπεδο, π.χ. ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα, μέλι.	
consistency, noun	**συνοχή,** ουσ.	mechanical attribute detected by stimulation of the tactile or visual receptors	μηχανικό χαρακτηριστικό που ανιχνεύεται με διέγερση των απτικών ή οπτικών υποδοχέων	**3.49**
elasticity, noun springiness, noun resilience, noun	**ελαστικότητα,** ουσ. επανατακτικότητα, ουσ.	mechanical textural attribute relating to: the rapidity of recovery from a deforming force; and the degree to which a deformed material returns to its original condition after the deforming force is removed Note The main adjectives corresponding to different levels of springiness are: — “plastic”: absence, e.g. margarine; — “malleable”: moderate level, e.g. marshmallow; — “elastic”; “springy”; “rubbery”: high level, e.g. cooked squid, clams, gums.	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής το οποίο σχετίζεται με την ταχύτητα ανάκαμψης ενός υλικού από παραμόρφωση που προκλήθηκε από μια δύναμη μετά την αφαίρεση της δύναμης και με τον βαθμό στον οποίο το παραμορφωμένο υλικό επιστρέφει στην αρχική του κατάσταση Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα ελαστικότητας είναι: — «πλαστικός»: απουσία ελαστικότητας, π.χ. μαργαρίνη, — «εύπλαστος»: μέτριο επίπεδο, π.χ. μαρσμέλλοου, λουκούμι, — «ελαστικός», «επανατακτικός», «λαστιχωτός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. μαγειρεμένα καλαμάρια, αχιβάδες, τσίχλες.	**3.50**
adhesiveness, noun	**προσφυσικότητα**	mechanical textural attribute relating to the force required to remove material that sticks to the mouth or to a substrate Note 1 The main adjectives corresponding to different levels of adhesiveness are: — “tacky”: low level, e.g. marshmallow; — “clinging”: moderate level, e.g. peanut butter; — “gooey”, “gluey”: high level, e.g. caramel sundae topping, overcooked rice; — “sticky”, “adhesive”: very high level, e.g. toffee. Note 2 The adhesiveness of a product may be experienced in various ways, e.g. — to palate — force required to remove product completely from the palate, using the tongue, after complete compression of the sample between tongue and palate; — to lips — degree to which the	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τη δύναμη που απαιτείται για την αφαίρεση υλικού που κολλάει στο στόμα ή σε ένα υπόστρωμα Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα προσφυσικότητας είναι: — «ελαφρώς κολλώδης»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. μαρσμέλλοου, — «μετρίως κολλώδης»: μέτριο επίπεδο, π.χ. φυστικοβούτυρο, — «πολύ κολλώδης»: υψηλό επίπεδο, π.χ. πηχτό σιρόπι καραμέλας, παραψημένο ρύζι, — «εξαιρετικά κολλώδης»: πολύ υψηλό επίπεδο, π.χ. τόφι, καραμέλα. Σημείωση 2: Η προσφυσικότητα ενός προϊόντος μπορεί να παρατηρηθεί με διάφορους τρόπους, π.χ. — στον ουρανίσκο — δύναμη που απαιτείται για την πλήρη αφαίρεση του προϊόντος από τον ουρανίσκο, με τη χρήση της γλώσσας, μετά από πλήρη συμπίεση του δείγματος μεταξύ γλώσσας και υπερώας· — στα χείλη — βαθμός στον οποίο το	**3.51**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
		product sticks/adheres to the lips — the sample is placed between the lips, compressed once slightly and released to assess adhesiveness; — to teeth — amount of product adhering on/in the teeth after product mastication; — to itself — force required to separate individual pieces with the tongue, when the sample is placed in the mouth; — manually — force required to separate individual pieces adhering to each other using the back of a spoon.	προϊόν κολλάει στα χείλη — το δείγμα τοποθετείται ανάμεσα στα χείλη, συμπιέζεται ελαφρά μία φορά και απελευθερώνεται για να εκτιμηθεί η προσφυσικότητά του· — στα δόντια — ποσότητα προϊόντος που προσκολλάται στα δόντια μετά τη μάσηση του προϊόντος· — στον εαυτό του — δύναμη που απαιτείται για να διαχωριστούν μεμονωμένα κομμάτια με τη γλώσσα, όταν το δείγμα τοποθετείται στο στόμα· — χειρακτικά— δύναμη που απαιτείται για να διαχωριστούν μεμονωμένα κομμάτια που προσφύονται το ένα στο άλλο με τη χρήση του κυρτού μέρους ενός κουταλιού.	
heaviness, noun **heavy**, adjective	**βαρύτητα,** ουσ. **βαρύς -ιά -ύ**, επίθ.	property related to the viscosity of beverages or the denseness of solids Note Describes a solid food whose cross-section is compact or a beverage that flows with some difficulty.	ιδιότητα που σχετίζεται με το ιξώδες των ποτών ή την πυκνότητα των στερεών Σημείωση 1: Περιγράφει ένα στερεό τρόφιμο του οποίου η διατομή είναι συμπαγής ή ένα ποτό που ρέει με κάποια δυσκολία.	**3.52**
denseness, noun	**πυκνότητα**, ουσ.	geometrical textural attribute relating to perception of the compactness of a cross-section of a product after biting completely through it Note The main adjectives corresponding to different levels of denseness are as follows: — “light”: low, e.g. whipped topping; — “heavy”, “dense”: high, e.g. chestnut cream, traditional English-style Christmas pudding.	γεωμετρικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίληψη του συμπαγούς της διατομής ενός προϊόντος μετά από πλήρες δάγκωμα Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα πυκνότητας είναι τα εξής: — «ελαφρύς»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. σαντιγί, — «βαρύς», «πυκνός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. κρέμα κάστανου, παραδοσιακή χριστουγεννιάτικη πουτίγκα αγγλικού τύπου.	**3.53**
granularity, noun	**κοκκιότητα**, ουσ.	geometrical textural attribute relating to the perception of the size, shape and amount of particles in a product Note The main adjectives corresponding to different levels of granularity are as follows: — “smooth”, “powdery”: absence, e.g. icing sugar, dry cornflour; — “gritty”: low level, e.g. some pears; — “grainy”: moderate level, e.g. semolina; — “beady”: having small, spherical particles, e.g. tapioca pudding; — “granular”: having angular, hard particles, e.g. demerara	γεωμετρικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίληψη του μεγέθους, του σχήματος και της ποσότητας των σωματιδίων σε ένα προϊόν Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα κοκκιότητας είναι τα εξής: — «λείος», «κονιώδης»: απουσία κοκκιότητας, π.χ. ζάχαρη άχνη, στεγνό κορν φλάουρ, — «ελαφρώς κοκκώδης»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. κάποιες ποικιλίες αχλαδιών, — «μετρίως κοκκώδης»: μέτριο επίπεδο, π.χ. σιμιγδάλι, — « πολύ κοκκώδης»: που έχει μικρά, σφαιρικά σωματίδια, π.χ. πουτίγκα ταπιόκας, — «κοκκώδης»: που έχει γωνιώδη,	**3.54**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
		sugar; — “coarse”: high level, e.g. cooked rolled oatmeal; — “lumpy”: high level with larger, irregular particles, e.g. cottage cheese.	σκληρά σωματίδια, π.χ. ζάχαρη Demerara, — «αδρός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. μαγειρεμένοι κόκκοι βρώμης, — «σβολώδης»: υψηλό επίπεδο με μεγαλύτερα, ακανόνιστα σωματίδια, π.χ. τυρί κότατζ.	
conformation, noun	**διαμόρφωση**, ουσ.	geometrical textural attribute relating to the perception of the shape and the orientation of particles in a product Note The main adjectives corresponding to different conformations are as follows: — “cellular”: spherical or ovoid particles consisting of thin walls surrounding liquid or gas, e.g. orange; — “crystalline”: angular, similarly sized, symmetrical, three-dimensional particles, e.g. granulated sugar; — “fibrous”: long particles or strands oriented in the same direction, e.g. celery; — “flaky”: loose layers that separate easily, e.g. cooked tuna, croissant, flaky pastry; — “puffy”: hard or firm outer shells filled with large, often uneven, air pockets, e.g. cream puff, puffed rice.	γεωμετρικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίληψη του σχήματος και του προσανατολισμού των σωματιδίων σε ένα προϊόν Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικές διαμορφώσεις είναι τα εξής: — «κυτταρώδης»: σφαιρικά ή ωοειδή σωματίδια που αποτελούνται από λεπτά τοιχώματα που περιβάλλουν υγρό ή αέριο, π.χ. πορτοκάλι, — «κρυσταλλικός»: γωνιώδη, παρόμοιου μεγέθους, συμμετρικά, τριδιάστατα σωματίδια, π.χ. κρυσταλλική ζάχαρη, — «ινώδης»: μακριά σωματίδια ή κλώνοι που προσανατολίζονται προς την ίδια κατεύθυνση, π.χ. σέλινο, — « νιφαδοειδής»: χαλαρά στρώματα που διαχωρίζονται εύκολα, π.χ. μαγειρεμένος τόνος, κρουασάν, ζύμη σφολιάτα, — «φουσκωτός»: σκληρά ή σφιχτά εξωτερικά κελύφη γεμάτα με μεγάλους, συχνά ανομοιόμορφους, θύλακες αέρα, π.χ. γλύκισμα σου , αφράτοι τραγανοί κόκκοι ρυζιού.	**3.55**
moisture[1]	**υγρασία**, ουσ.	perception of moisture content of a food by the tactile receptors in the mouth and also in relation to the lubricating properties of the product Note Reflects not only the total amount of moisture perceived but the type, rate and manner of release or absorption.	αντίληψη της περιεχόμενης ποσότητας υγρασίας ενός τροφίμου από τους απτικούς υποδοχείς στο στόμα και επίσης σε σχέση με τις λιπαντικές ιδιότητες του προϊόντος Σημείωση 1: Αντικατοπτρίζει όχι μόνο τη συνολική ποσότητα υγρασίας που γίνεται αντιληπτή αλλά τον τύπο, τον ρυθμό και τον τρόπο απελευθέρωσης ή απορρόφησης.	**3.56**
moisture[2], noun **moistness**, noun	**υγρότητα**, ουσ.	surface textural attribute that describes the perception of water absorbed by or released from a product Note The main adjectives corresponding to different levels of moistness are as follows: Surface attributes: — “dry”: absence, e.g. cream cracker; — “moist”: moderate level, e.g. peeled apple; — “wet”: high level, e.g. water chestnut, oyster.	επιφανειακό χαρακτηριστικό υφής που περιγράφει την αντίληψη του νερού που απορροφάται ή απελευθερώνεται από ένα προϊόν Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα υγρότητας είναι τα εξής: Επιφανειακά χαρακτηριστικά υφής: — «ξηρός»: απουσία υγρασίας, π.χ. κράκερ, — «ελαφρώς υγρός»: μέτριο επίπεδο, π.χ. αποφλοιωμένο μήλο, — «υγρός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. κινέζικο νεροκάστανο, στρείδι.	**3.57**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
		Body attributes: — “dry”: absence, e.g. cream cracker; — “moist”: moderate level, e.g. apple; — “juicy”: high level, e.g. orange; — “succulent”: high level, e.g. meat; — “watery”: water-like perception, e.g. watermelon.	Χαρακτηριστικά σώματος: — «στεγνός»: απουσία υγρασίας, π.χ. κράκερ, — «ελαφρώς υγρός»: μέτριο επίπεδο, π.χ. μήλο, — «ζουμερός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. πορτοκάλι, — «χυμώδης»: υψηλού επιπέδου, π.χ. κρέας, — «υδαρής»: που μοιάζει με νερό, π.χ. καρπούζι.	
dryness, noun **dry**, adjective	**ξηρότητα**, ουσ. **ξηρός -ή -ό**, επίθ.	textural characteristic describing the perception of moisture absorbed by a product (e.g. cream cracker) Note In beverages, a liquid that feels dry on the tongue and in the throat, e.g. cranberry juice.	χαρακτηριστικό υφής που περιγράφει την αντίληψη υγρασίας που απορροφάται από ένα προϊόν (π.χ. γαλέτα) Σημείωση 1: Στα ποτά, ένα υγρό που γίνεται αντιληπτό ως ξηρό στη γλώσσα και στο λαιμό, π.χ. χυμός μούρων.	**3.58**
fattiness, noun	**λιπαρότητα**, ουσ.	textural attribute relating to the perception of the quantity or the quality of fat on the surface or in the body of a product Note The main adjectives corresponding to the perception of fattiness are as follows: — “oily”: perception of soaking and running fat, e.g. salad with dressing; — “greasy”: perception of exuding fat, e.g. bacon, chips, French fries; — “fatty”: perception of high fat proportion in a product, oily, greasy, e.g. lard, tallow.	χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίληψη της ποσότητας ή της ποιότητας του λίπους στην επιφάνεια ή στο σώμα ενός προϊόντος Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν στην αντίληψη της λιπαρότητας είναι τα εξής: — «ελαιώδης»: αντίληψη του να είναι κάτι μουσκεμένο ή να στάζει λίπος, π.χ. σαλάτα με λαδόξιδο, — «λιπαρώδης»: αντίληψη του εκκρινόμενου λίπους, π.χ. μπέικον, πατατάκια, τηγανιτές πατάτες, — «λιπαρός, λιπώδης»: αντίληψη υψηλής αναλογίας λιπαρών σε ένα προϊόν, ελαιώδης, λιπαρός, π.χ. λαρδί, ζωικά λίπη.	**3.59**
aeration, noun **aerated**, pp.	**αεριούχηση**, ουσ. **αεριούχος -α -ο**, επίθ.	describes a solid or semi-solid product containing small, even cells filled with gas (usually carbon dioxide or air) and usually surrounded by soft cell walls Note 1 See also **effervescence** (3.61). Note 2 The product may be descrbed as “frothy” or “foamy” (fluid cell walls, e.g. milkshake) or “porous” (solid cell walls), e.g. marshmallows, meringue, chocolate mousse, chiffon pie filling, sandwich loaf.	περιγράφει ένα στερεό ή ημιστερεό προϊόν που περιέχει μικρές, ομοιόμορφες κυψελίδες γεμάτες με αέριο (συνήθως διοξείδιο του άνθρακα ή αέρα) που συνήθως περιβάλλονται από μαλακά κυτταρικά τοιχώματα Σημείωση 1: Βλέπε επίσης αναβρασμός (3.61). Σημείωση 2: Το προϊόν μπορεί να περιγραφεί ως «αφρώδες» (υγρά κυτταρικά τοιχώματα, π.χ. μιλκσέικ) ή «πορώδες» (στερεά κυτταρικά τοιχώματα), π.χ.μαρσμέλλοου, μαρέγκα, μους σοκολάτας, γέμιση πίτας σιφόν, φραντζολάκι για σάντουιτς.	**3.60**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
effervescence, noun **effervescent**, adjective	**αναβρασμός**, ουσ. **αναβράζων -ουσα, -ον,** επιθ. μετοχή **αεριούχος -α -ο,** επίθ. **αφρώδης -ης -ες**, επίθ.	formation of gas bubbles in a liquid product when either the gas is generated by a chemical reaction or pressure is released NOTE 1 See also aeration (3.60). NOTE 2 The bubbles or their formation are often perceived as textural attributes, but at high levels may be perceived by vision or audition. Degrees of effervescence may be described as: — “still”: absence, e.g. tap water; — “flat”: having a lower level than expected, e.g. bottled beer that has been too long open; — “tingly”: perceptible mainly as a texture attribute in the mouth; — “bubbly”: having visibly rising bubbles; — “fizzy”: having briskly bursting bubbles making an audible hiss.	σχηματισμός φυσαλίδων αερίου σε ένα υγρό προϊόν όταν είτε το αέριο παράγεται από μια χημική αντίδραση είτε όταν ελαττώνεται η πίεση Σημείωση 1: Βλέπε επίσης **αεριούχηση** (3.60). Σημείωση 2: Οι φυσαλίδες ή ο σχηματισμός τους συχνά γίνονται αντιληπτές ως χαρακτηριστικά υφής, αλλά σε υψηλά επίπεδα μπορεί να γίνουν αντιληπτές από την όραση ή την ακοή. Οι βαθμοί αναβρασμού μπορούν να περιγραφούν ως: — «χωρίς ανθρακικό»: απουσία αναβρασμού, π.χ. νερό βρύσης, — «ξεθυμασμένος»: έχει χαμηλότερο επίπεδο από το αναμενόμενο, π.χ. εμφιαλωμένη μπύρα που παρέμεινε για πολύ καιρό ανοικτή, — «γαργαλιστικός»: γίνεται αντιληπτό κυρίως ως χαρακτηριστικό υφής στο στόμα, — «φυσαλιδούχος»: με εμφανώς ανερχόμενες φυσαλίδες, — «αφρώδης», «αεριούχος»: με φυσαλίδες που σκάνε ζωηρά και παράγουν ένα ακουστό σφύριγμα.	**3.61**
mouthfeel, noun	**στοματαίσθημα**, ουσ.	mixed experience derived from sensations in the mouth that relate to physical or chemical properties of a stimulus Note Assessors differentiate the physical sensations (e.g. density, viscosity, particulate) as texture properties and the chemical sensations (e.g. astringency, cooling) as flavour properties.	μεικτή εμπειρία που προέρχεται από αισθήματα στο στόμα που σχετίζονται με φυσικές ή χημικές ιδιότητες ενός ερεθίσματος Σημείωση 1: Οι αξιολογητές διαφοροποιούν τα φυσικά αισθήματα (π.χ. πυκνότητα, ιξώδες, διαμόρφωση) ως ιδιότητες υφής και τα χημικά αισθήματα (π.χ. στυφότητα, ψύξη) ως ιδιότητες οσμόγευσης.	**3.62**
clean feel, noun **clean**, adjective	**καθαρότητα** (**στοματαισθήματος**), ουσ. **καθαρός -ή -ό**, επίθ.	property of leaving no lingering mouth after-feel once swallowed (see **adhesiveness**, 3.51), e.g. water	ιδιότητα του να μην παραμένει στο στόμα κανένα επίμονο μεταίσθημα μετά την κατάποση (βλέπε προσφυσικότητα, 3.51), π.χ. νερό	**3.63**
palate cleanser, noun **cleansing**, adjective	**καθαριστικό ουρανίσκου**, ουσ. **καθαριστικός -ή -ό**, επίθ.	product that removes any lingering residue from the mouth EXAMPLE Water, cream crackers.	προϊόν που αφαιρεί τυχόν υπολείμματα από το στόμα ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Νερό, κράκερ	**3.64**
after-taste, noun **residual taste**, noun	**επίγευση**, ουσ. **υπολειμματική γεύση**, ουσ.	olfactory and/or gustatory sensation that occurs after the elimination of the product, and differs from the sensations perceived whilst the product was in the mouth	οσφρητικό και/ή γευστικό αίσθημα που εμφανίζεται μετά την απομάκρυνση του προϊόντος και διαφέρει από τα αισθήματα που γίνονται αντιληπτά ενόσω το προϊόν βρισκόταν στο στόμα	**3.65**
after-feel, noun	**μεταίσθημα**, ουσ.	experience that follows the removal of a texture stimulus; it may be continuous with the primary experience or may follow as a different quality after	εμπειρία που ακολουθεί την αφαίρεση ενός ερεθίσματος υφής. Μπορεί να είναι σε συνέχεια της πρωταρχικής εμπειρίας ή μπορεί να ακολουθεί ως διαφορετική ιδιότητα μετά από μια	**3.66**

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
		a period during which swallowing, saliva, dilution and other influences may have affected the stimulus substance or sensing field	περίοδο κατά την οποία η κατάποση, το σάλιο, η αραίωση και άλλες επιδράσεις μπορεί να έχουν επηρεάσει το ερέθισμα ή το αισθητηριακό πεδίο	
persistence, noun	**επιμονή**, ουσ.	related to a response to a stimulus over a measurable period of time	σχετίζεται με απόκριση σε ερέθισμα σε όλη τη διάρκεια μιας μετρήσιμης χρονικής περιόδου	**3.67**
insipid, adjective	**άνοστος -η -ο**, επίθ.	describes a product with a much lower level of flavour than expected	περιγράφει ένα προϊόν με πολύ χαμηλότερο επίπεδο οσμόγευσης από το αναμενόμενο	**3.68**
bland, adjective	**αδιάφορος -η -ο**, επίθ.	describes a product with a low level of flavour, and without character	περιγράφει ένα προϊόν με χαμηλό επίπεδο οσμόγευσης και χωρίς χαρακτήρα	**3.69**
neutral, adjective	**ουδέτερος -η -ο**, επίθ.	describes a product without any distinct characteristic	περιγράφει ένα προϊόν χωρίς κανένα διακριτό χαρακτηριστικό	**3.70**
flat, adjective	**επίπεδος, άτονος -η -ο**, επίθ.	describes a product perceived to be below the expected organoleptic level	περιγράφει ένα προϊόν που γίνεται αντιληπτό ότι είναι κάτω από το αναμενόμενο οργανοληπτικό επίπεδο	**3.71**

4 Terminology relating to methods – Ορολογία σχετική με μεθόδους

Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
objective method, noun	**αντικειμενική μέθοδος**, ουσ.	any method in which the effects of personal opinions are minimized	οποιαδήποτε μέθοδος με την οποία ελαχιστοποιείται η επίδραση προσωπικών απόψεων	**4.1**
subjective method, noun	**υποκειμενική μέθοδος**, ουσ.	any method based on personal opinions	οποιαδήποτε μέθοδος βασίζεται σε προσωπικές απόψεις	**4.2**
grading, noun	**διαβάθμιση**, ουσ.	method in which an assumption of quality is inherent in the scale in order to categorize products into quality groups EXAMPLES Ranking (4.4), classification (4.5), rating (4.6), and scoring (4.7).	μέθοδος κατά την οποία η απόδοση ποιότητας είναι εγγενής στην κλίμακα προκειμένου να κατηγοριοποιηθούν τα προϊόντα σε ομάδες ποιότητας ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ: κατάταξη (4.4), ταξινόμηση (4.5), διαβάθμιση σε κλίμακα (4.6) και βαθμολόγηση (4.7).	**4.3**
ranking, noun	**κατάταξη**, ουσ.	method in which a series of two or more samples is presented at the same time and arranged in order of intensity or degree of some designated attribute	μέθοδος κατά την οποία δύο ή περισσότερα δείγματα παρουσιάζονται ταυτόχρονα και διατάσσονται κατά σειρά έντασης ή βαθμού κάποιου καθορισμένου χαρακτηριστικού	**4.4**
classification, noun	**ταξινόμηση**, ουσ.	method of sorting into categories	μέθοδος κατηγοριοποίησης	**4.5**
rating, noun	**διαβάθμιση σε κλίμακα,** ουσ. **κλιμακωτή διαβάθμιση,** ουσ.	method of measuring on an ordinal scale where the magnitude of each perception is denoted by one of a number of possible categories	μέθοδος μέτρησης σε διατακτική κλίμακα όπου το μέτρο κάθε αντίληψης δηλώνεται με μία από ένα πλήθος δυνατές κατηγορίες	**4.6**
scoring, noun	**βαθμολόγηση**, ουσ.	evaluation of a product (or of attributes of a product) by assigning numbers that have some mathematical relationship to the product or attributes being evaluated	αξιολόγηση ενός προϊόντος (ή των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος) με εκχώρηση αριθμών που έχουν κάποια μαθηματική σχέση με το προϊόν ή τα χαρακτηριστικά που αξιολογούνται	**4.7**

screening, noun	**διαλογή**, ουσ.	preliminary selection procedure	διαδικασία προκαταρκτικής επιλογής	**4.8**
matching, noun	**αντιστοίχιση**, ουσ.	experimental process of equating or relating stimuli, usually to determine the degree of similarity between a control sample and an unknown or between unknowns	πειραματική διεργασία εξίσωσης ή συσχέτισης ερεθισμάτων, συνήθως για τον προσδιορισμό του βαθμού ομοιότητας μεταξύ ενός δείγματος ελέγχου και ενός αγνώστου ή μεταξύ αγνώστων	**4.9**
magnitude estimation, noun	**εκτίμηση μέτρου**, ουσ.	process of assigning values to the intensities of an attribute in such a way that the ratios between assigned values are the same as between the magnitudes of the perceptions to which they correspond	διεργασία εκχώρησης τιμών στις εντάσεις ενός χαρακτηριστικού με τέτοιο τρόπο ώστε οι λόγοι μεταξύ των εκχωρημένων τιμών να είναι ίδιοι με τους λόγους μεταξύ των μέτρων των αντιλήψεων στις οποίες αντιστοιχούν	**4.10**
independent assessment, noun	**ανεξάρτητη αξιολόγηση**, ουσ.	evaluation of one or more stimuli without direct comparison	αξιολόγηση ενός ή περισσότερων ερεθισμάτων χωρίς άμεση σύγκριση	**4.11**
absolute judgement, noun	**απόλυτη κρίση**, ουσ.	evaluation of a stimulus made without direct comparison (e.g. monadic presentation)	αξιολόγηση ενός ερεθίσματος χωρίς άμεση σύγκριση (π.χ. μοναδική παρουσίαση)	**4.12**
comparative assessment, noun	**συγκριτική αξιολόγηση**, ουσ.	comparison of stimuli presented at the same time	σύγκριση ερεθισμάτων που παρουσιάζονται ταυτόχρονα	**4.13**
dilution method, noun	**μέθοδος αραίωσης**, ουσ.	technique in which samples are prepared at increasingly lower concentrations and examined in series	τεχνική κατά την οποία τα δείγματα παρασκευάζονται σε όλο και χαμηλότερες συγκεντρώσεις και εξετάζονται κατά σειρά	**4.14**
psychophysical method, noun	**ψυχοφυσική μέθοδος**, ουσ.	procedure for establishing relationships between measurable physical stimuli and sensory responses	διαδικασία για τη δημιουργία σχέσεων μεταξύ μετρήσιμων φυσικών ερεθισμάτων και αισθητηριακών αποκρίσεων	**4.15**
discrimination test, noun	**δοκιμή διάκρισης**, ουσ.	any method of test involving comparison between samples to determine if differences are perceptible EXAMPLES Triangle test (4.18), duo-trio test (4.19), or paired comparison (4.17).	οποιαδήποτε μέθοδος δοκιμής που περιλαμβάνει σύγκριση μεταξύ δειγμάτων για να προσδιοριστεί εάν οι διαφορές είναι αντιληπτές. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ: Τριγωνική δοκιμή (4.18), δοκιμή «δύο από τρία» (4.19), δοκιμή ζευγαρωτής σύγκρισης (4.17).	**4.16**
paired comparison test, noun	**δοκιμή ζευγαρωτής σύγκρισης**, ουσ.	method in which stimuli are presented in pairs for comparison on the basis of some defined criteria	μέθοδος κατά την οποία τα ερεθίσματα παρουσιάζονται κατά ζεύγη για σύγκριση με βάση καθορισμένα κριτήρια	**4.17**
triangle test, noun	**τριγωνική δοκιμή** ουσ.	method of discrimination testing involving the simultaneous presentation of three coded samples, two of which are identical, and in which the assessor is asked to select the sample perceived as different	μέθοδος δοκιμής διάκρισης που περιλαμβάνει την ταυτόχρονη παρουσίαση τριών κωδικοποιημένων δειγμάτων, δύο από τα οποία είναι πανομοιότυπα, και στην οποία ο αξιολογητής καλείται να επιλέξει το δείγμα που γίνεται αντιληπτό ως διαφορετικό	**4.18**
duo-trio test, noun	**δοκιμή «δύο από τρία»**, ουσ.	method of discrimination testing in which each assessor receives a set of three samples, of which one is labelled as a reference, and is asked to identify either which of the others is the same as the reference or which is different from the reference	μέθοδος δοκιμής διάκρισης στην οποία κάθε αξιολογητής λαμβάνει ένα σύνολο τριών δειγμάτων, εκ των οποίων το ένα επισημαίνεται ως αναφορά, και του ζητείται να προσδιορίσει ποιο από τα άλλα είναι το ίδιο με το δείγμα αναφοράς ή ποιο είναι διαφορετικό από το δείγμα αναφοράς	**4.19**

"two-out-of-five" test noun	**δοκιμή «δύο από πέντε»**, ουσ.	method of discrimination testing involving five coded samples, two of which are of one type and three of which are of another and in which the assessor is asked to group the samples into sets of two and of three samples of similar perception	μέθοδος δοκιμής διάκρισης που περιλαμβάνει πέντε κωδικοποιημένα δείγματα, δύο από τα οποία είναι ενός τύπου και τα τρία άλλου τύπου, στην οποία ο αξιολογητής καλείται να ομαδοποιήσει τα δείγματα σε ομάδες των δύο και τριών δειγμάτων παρόμοιας αντίληψης	**4.20**
"A" or "not A" test, noun	**δοκιμή «Α» ή «όχι Α»**, ουσ.	method of discrimination testing in which a series of samples which may be "A" or "not A" is presented to the assessor after he/she has learned to recognize sample "A" and in which the assessor is asked to indicate whether each sample is "A" or "not A"	μέθοδος δοκιμής διάκρισης κατά την οποία μια σειρά δειγμάτων που μπορεί να είναι «Α» ή «όχι Α» παρουσιάζεται στον αξιολογητή αφού μάθει να αναγνωρίζει το δείγμα «Α» και στην οποία ο αξιολογητής καλείται να υποδείξει εάν κάθε δείγμα είναι "Α" ή "όχι Α"	**4.21**
descriptive analysis, noun	**περιγραφική ανάλυση**, ουσ.	any method to describe or quantify the sensory characteristics of stimuli by a panel of trained assessors	οποιαδήποτε μέθοδος για την περιγραφή ή την ποσοτικοποίηση των αισθητηριακών χαρακτηριστικών των ερεθισμάτων από μια ομάδα εκπαιδευμένων αξιολογητών	**4.22**
qualitative sensory profile, noun	**ποιοτικό αισθητηριακό προφίλ**, ουσ.	description of the sensory attributes of a sample but without intensity values	περιγραφή των αισθητηριακών χαρακτηριστικών ενός δείγματος αλλά χωρίς τιμές έντασης	**4.23**
quantitative sensory profile, noun	**ποσοτικό αισθητηριακό προφίλ**, ουσ.	description of a sample consisting of both attributes and their intensity values	περιγραφή ενός δείγματος που αποτελείται από δύο χαρακτηριστικά και τις τιμές έντασής τους	**4.23**
sensory profile, noun	**αισθητηριακό προφίλ**, ουσ.	description of the sensory properties of a sample, consisting of the sensory attributes in the order of perception, and with assignment of an intensity value for each attribute NOTE A generic term for any type of profile, whether full or partial, trademarked or not.	περιγραφή των αισθητηριακών ιδιοτήτων ενός δείγματος, που αποτελείται από τα αισθητηριακά χαρακτηριστικά κατά σειρά αντίληψης και με εκχώρηση τιμής έντασης για κάθε χαρακτηριστικό Σημείωση 1: Γενικός όρος για οποιοδήποτε τύπο προφίλ, πλήρες ή μερικό, με εμπορικό σήμα ή όχι.	**4.25**
free choice sensory profile, noun	**αισθητηριακό προφίλ ελεύθερης επιλογής**, ουσ.	form of sensory profiling in which each assessor independently chooses the attributes to be used for a group of samples NOTE A consensus sample space is derived statistically.	μορφή αισθητηριακού προφίλ στην οποία κάθε αξιολογητής επιλέγει ανεξάρτητα τα χαρακτηριστικά που θα χρησιμοποιηθούν για μια ομάδα δειγμάτων Σημείωση 1: Ένας συναινετικός δειγματοχώρος προκύπτει στατιστικά.	**4.26**
texture profile, noun	**προφίλ υφής** ουσ.	qualitative or quantitative sensory profile of the texture of a sample	ποιοτικό ή ποσοτικό αισθητηριακό προφίλ της υφής ενός δείγματος	**4.27**
preference test, noun	**δοκιμή προτίμησης**, ουσ.	test to assess preference between two or more samples	δοκιμή για την αξιολόγηση της προτίμησης μεταξύ δύο ή περισσότερων δειγμάτων	**4.28**
scale, *noun*	**κλίμακα**, ουσ.	term applicable to either a response scale or a measurement scale	κλίμακα απόκρισης ή κλίμακα μέτρησης	**4.29**
response scale, noun	**κλίμακα απόκρισης** ουσ.	means (e.g. numerical, verbal or pictorial) by which an assessor registers a quantitative response NOTE 1 In sensory analysis, this is a device or tool to capture the	μέσο (π.χ. αριθμητικό, λεκτικό ή εικονογραφικό) με το οποίο ένας αξιολογητής καταχωρεί μια ποσοτική απόκριση Σημείωση 1: Στην αισθητηριακή	**4.29.1**

		reaction of an assessor to some property such that it can be converted into numbers. NOTE 2 The term “scale” is widely used as being equivalent to the expression “response scale”.	ανάλυση, αυτό είναι μια διάταξη ή ένα εργαλείο για τη λήψη της αντίδρασης ενός αξιολογητή σε κάποια ιδιότητα έτσι ώστε αυτή να μπορεί να μετατραπεί σε αριθμούς. Σημείωση 2: Ο όρος «κλίμακα» χρησιμοποιείται ευρέως ως συνώνυμος με τον όρο «κλίμακα απόκρισης».	
measurement scale, noun	**κλίμακα μέτρησης**, ουσ.	formal relationship (e.g. ordinal, interval or ratio) between a property (e.g. the intensity of a sensory perception) and the numbers used to represent values of the property (e.g. numbers registered by the assessors or derived from the assessors' responses) NOTE The term “scale” is widely used as being equivalent to the expression “measurement scale”.	τυπική σχέση (π.χ. διάταξη, διάστημα ή λόγος) μεταξύ μιας ιδιότητας (π.χ. η ένταση μιας αισθητηριακής αντίληψης) και των αριθμών που χρησιμοποιούνται για την παράσταση των τιμών της ιδιότητας (π.χ. αριθμοί που έχουν καταχωρηθεί από τους αξιολογητές ή προέρχονται από τις αποκρίσεις των αξιολογητών) Σημείωση 1: Ο όρος «κλίμακα» χρησιμοποιείται ευρέως ως συνώνυμος με τον όρο «κλίμακα μέτρησης».	**4.29.2**
intensity scale, noun	**κλίμακα έντασης**, ουσ.	scale denoting the strength of a perception	κλίμακα που υποδηλώνει τη δύναμη μιας αντίληψης	**4.30**
attitude scale, noun	**κλίμακα στάσεων**, ουσ.	scale denoting attitudes or opinions	κλίμακα που υποδηλώνει στάσεις ή απόψεις	**4.31**
reference scale, noun	**κλίμακα αναφοράς**, ουσ.	scale in which reference samples are used to define an attribute or specific intensities of a given attribute	κλίμακα στην οποία χρησιμοποιούνται δείγματα αναφοράς για να ορίσουν ένα χαρακτηριστικό ή συγκεκριμένες εντάσεις ενός δεδομένου χαρακτηριστικού	**4.32**
hedonic scale, noun	**κλίμακα αρέσκειας**, ουσ.	scale expressing degrees of likes or dislike	κλίμακα που εκφράζει βαθμούς αρέσκειας ή απαρέσκειας	**4.33**
bipolar scale, noun	**διπολική κλίμακα**, ουσ.	scale with opposite descriptions at the two ends (e.g. a texture scale ranging from hard to soft)	κλίμακα με αντίθετες περιγραφές στα δύο άκρα (π.χ. κλίμακα υφής που κυμαίνεται από σκληρό έως μαλακό)	**4.34**
unipolar scale, noun	**μονοπολική κλίμακα**, ουσ.	scale with only one descriptor at one of the ends	κλίμακα με μόνο έναν περιγραφέα σε ένα από τα άκρα	**4.35**
ordinal scale, noun	**διατακτική κλίμακα**, ουσ.	scale in which the order of the values allocated corresponds to the order of the intensities perceived for the property being assessed	κλίμακα στην οποία η σειρά των τιμών που κατανέμονται αντιστοιχεί στη σειρά των εντάσεων που γίνονται αντιληπτές για την ιδιότητα που αξιολογείται	**4.36**
interval scale, noun	**κλίμακα διαστημάτων**, ουσ.	scale which, in addition to possessing the attributes of an ordinal scale, is distinguished by the fact that equal differences between numerical values correspond to equal differences between properties measured (in sensory analysis, perceived intensities)	κλίμακα η οποία, εκτός από το ότι διαθέτει τα χαρακτηριστικά μιας διατακτικής κλίμακας, διακρίνεται από το γεγονός ότι ίσες διαφορές μεταξύ αριθμητικών τιμών αντιστοιχούν σε ίσες διαφορές μεταξύ των ιδιοτήτων που μετρήθηκαν (στην αισθητηριακή ανάλυση, αντιληπτές εντάσεις)	**4.37**
ratio scale, noun	**κλίμακα λόγων**, ουσ.	scale which has the properties of an interval scale but for which, in addition, the ratio between the values allocated to two stimuli is equal to the ratio between the perceived intensities of these stimuli	κλίμακα που έχει τις ιδιότητες μιας κλίμακας διαστημάτων, για την οποία όμως επιπλέον ο λόγος μεταξύ των τιμών που κατανέμονται σε δύο ερεθίσματα είναι ίσος με τον λόγο μεταξύ των αντιληπτών εντάσεων αυτών των ερεθισμάτων	**4.38**

error (of assessment), noun	**σφάλμα (αξιολόγησης)**, ουσ.	the difference between the observed value (or assessment) and the true value	η διαφορά μεταξύ της παρατηρούμενης τιμής (ή εκτίμησης) και της αληθούς τιμής	**4.39**
random errors, noun	**τυχαία σφάλματα**, ουσ.	⟨sensory analysis⟩ unpredictable errors which average to zero	⟨αισθητηριακή ανάλυση⟩ απρόβλεπτα σφάλματα που δίνουν μέση τιμή μηδέν	**4.40**
bias, noun	**μεροληψία**, ουσ.	⟨sensory analysis⟩ systematic errors which may be positive or negative	⟨αισθητηριακή ανάλυση⟩ συστηματικά σφάλματα που μπορεί να είναι θετικά ή αρνητικά	**4.41**
expectation bias, noun	**μεροληψία προϊδεασμού**, ουσ.	bias due to the assessor's preconceived ideas	μεροληψία λόγω προϊδεασμού του αξιολογητή	**4.42**
halo effect, noun	**φαινόμενο της άλω**, ουσ.	special case of context effect where the favourable or unfavourable evaluation of a stimulus on one attribute tends to induce favourable or unfavourable evaluation of other attributes of the same stimulus considered at the same time	ειδική περίπτωση επίδρασης του πλαισίου εφαρμογής όπου η ευνοϊκή ή δυσμενής αξιολόγηση ενός ερεθίσματος σε ένα χαρακτηριστικό τείνει να προκαλέσει ευνοϊκή ή δυσμενή αξιολόγηση άλλων χαρακτηριστικών του ίδιου ερεθίσματος που εξετάζονται ταυτόχρονα	**4.43**
true value noun	**αληθής τιμή** ουσ.	⟨sensory analysis⟩ particular value which assessments are intended to estimate	ιδιαίτερη τιμή στην εκτίμηση της οποίας αποσκοπούν οι αξιολογήσεις	**4.44**
standard illuminant, noun	**πρότυπο φωτιστικό** ουσ.	colorimetric illuminant relating to the range of artificial or natural lights defined by the International Lighting Commission (CIE)	χρωματομετρικό φωτιστικό που σχετίζεται με το εύρος των τεχνητών ή φυσικών φώτων που ορίζεται από τη Διεθνή Επιτροπή Φωτισμού (CIE)	**4.45**
anchor point, noun	**σημείο αγκύρωσης,** ουσ.	reference point against which samples are assessed NOTE See reference point (1.19).	σημείο αναφοράς βάσει του οποίου αξιολογούνται τα δείγματα Σημείωση 1: Βλέπε σημείο αναφοράς (1.19).	**4.46**
score, noun	**βαθμός**, ουσ.	value assigned which describes the specific location of a stimulus material in the possible range of intensities for that attribute NOTE To score a food is to rate its properties on a scale or according to some numerically defined sense of criteria.	εκχωρούμενη τιμή που περιγράφει τη συγκεκριμένη θέση ενός διεγερτικού υλικού στο πιθανό εύρος εντάσεων για αυτό το χαρακτηριστικό Σημείωση 1: Η βαθμολόγηση ενός τροφίμου γίνεται μέσω της τοποθέτησης των ιδιοτήτων του σε κλίμακα ή σύμφωνα με κάποια αριθμητικά καθορισμένη έννοια κριτηρίων.	**4.47**
score sheet/card, noun	**βαθμοδέλτιο**, ουσ.	ballot	**φύλλο/κάρτα βαθμολόγησης**	**4.48**

ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΑΛΦΑΒΗΤΙΚΟ ΑΓΓΛΟΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

1. **General terminology – Γενική ορολογία**
2. **Terminology relating to the senses – Ορολογία σχετική με τις αισθήσεις**
3. **Terminology relating to organoleptic attributes – Ορολογία σχετική με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**
4. **Terminology relating to methods – Ορολογία σχετική με μεθόδους**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
1.	**"A" or "not A" test,** noun	**δοκιμή «Α» ή «όχι Α»**, ουσ.	method of discrimination testing in which a series of samples which may be "A" or "not A" is presented to the assessor after he/she has learned to recognize sample "A" and in which the assessor is asked to indicate whether each sample is "A" or "not A"	μέθοδος δοκιμής διάκρισης κατά την οποία μια σειρά δειγμάτων που μπορεί να είναι «Α» ή «όχι Α» παρουσιάζεται στον αξιολογητή αφού μάθει να αναγνωρίζει το δείγμα «Α» και στην οποία ο αξιολογητής καλείται να υποδείξει εάν κάθε δείγμα είναι "Α" ή "όχι Α"	**4.21**
2.	**"two-out-of-five" test** noun	**δοκιμή «δύο από πέντε»**, ουσ.	method of discrimination testing involving five coded samples, two of which are of one type and three of which are of another and in which the assessor is asked to group the samples into sets of two and of three samples of similar perception	μέθοδος δοκιμής διάκρισης που περιλαμβάνει πέντε κωδικοποιημένα δείγματα, δύο από τα οποία είναι ενός τύπου και τα τρία άλλου τύπου, στην οποία ο αξιολογητής καλείται να ομαδοποιήσει τα δείγματα σε ομάδες των δύο και τριών δειγμάτων παρόμοιας αντίληψης	**4.20**
3.	**absolute judgement,** noun	**απόλυτη κρίση**, ουσ.	evaluation of a stimulus made without direct comparison (e.g. monadic presentation)	αξιολόγηση ενός ερεθίσματος χωρίς άμεση σύγκριση (π.χ. μοναδική παρουσίαση)	**4.12**
4.	**acceptability,** noun	**αποδεκτότητα**, ουσ.	degree to which a stimulus is liked or disliked, overall or for particular sensory attributes	βαθμός στον οποίο ένα ερέθισμα είναι αρεστό ή όχι, συνολικά ή για ιδιαίτερα αισθητηριακά χαρακτηριστικά	**1.23**
5.	**acidity,** noun acid taste, noun	**οξύτητα**, ουσ.**,** όξινη γεύση, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of most acid substances (e.g. citric acid and tartaric acid)	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα των περισσοτέρων όξινων ουσιών (π.χ. κιτρικό οξύ και τρυγικό οξύ)	**3.3**
6.	**acuity,** noun	**αντιληπτική οξύτητα**, ουσ.	ability to discern small differences in stimuli Note 1 to entry: In French, this term should be differentiated from the term "acuité" which refers to the ability to perceive with no concept of level.	ικανότητα διάκρισης μικρών διαφορών του ερεθίσματος	**2.10**
7.	**adhesiveness,** noun	**προσφυσικότητα**	mechanical textural attribute relating to the force required to remove material that sticks to the mouth or to a substrate Note 1 The main adjectives corresponding to different levels of adhesiveness are: — "tacky": low level, e.g. marshmallow;	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τη δύναμη που απαιτείται για την αφαίρεση υλικού που κολλάει στο στόμα ή σε ένα υπόστρωμα Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα προσφυσικότητας είναι: — «ελαφρώς κολλώδης»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. μαρσμέλλοου, — «μετρίως κολλώδης»: μέτριο	**3.51**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
			— “clinging”: moderate level, e.g. peanut butter; — “gooey”, “gluey”: high level, e.g. caramel sundae topping, overcooked rice; — “sticky”, “adhesive”: very high level, e.g. toffee. Note 2 The adhesiveness of a product may be experienced in various ways, e.g. — to palate — force required to remove product completely from the palate, using the tongue, after complete compression of the sample between tongue and palate; — to lips — degree to which the product sticks/adheres to the lips — the sample is placed between the lips, compressed once slightly and released to assess adhesiveness; — to teeth — amount of product adhering on/in the teeth after product mastication; — to itself — force required to separate individual pieces with the tongue, when the sample is placed in the mouth; — manually — force required to separate individual pieces adhering to each other using the back of a spoon.	επίπεδο, π.χ. φυστικοβούτυρο, — «πολύ κολλώδης»: υψηλό επίπεδο, π.χ. πηχτό σιρόπι καραμέλας, παραψημένο ρύζι, — «εξαιρετικά κολλώδης»: πολύ υψηλό επίπεδο, π.χ. τόφι, καραμέλα. Σημείωση 2: Η προσφυσικότητα ενός προϊόντος μπορεί να παρατηρηθεί με διάφορους τρόπους, π.χ. — στον ουρανίσκο — δύναμη που απαιτείται για την πλήρη αφαίρεση του προϊόντος από τον ουρανίσκο, με τη χρήση της γλώσσας, μετά από πλήρη συμπίεση του δείγματος μεταξύ γλώσσας και υπερώας· — στα χείλη — βαθμός στον οποίο το προϊόν κολλάει στα χείλη — το δείγμα τοποθετείται ανάμεσα στα χείλη, συμπιέζεται ελαφρά μία φορά και απελευθερώνεται για να εκτιμηθεί η προσφυσικότητά του· — στα δόντια — ποσότητα προϊόντος που προσκολλάται στα δόντια μετά τη μάσηση του προϊόντος· — στον εαυτό του — δύναμη που απαιτείται για να διαχωριστούν μεμονωμένα κομμάτια με τη γλώσσα, όταν το δείγμα τοποθετείται στο στόμα· — χειρακτικά— δύναμη που απαιτείται για να διαχωριστούν μεμονωμένα κομμάτια που προσφύονται το ένα στο άλλο με τη χρήση του κυρτού μέρους ενός κουταλιού.	
8.	**aeration**, noun, **aerated**, pp.	**αεριούχηση**, ουσ. **αεριούχος -α -ο**, επίθ.	describes a solid or semi-solid product containing small, even cells filled with gas (usually carbon dioxide or air) and usually surrounded by soft cell walls Note 1 See also **effervescence** (3.61). Note 2 The product may be descrbed as “frothy” or “foamy” (fluid cell walls, e.g. milkshake) or “porous” (solid cell walls), e.g. marshmallows, meringue, chocolate mousse, chiffon pie filling, sandwich loaf.	περιγράφει ένα στερεό ή ημιστερεό προϊόν που περιέχει μικρές, ομοιόμορφες κυψελίδες γεμάτες με αέριο (συνήθως διοξείδιο του άνθρακα ή αέρα) που συνήθως περιβάλλονται από μαλακά κυτταρικά τοιχώματα Σημείωση 1: Βλέπε επίσης αναβρασμός (3.61). Σημείωση 2: Το προϊόν μπορεί να περιγραφεί ως «αφρώδες» (υγρά κυτταρικά τοιχώματα, π.χ. μιλκσέικ) ή «πορώδες» (στερεά κυτταρικά τοιχώματα), π.χ.μαρσμέλλοου, μαρέγκα, μους σοκολάτας, γέμιση πίτας σιφόν, φραντζολάκι για σάντουιτς.	**3.60**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
9.	**after-feel**, noun	**μεταίσθημα**, ουσ.	experience that follows the removal of a texture stimulus; it may be continuous with the primary experience or may follow as a different quality after a period during which swallowing, saliva, dilution and other influences may have affected the stimulus substance or sensing field	εμπειρία που ακολουθεί την αφαίρεση ενός ερεθίσματος υφής. Μπορεί να είναι σε συνέχεια της πρωταρχικής εμπειρίας ή μπορεί να ακολουθεί ως διαφορετική ιδιότητα μετά από μια περίοδο κατά την οποία η κατάποση, το σάλιο, η αραίωση και άλλες επιδράσεις μπορεί να έχουν επηρεάσει το ερέθισμα ή το αισθητηριακό πεδίο	**3.66**
10.	**after-taste**, noun **residual taste**, noun	**επίγευση**, ουσ. **υπολειμματική γεύση**, ουσ.	olfactory and/or gustatory sensation that occurs after the elimination of the product, and differs from the sensations perceived whilst the product was in the mouth	οσφρητικό και/ή γευστικό αίσθημα που εμφανίζεται μετά την απομάκρυνση του προϊόντος και διαφέρει από τα αισθήματα που γίνονται αντιληπτά ενόσω το προϊόν βρισκόταν στο στόμα	**3.65**
11.	**ageusia,** noun	**αγευσία**, ουσ.	lack of sensitivity to gustatory stimuli Note 1 to entry: Ageusia may be total or partial, and permanent or temporary.	έλλειψη ευαισθησίας σε γευστικά ερεθίσματα Σημείωση 1: Η αγευσία μπορεί να είναι ολική ή μερική και μόνιμη ή παροδική.	**2.31**
12.	**alkalinity,** noun alkaline taste, noun	αλκαλικότητα, ουσ., αλκαλική γεύση, ουσ.	taste produced by dilute aqueous solutions of basic, i.e. pH > 7,0, substances such as sodium hydroxide	γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα ουσιών που ανήκουν στις βάσεις, δηλαδή pH > 7,0, όπως το υδροξείδιο του νατρίου	**3.8**
13.	**anchor point,** noun	**σημείο αγκύρωσης,** ουσ.	reference point against which samples are assessed NOTE See reference point (1.19).	σημείο αναφοράς βάσει του οποίου αξιολογούνται τα δείγματα Σημείωση 1: Βλέπε σημείο αναφοράς (1.19).	**4.46**
14.	**anosmia,** noun	**ανοσμία**, ουσ.	lack of sensitivity to olfactory stimuli Note 1 to entry: Anosmia may be total or partial, and permanent or temporary.	έλλειψη ευαισθησίας σε οσφρητικά ερεθίσματα Σημείωση 1: Η ανοσμία μπορεί να είναι ολική ή μερική και μόνιμη ή παροδική.	**2.32**
15.	**antagonism,** noun	**ανταγωνισμός**, ουσ.	joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation lower than that expected from superimposing the effects of each stimulus taken separately Note 1 to entry: See also **synergism** (2.36).	συνδυασμένη δράση δύο ή περισσοτέρων ερεθισμάτων των οποίων ο συνδυασμός προκαλεί στάθμη αισθήματος χαμηλότερη από την αναμενόμενη από την υπέρθεση των επιδράσεων κάθε ερεθίσματος όταν λαμβάνεται χωριστά Σημείωση 1: Βλέπε επίσης **συνεργισμός** (2.36).	**2.35**
16.	**appearance,** noun	**εμφάνιση**, ουσ.	all the visible attributes of a substance or object	το σύνολο των ορατών χαρακτηριστικών μιας ουσίας ή ενός αντικειμένου	**3.1**
17.	**appetite,** noun	**όρεξη**, ουσ.	physiological and psychological state expressed by the desire to eat and/or to drink	φυσιολογική και ψυχολογική κατάσταση που εκφράζεται με την επιθυμία για φαγητό ή ποτό	**1.28**
18.	**appetizing, adj.**	**ορεκτικός -ή -ό**, επίθ.	describes a product capable of exciting the appetite of the individual	(για προϊόν) ικανός -ή -ό να διεγείρει την όρεξη ενός ατόμου	**1.29**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
19.	**aroma**[1], noun	**οσμή**[2], ουσ.	odour with a pleasant or unpleasant connotation Note 1 to entry: The terms "aroma" in English and "arôme" in French are not exactly equivalent.	οσμή[1] (3.18) με ευχάριστη ή δυσάρεστη χροιά Σημείωση 1 Οι όροι "aroma" στα αγγλικά και "arôme" στα γαλλικά δεν είναι ακριβώς ισοδύναμοι.	**3.24**
20.	**aroma**[2], noun	**άρωμα**, ουσ.	sensory attribute perceptible by the olfactory organ via the back of the nose when tasting Note 1 to entry: The terms "aroma" in English and "arôme" in French are not exactly equivalent.	αισθητηριακό χαρακτηριστικό που γίνεται αντιληπτό από το οσφρητικό όργανο μέσω του πίσω μέρους της μύτης κατά τη γευστική δοκιμή Σημείωση 1 Οι όροι "aroma" στα αγγλικά και "arôme" στα γαλλικά δεν είναι ακριβώς ισοδύναμοι.	**3.25**
21.	**astringency,** noun	**στυφότητα**, ουσ.	complex sensation, accompanied by shrinking, drawing or puckering of the skin or mucosal surface in the mouth, produced by substances such as kaki tannins or sloe tannins	σύνθετο αίσθημα που συνοδεύεται από συρρίκνωση, έλξη ή ζάρωμα της επιφάνειας του δέρματος ή της βλεννογόνου στο στόμα και παράγεται από ουσίες όπως οι τανίνες κάκι ή οι τανίνες σλόου	**3.10**
22.	**attitude scale,** noun	**κλίμακα στάσεων**, ουσ.	scale denoting attitudes or opinions	κλίμακα που υποδηλώνει στάσεις ή απόψεις	**4.31**
23.	**attitude,** noun	**στάση**, ουσ.	disposition to respond in a given way toward a class of objects or ideas	διάθεση για απόκριση με δεδομένο τρόπο σε μια κατηγορία αντικειμένων ή ιδεών	**1.38**
24.	**attribute,** noun	**(αντιληπτό) χαρακτηριστικό, ουσ.**	perceptible characteristic	χαρακτηριστικό που προσλαμβάνεται μέσω των αισθήσεων	**1.3**
25.	**auditory,** adjective	**ακουστικός**, επίθ.	pertaining to the sense of hearing	σχετικός με την αίσθηση της ακοής	**2.18**
26.	**aversion,** noun	**απέχθεια**, ουσ.	feeling of repulsion provoked by a stimulus	αίσθημα αποστροφής που προκαλείται από ένα ερέθισμα	**1.25**
27.	**basic taste,** noun	**βασική γεύση**, ουσ.	any one of the distinctive tastes: acid/sour, bitter, salty, sweet, umami Note 1 to entry: Other tastes that may be classified as basic are alkaline and metallic.	οποιαδήποτε από τις διακριτικές γεύσεις: οξύ/ξινό, πικρό, αλμυρό, γλυκό, ουμάμι Σημείωση 1: Άλλες γεύσεις που μπορούν να ταξινομηθούν ως βασικές είναι αλκαλικό και μεταλλικό.	**3.2**
28.	**bias,** noun	**μεροληψία**, ουσ.	⟨sensory analysis⟩ systematic errors which may be positive or negative	⟨αισθητηριακή ανάλυση⟩ συστηματικά σφάλματα που μπορεί να είναι θετικά ή αρνητικά	**4.41**
29.	**bipolar scale,** noun	**διπολική κλίμακα**, ουσ.	scale with opposite descriptions at the two ends (e.g. a texture scale ranging from hard to soft)	κλίμακα με αντίθετες περιγραφές στα δύο άκρα (π.χ. κλίμακα υφής που κυμαίνεται από σκληρό έως μαλακό)	**4.34**
30.	**bitterness,** noun bitter taste, noun	**πικρότητα**, ουσ., **πικρή γεύση**, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as quinine or caffeine	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα διάφορων ουσιών όπως η κινίνη και η καφεΐνη	**3.5**
31.	**bland**, adjective	**αδιάφορος -η -ο**, επίθ.	describes a product with a low level of flavour, and without character	περιγράφει ένα προϊόν με χαμηλό επίπεδο οσμόγευσης και χωρίς χαρακτήρα	**3.69**
32.	**body,** noun	**σώμα**, ουσ.	consistency, compactness of texture, fullness, richness, flavour or substance of a product	πυκνότητα, συμπαγές υφής, πληρότητα, πλούτος, οσμόγευση ή υλική υπόσταση ενός προϊόντος	**3.27**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
33.	**bouquet,** noun	**μπουκέτο**, ουσ.	group of specific olfactory notes allowing a product (wine, spirits, etc.) to be characterized	ομάδα συγκεκριμένων οσφρητικών διαβαθμίσεων που επιτρέπουν τον χαρακτηρισμό ενός προϊόντος (κρασί, οινοπνευματώδη ποτά κ.λπ.)	**3.26**
34.	**brightness contrast,** noun	**αντίθεση λαμπρότητας**, ουσ.	effect on the visual brightness of one object or colour of the brightness of surrounding objects or colours	αποτέλεσμα της επίδρασης της λαμπρότητας των αντικειμένων ή χρωμάτων γύρω από ένα αντικείμενο ή χρώμα[2] στην οπτική λαμπρότητα του αντικειμένου ή χρώματος[2]	**3.36**
35.	**burning,** adjective warming, adjective	**καυτερός**, επίθ., θερμαντικός, επίθ.	describes a sensation of heat in the mouth, e.g. as caused by alcohol (warming) or chilli pepper (burning)	περιγράφει ένα αίσθημα θερμότητας στο στόμα, π.χ. όπως προκαλείται από αλκοόλ (θέρμανση) ή πιπέρι τσίλι (κάψιμο)	**3.12**
36.	**character note,** noun	**νότα χαρακτήρα**, ουσ.	perceptible sensory attribute, flavour and texture (mechanical, geometrical, and fat and moisture characteristics), in a food product	αντιληπτό αισθητηριακό χαρακτηριστικό, οσμόγευση και υφή (μηχανικά, γεωμετρικά χαρακτηριστικά και χαρακτηριστικά λίπους και υγρασίας) σε ένα τρόφιμο	**3.30**
37.	**chemical cooling,** noun	**χημικό ψύχος**, ουσ.	sensation of reduced temperature experienced as a result of exposure to certain substances such as menthol, mints or anise Note 1 to entry: The sensation usually persists after the stimulus is removed.	αίσθημα μειωμένης θερμοκρασίας που εμφανίζεται ως αποτέλεσμα της έκθεσης σε ορισμένες ουσίες όπως η μινθόλη, η μέντα ή το γλυκάνισο Σημείωση 1: Το αίσθημα συνήθως επιμένει μετά την αφαίρεση του ερεθίσματος.	**3.14**
38.	**chemical effect,** noun	**χημική επίδραση**, ουσ.	physical, stinging chemical sensation experienced on the tongue as a result of exposure to substances such as carbonated water Note 1 to entry: The sensation may linger and is independent of temperature, taste and odour. Note 2 to entry: Popular terms: "astringent" (strong tea), "burning" (whisky), "sharp" (prune juice), "pungent" (horseradish).	φυσικό, καυστικό χημικό αίσθημα που εμφανίζεται στη γλώσσα ως αποτέλεσμα της έκθεσης σε ουσίες όπως το ανθρακούχο νερό Σημείωση 1: Το αίσθημα μπορεί να παραμείνει και είναι ανεξάρτητο από τη θερμοκρασία, τη γεύση και την οσμή[1]. Σημείωση 2: Δημοφιλείς όροι: «στυφό» (δυνατό τσάι), «καυτερό/θερμαντικό» (ουίσκι), «αιχμηρό» (χυμός δαμάσκηνου), «πικάντικο» (ραπανάκι).	**3.11**
39.	**chemical heat,** noun	**χημική θερμότητα**, ουσ.	sensation of increased temperature resulting from exposure to substances such as capsaicin or hot peppers Note 1 to entry: The sensation tends to persist after the stimulus is removed.	αίσθημα αυξημένης θερμοκρασίας που προκύπτει από την έκθεση σε ουσίες όπως η καψαϊκίνη ή οι καυτερές πιπεριές Σημείωση 1: Το αίσθημα τείνει να επιμένει μετά την αφαίρεση του ερεθίσματος.	**3.16**
40.	**chemothermal sensation,** noun	**χημειοθερμικό αίσθημα**, ουσ.	sensation of heat or cold produced by certain substances, unrelated to the temperature of the substance ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: These sensations are produced by capsaicin (hot) and menthol (cold).	αίσθημα θερμότητας ή κρύου που παράγεται από ορισμένες ουσίες μη σχετιζόμενο με τη θερμοκρασία της ουσίας ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Τέτοια αισθήματα παράγονται από την καψαϊκίνη (καυτού) και μινθόλη (κρύου).	**2.21**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
41.	**chew count,** noun	**αριθμός μασημάτων,** ουσ.	number of chews required to masticate the sample to reduce it to a consistency suitable for swallowing	το πλήθος των μασημάτων που απαιτούνται για τη μάσηση του δείγματος ώστε να μειωθεί η συνοχή του ώστε να είναι κατάλληλη για κατάποση	**3.46**
42.	**chewiness,** noun	**μασητότητα,** ουσ.	mechanical textural attribute related to the amount of work required to masticate a solid product into a state ready for swallowing Note The main adjectives corresponding to different levels of chewiness are: — "melting": very low level, e.g. ice cream; — "tender": low level, e.g. young peas; — "chewy": moderate level, e.g. fruit gums (confectionery); — "tough": high level, e.g. old beef, bacon rind.	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την ποσότητα εργασίας που απαιτείται για τη μάσηση ενός στερεού προϊόντος ώστε να είναι έτοιμο για κατάποση Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα μασητότητας είναι: — «εύτηκτος»: πολύ χαμηλό επίπεδο, π.χ. παγωτό, — «τρυφερός»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. φρέσκα μπιζέλια, — «μασητός»: μέτριο επίπεδο, π.χ. ζελεδάκια φρούτων, — «σκληρός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. κρέας γέρικου βοδιού, φλούδα μπέικον.	**3.45**
43.	**classification,** noun	**ταξινόμηση**, ουσ.	method of sorting into categories	μέθοδος κατηγοριοποίησης	**4.5**
44.	**clean feel**, noun **clean**, adjective	**καθαρότητα** (**στοματαισθήματος**), ουσ. **καθαρός -ή -ό**, επίθ.	property of leaving no lingering mouth after-feel once swallowed (see **adhesiveness**, 3.51), e.g. water	ιδιότητα του να μην παραμένει στο στόμα κανένα επίμονο μεταίσθημα μετά την κατάποση (βλέπε προσφυσικότητα, 3.51), π.χ. νερό	**3.63**
45.	**cohesiveness,** noun	**συνεκτικότητα**, ουσ.	mechanical textural attribute relating to the degree to which a substance can be deformed before it breaks, including the properties of **fracturability** (3.44), **chewiness** (3.45) and **gumminess** (3.47)	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τον βαθμό μέχρι του οποίου μια ουσία μπορεί να παραμορφωθεί πριν σπάσει, συμπεριλαμβανομένων των ιδιοτήτων της **θραυστότητας** (3.44), της **μασητότητας** (3.45) και της **κομμιώδους υφής** (3.47)	**3.43**
46.	**colour blindness**	**αχρωματοψία**, ουσ.	otal or partial inability to differentiate certain hues	ολική ή μερική ανικανότητα διάκρισης ορισμένων αποχρώσεων	**2.34**
47.	**colour[1],** noun	**χρώμα[1]**, ουσ.	sensation of hue, saturation and lightness induced by stimulation of the retina by light rays of various wavelengths	αίσθημα απόχρωσης, κορεσμού και φωτεινότητας που προκαλείται από τη διέγερση του αμφιβληστροειδούς από ακτίνες φωτός διαφόρων μηκών κύματος	**3.31**
48.	**colour[2],** noun	**χρώμα[2]**, ουσ.	attribute of products inducing a colour sensation	χαρακτηριστικό των προϊόντων που προκαλεί αίσθημα χρώματος[1]	**3.32**
49.	**comparative assessment,** noun	**συγκριτική αξιολόγηση**, ουσ.	comparison of stimuli presented at the same time	σύγκριση ερεθισμάτων που παρουσιάζονται ταυτόχρονα	**4.13**
50.	**conformation**, noun	**διαμόρφωση**, ουσ.	geometrical textural attribute relating to the perception of the shape and the orientation of particles in a product Note The main adjectives corresponding to different conformations are as	γεωμετρικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίληψη του σχήματος και του προσανατολισμού των σωματιδίων σε ένα προϊόν Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικές διαμορφώσεις είναι τα εξής: — «κυτταρώδης»: σφαιρικά ή	**3.55**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
			follows: — “cellular”: spherical or ovoid particles consisting of thin walls surrounding liquid or gas, e.g. orange; — “crystalline”: angular, similarly sized, symmetrical, three-dimensional particles, e.g. granulated sugar; — “fibrous”: long particles or strands oriented in the same direction, e.g. celery; — “flaky”: loose layers that separate easily, e.g. cooked tuna, croissant, flaky pastry; — “puffy”: hard or firm outer shells filled with large, often uneven, air pockets, e.g. cream puff, puffed rice.	ωοειδή σωματίδια που αποτελούνται από λεπτά τοιχώματα που περιβάλλουν υγρό ή αέριο, π.χ. πορτοκάλι, — «κρυσταλλικός»: γωνιώδη, παρόμοιου μεγέθους, συμμετρικά, τριδιάστατα σωματίδια, π.χ. κρυσταλλική ζάχαρη, — «ινώδης»: μακριά σωματίδια ή κλώνοι που προσανατολίζονται προς την ίδια κατεύθυνση, π.χ. σέλινο, — « νιφαδοειδής»: χαλαρά στρώματα που διαχωρίζονται εύκολα, π.χ. μαγειρεμένος τόνος, κρουασάν, ζύμη σφολιάτα, — «φουσκωτός»: σκληρά ή σφιχτά εξωτερικά κελύφη γεμάτα με μεγάλους, συχνά ανομοιόμορφους, θύλακες αέρα, π.χ. γλύκισμα σου , αφράτοι τραγανοί κόκκοι ρυζιού.	
51.	**consistency,** noun	**συνοχή,** ουσ.	mechanical attribute detected by stimulation of the tactile or visual receptors	μηχανικό χαρακτηριστικό που ανιχνεύεται με διέγερση των απτικών ή οπτικών υποδοχέων	**3.49**
52.	**consumer,** noun	**καταναλωτής**, ουσ.	person who uses a product	πρόσωπο που χρησιμοποιεί ένα προϊόν	**1.12**
53.	**contrast effect,** noun	**φαινόμενο αντίθεσης**, ουσ.	increase in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli	αύξηση της απόκρισης σε διαφορές μεταξύ δύο ταυτόχρονων ή διαδοχικών ερεθισμάτων	**2.38**
54.	**control sample,** noun	**δείγμα ελέγχου**, ουσ.	sample of the material under evaluation, chosen as a reference against which all other samples are compared Note 1 to entry: The sample may be identified as a control sample or be a blind control.	δείγμα του υπό αξιολόγηση υλικού, που επιλέχθηκε ως αναφορά, με το οποίο συγκρίνονται όλα τα άλλα δείγματα Σημείωση 1: Το δείγμα μπορεί να προσδιορίζεται ως δείγμα ελέγχου ή ως τυφλό δείγμα.	**1.20**
55.	**convergence effect,** noun	**φαινόμενο σύγκλισης**, ουσ.	decrease in response to differences between two simultaneous or consecutive stimuli	μείωση της απόκρισης σε διαφορές μεταξύ δύο ταυτόχρονων ή διαδοχικών ερεθισμάτων	**2.39**
56.	**cutaneous sense,** noun **haptics,** noun	**δερματική αίσθηση**, ουσ., **απτική αίσθηση**, ουσ. **απτικός -ή -ό**, επίθ.	any of the senses whose receptors lie in the skin or immediately beneath it (or in the mucous membranes) resulting in the perception of contact, pressure, warmth, cold and pain	οποιαδήποτε από τις αισθήσεις των οποίων οι υποδοχείς βρίσκονται μέσα στο δέρμα ή αμέσως κάτω από αυτό (ή στις βλενώδεις μεμβράνες) οι οποίοι συντελούν στην αντίληψη της επαφής, της πίεσης, της θερμότητας, του κρύου και του πόνου	**2.20**
57.	**denseness**, noun	**πυκνότητα**, ουσ.	geometrical textural attribute relating to perception of the compactness of a cross-section of a product after biting completely through it Note The main adjectives	γεωμετρικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίληψη του συμπαγούς της διατομής ενός προϊόντος μετά από πλήρες δάγκωμα Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά	**3.53**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
			corresponding to different levels of denseness are as follows: — “light”: low, e.g. whipped topping; — “heavy”, “dense”: high, e.g. chestnut cream, traditional English-style Christmas pudding.	επίπεδα πυκνότητας είναι τα εξής: — «ελαφρύς»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. σαντιγί, — «βαρύς», «πυκνός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. κρέμα κάστανου, παραδοσιακή χριστουγεννιάτικη πουτίγκα αγγλικού τύπου.	
58.	**descriptive analysis,** noun	**περιγραφική ανάλυση**, ουσ.	any method to describe or quantify the sensory characteristics of stimuli by a panel of trained assessors	οποιαδήποτε μέθοδος για την περιγραφή ή την ποσοτικοποίηση των αισθητηριακών χαρακτηριστικών των ερεθισμάτων από μια ομάδα εκπαιδευμένων αξιολογητών	**4.22**
59.	**difference threshold,** noun	**κατώφλιο διαφοράς**, ουσ.	value of the smallest perceptible difference in the physical intensity of a stimulus Note 1 to entry: The term “threshold” is always used with a qualifying term. Note 2 to entry: In English, the term “difference threshold” is sometimes designated by the letters “DL” (difference limen) or the letters “JND” (just noticeable difference).	τιμή της μικρότερης αντιληπτής διαφοράς στη φυσική ένταση ενός ερεθίσματος Σημείωση 1: Ο όρος «κατώφλιο» χρησιμοποιείται πάντοτε με έναν προσδιοριστικό όρο. Σημείωση 2: Στα αγγλικά, ο όρος «κατώφλιο διαφοράς» μερικές φορές σηματοδοτείται με τα γράμματα “DL” (difference limen) ή με τα γράμματα “JND” (just noticeable difference).	**2.27**
60.	**dilution method,** noun	**μέθοδος αραίωσης**, ουσ.	technique in which samples are prepared at increasingly lower concentrations and examined in series	τεχνική κατά την οποία τα δείγματα παρασκευάζονται σε όλο και χαμηλότερες συγκεντρώσεις και εξετάζονται κατά σειρά	**4.14**
61.	**discriminating ability,** noun	**διακριτική ικανότητα**, ουσ.	sensitivity, acuity, ability to perceive quantitative and/or qualitative differences	ικανότητα αντίληψης ποσοτικών και/ή ποιοτικών διαφορών	**1.27**
62.	**discrimination test,** noun	**δοκιμή διάκρισης**, ουσ.	any method of test involving comparison between samples to determine if differences are perceptible EXAMPLES Triangle test (4.18), duo-trio test (4.19), or paired comparison (4.17).	οποιαδήποτε μέθοδος δοκιμής που περιλαμβάνει σύγκριση μεταξύ δειγμάτων για να προσδιοριστεί εάν οι διαφορές είναι αντιληπτές. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ: Τριγωνική δοκιμή (4.18), δοκιμή «δύο από τρία» (4.19), δοκιμή ζευγαρωτής σύγκρισης (4.17).	**4.16**
63.	**discrimination,** noun	**διάκριση**, ουσ.	act of qualitative and/or quantitative differentiation between two or more stimuli	πράξη ποιοτικής και/ή ποσοτικής διαφοροποίησης μεταξύ δύο ή περισσότερων ερεθισμάτων	**1.26**
64.	**dryness**, noun **dry**, adjective	**ξηρότητα**, ουσ. **ξηρός -ή -ό**, επίθ.	textural characteristic describing the perception of moisture absorbed by a product (e.g. cream cracker) Note In beverages, a liquid that feels dry on the tongue and in the throat, e.g. cranberry juice.	χαρακτηριστικό υφής που περιγράφει την αντίληψη υγρασίας που απορροφάται από ένα προϊόν (π.χ. γαλέτα) Σημείωση 1 Στα ποτά, ένα υγρό που γίνεται αντιληπτό ως ξηρό στη γλώσσα και στο λαιμό, π.χ. χυμός μούρων.	**3.58**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
65.	**duo-trio test,** noun	**δοκιμή «δύο από τρία»**, ουσ.	method of discrimination testing in which each assessor receives a set of three samples, of which one is labelled as a reference, and is asked to identify either which of the others is the same as the reference or which is different from the reference	μέθοδος δοκιμής διάκρισης στην οποία κάθε αξιολογητής λαμβάνει ένα σύνολο τριών δειγμάτων, εκ των οποίων το ένα επισημαίνεται ως αναφορά, και του ζητείται να προσδιορίσει ποιο από τα άλλα είναι το ίδιο με το δείγμα αναφοράς ή ποιο είναι διαφορετικό από το δείγμα αναφοράς	**4.19**
66.	**dyschromatopsia,** noun	**δυσχρωματοψία**, ουσ.	defect of colour vision characterized by a perception significantly different from that of a standard observer	ελάττωμα της έγχρωμης όρασης που χαρακτηρίζεται από αντίληψη των χρωμάτων σημαντικά διαφορετική από αυτή ενός τυπικού παρατηρητή	**2.33**
67.	**effervescence**, noun **effervescent**, adjective	**αναβρασμός**, ουσ. **αναβράζων, -ουσα, -ον,** επιθ. μετοχή **αεριούχος -α -ο,** επίθ. **αφρώδης -ης -ες**, επίθ.	formation of gas bubbles in a liquid product when either the gas is generated by a chemical reaction or pressure is released NOTE 1 See also aeration (3.60). NOTE 2 The bubbles or their formation are often perceived as textural attributes, but at high levels may be perceived by vision or audition. Degrees of effervescence may be described as: — “still”: absence, e.g. tap water; — “flat”: having a lower level than expected, e.g. bottled beer that has been too long open; — “tingly”: perceptible mainly as a texture attribute in the mouth; — “bubbly”: having visibly rising bubbles; — “fizzy”: having briskly bursting bubbles making an audible hiss.	σχηματισμός φυσαλίδων αερίου σε ένα υγρό προϊόν όταν είτε το αέριο παράγεται από μια χημική αντίδραση είτε όταν ελαττώνεται η πίεση Σημείωση 1: Βλέπε επίσης **αεριούχηση** (3.60). Σημείωση 2: Οι φυσαλίδες ή ο σχηματισμός τους συχνά γίνονται αντιληπτές ως χαρακτηριστικά υφής, αλλά σε υψηλά επίπεδα μπορεί να γίνουν αντιληπτές από την όραση ή την ακοή. Οι βαθμοί αναβρασμού μπορούν να περιγραφούν ως: — «χωρίς ανθρακικό»: απουσία αναβρασμού, π.χ. νερό βρύσης, — «ξεθυμασμένος»: έχει χαμηλότερο επίπεδο από το αναμενόμενο, π.χ. εμφιαλωμένη μπύρα που παρέμεινε για πολύ καιρό ανοικτή, — «γαργαλιστικός»: γίνεται αντιληπτό κυρίως ως χαρακτηριστικό υφής στο στόμα, — «φυσαλιδούχος»: με εμφανώς ανερχόμενες φυσαλίδες, — «αφρώδης», «αεριούχος»: με φυσαλίδες που σκάνε ζωηρά και παράγουν ένα ακουστό σφύριγμα.	**3.61**
68.	**elasticity,** noun springiness**,** noun resilience**,** noun	**ελαστικότητα,** ουσ. επανατακτικότητα**,** ουσ.	mechanical textural attribute relating to: the rapidity of recovery from a deforming force; and the degree to which a deformed material returns to its original condition after the deforming force is removed Note The main adjectives corresponding to different levels of springiness are: — “plastic”: absence, e.g. margarine; — “malleable”: moderate	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής το οποίο σχετίζεται με την ταχύτητα ανάκαμψης ενός υλικού από παραμόρφωση που προκλήθηκε από μια δύναμη μετά την αφαίρεση της δύναμης και με τον βαθμό στον οποίο το παραμορφωμένο υλικό επιστρέφει στην αρχική του κατάσταση Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα ελαστικότητας είναι: — «πλαστικός»: απουσία ελαστικότητας, π.χ. μαργαρίνη, — «εύπλαστος»: μέτριο επίπεδο, π.χ. μαρσμέλλοου, λουκούμι,	**3.50**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
			level, e.g. marshmallow; — “elastic”; “springy”; “rubbery”: high level, e.g. cooked squid, clams, gums.	— «ελαστικός», «επανατακτικός», «λαστιχωτός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. μαγειρεμένα καλαμάρια, αχιβάδες, τσίχλες.	
69.	**error (of assessment),** noun	**σφάλμα (αξιολόγησης)**, ουσ.	the difference between the observed value (or assessment) and the true value	η διαφορά μεταξύ της παρατηρούμενης τιμής (ή εκτίμησης) και της αληθούς τιμής	**4.39**
70.	**expectation bias,** noun	**μεροληψία προϊδεασμού**, ουσ.	bias due to the assessor's preconceived ideas	μεροληψία λόγω προϊδεασμού του αξιολογητή	**4.42**
71.	**expert sensory assessor,** noun	**ειδικός αισθητηριακός αξιολογητής**, ουσ.	selected assessor with a demonstrated sensory sensitivity and with considerable training and experience in sensory testing, who is able to make consistent and repeatable sensory assessments of various products	επιλεγμένος αξιολογητής με αποδεδειγμένη αισθητηριακή ευαισθησία και με σημαντική κατάρτιση και εμπειρία σε αισθητηριακές δοκιμές που είναι ικανός να εκτελεί συνεπείς και επαναλήψιμες αισθητηριακές αξιολογήσεις διαφόρων προϊόντων	**1.8**
72.	**expert,** noun	**ειδικός**, ουσ.	in the general sense, a person who, through knowledge or experience, has competence to give an opinion in the fields about which he/she is consulted	με τη γενική έννοια, πρόσωπο το οποίο, λόγω γνώσης ή εμπειρίας, έχει τα προσόντα να εκφέρει γνώμη στα πεδία για τα οποία ζητείται η συμβουλή του	**1.7**
73.	**fattiness**, noun	**λιπαρότητα**, ουσ.	textural attribute relating to the perception of the quantity or the quality of fat on the surface or in the body of a product Note The main adjectives corresponding to the perception of fattiness are as follows: — “oily”: perception of soaking and running fat, e.g. salad with dressing; — “greasy”: perception of exuding fat, e.g. bacon, chips, French fries; — “fatty”: perception of high fat proportion in a product, oily, greasy, e.g. lard, tallow.	χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίληψη της ποσότητας ή της ποιότητας του λίπους στην επιφάνεια ή στο σώμα ενός προϊόντος Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν στην αντίληψη της λιπαρότητας είναι τα εξής: — «ελαιώδης»: αντίληψη του να είναι κάτι μουσκεμένο ή να στάζει λίπος, π.χ. σαλάτα με λαδόξιδο, — «λιπαρώδης»: αντίληψη του εκκρινόμενου λίπους, π.χ. μπέικον, πατατάκια, τηγανιτές πατάτες, — «λιπαρός, λιπώδης»: αντίληψη υψηλής αναλογίας λιπαρών σε ένα προϊόν, ελαιώδης, λιπαρός, π.χ. λαρδί, ζωικά λίπη.	**3.59**
74.	**flat**, adjective	**επίπεδος, άτονος -η -ο**, επίθ.	describes a product perceived to be below the expected organoleptic level	περιγράφει ένα προϊόν που γίνεται αντιληπτό ότι είναι κάτω από το αναμενόμενο οργανοληπτικό επίπεδο	**3.71**
75.	**flavour enhancer,** noun	**βελτιωτικό οσμόγευσης**, ουσ.	substance that intensifies the flavour of a product without possessing its flavour	ουσία που ενισχύει τη οσμόγευση ενός προϊόντος χωρίς να την καταλαμβάνει	**3.22**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
76.	**flavour,** noun	**οσμόγευση**, ουσ.	complex combination of the olfactory, gustatory and trigeminal sensations perceived during tasting Note 1 to entry: Flavour may be influenced by tactile, thermal, painful and/or kinaesthesic effects.	σύνθετος συνδυασμός των αισθημάτων όσφρησης, γεύσης[1] και τριδύμου, που γίνονται αντιληπτά κατά τη διάρκεια της γευστικής δοκιμής Σημείωση 1: Η οσμόγευση μπορεί να επηρεαστεί από απτικές, θερμικές, επώδυνες και/ή κιναισθητικές επιδράσεις.	**3.20**
77.	**fracturability,** noun	**θραυστότητα**, ουσ.	mechanical textural attribute related to cohesiveness and hardness and to the force necessary to break a product into crumbs or pieces Note 1 to entry: It is evaluated by suddenly squeezing a product between the incisors (front teeth) or fingers. Note 2 to entry: The main adjectives corresponding to different levels of fracturability are: — “cohesive”: very low level, e.g. caramel, chewing gum; — “crumbly”: low level, e.g. corn muffin, cake; — “crunchy”: moderate level, e.g. apple, raw carrot; — “brittle”: high level, e.g. peanut brittle, brandy snaps; — “crispy”: high level, e.g. potato crisps/chips, cornflakes; — “crusty”: high level, e.g. crust of fresh French-style bread; — “pulverulent”: very high level, immediately disintegrating into powder upon biting, e.g. overcooked egg yolk.	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τη συνεκτικότητα και τη σκληρότητα καθώς και τη δύναμη που απαιτείται για να σπάσει ένα προϊόν σε θρύμματα ή κομμάτια Σημείωση 1: Η θραυστότητα αξιολογείται με απότομη συμπίεση ενός προϊόντος ανάμεσα στους κοπτήρες (μπροστινά δόντια) ή στα δάχτυλα. Σημείωση 2: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα θραυστότητας είναι: — «συνεκτικός»: πολύ χαμηλό επίπεδο, π.χ. καραμέλα, τσίχλα, — «εύθρυπτος» [που θρυμματίζεται κατά τη μάσηση]: χαμηλό επίπεδο, π.χ. κεκάκι καλαμποκιού, κέικ, — «τραγανός (κατά τη μάσηση)»: μέτριο επίπεδο, π.χ. μήλο, ωμό καρότο, — «εύθραυστος» [που θραύεται στο δάγκωμα]: υψηλό επίπεδο, π.χ. νουγκατίνα με αράπικο φιστίκι, τυλιχτά πουράκια, — «κριτσανιστός, τραγανός στο δάγκωμα»: υψηλό επίπεδο, π.χ. τσιπς, νιφάδες καλαμποκιού, — «κρουστός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. κόρα φρέσκου ψωμιού, — «κονιώδης»: πολύ υψηλό επίπεδο, που διασπάται αμέσως σε σκόνη με το δάγκωμα, π.χ. παραψημένος κρόκος αυγού.	**3.44**
78.	**free choice sensory profile,** noun	**αισθητηριακό προφίλ ελεύθερης επιλογής**, ουσ.	form of sensory profiling in which each assessor independently chooses the attributes to be used for a group of samples NOTE A consensus sample space is derived statistically.	μορφή αισθητηριακού προφίλ στην οποία κάθε αξιολογητής επιλέγει ανεξάρτητα τα χαρακτηριστικά που θα χρησιμοποιηθούν για μια ομάδα δειγμάτων Σημείωση 1: Ένας συναινετικός δειγματοχώρος προκύπτει στατιστικά.	**4.26**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
79.	**gloss,** noun **glossy, shiny**, adjective	**στιλπνότητα**, ουσ. **στιλπνός**, επίθ.	a shiny or lustrous appearance resulting from the tendency of a surface to reflect light energy at one angle more than at others	γυαλιστερή ή απαστράπτουσα εμφάνιση που προκύπτει από την τάση μιας επιφάνειας να ανακλά φωτεινή ενέργεια σε μια γωνία περισσότερο από άλλες Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **στιλπνός**.	**3.40**
80.	**grading,** noun	**διαβάθμιση**, ουσ.	method in which an assumption of quality is inherent in the scale in order to categorize products into quality groups EXAMPLES Ranking (4.4), classification (4.5), rating (4.6), and scoring (4.7).	μέθοδος κατά την οποία η απόδοση ποιότητας είναι εγγενής στην κλίμακα προκειμένου να κατηγοριο-ποιηθούν τα προϊόντα σε ομάδες ποιότητας ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ: κατάταξη (4.4), ταξινόμηση (4.5), διαβάθμιση σε κλίμακα (4.6) και βαθμολόγηση (4.7).	**4.3**
81.	**granularity**, noun	**κοκκιότητα**, ουσ.	geometrical textural attribute relating to the perception of the size, shape and amount of particles in a product Note The main adjectives corresponding to different levels of granularity are as follows: — “smooth”, “powdery”: absence, e.g. icing sugar, dry cornflour; — “gritty”: low level, e.g. some pears; — “grainy”: moderate level, e.g. semolina; — “beady”: having small, spherical particles, e.g. tapioca pudding; — “granular”: having angular, hard particles, e.g. demerara sugar; — “coarse”: high level, e.g. cooked rolled oatmeal; — “lumpy”: high level with larger, irregular particles, e.g. cottage cheese.	γεωμετρικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίληψη του μεγέθους, του σχήματος και της ποσότητας των σωματιδίων σε ένα προϊόν Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα κοκκιότητας είναι τα εξής: — «λείος», «κονιώδης»: απουσία κοκκιότητας, π.χ. ζάχαρη άχνη, στεγνό κορν φλάουρ, — «ελαφρώς κοκκώδης»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. κάποιες ποικιλίες αχλαδιών, — «μετρίως κοκκώδης»: μέτριο επίπεδο, π.χ. σιμιγδάλι, — « πολύ κοκκώδης»: που έχει μικρά, σφαιρικά σωματίδια, π.χ. πουτίγκα ταπιόκας, — «κοκκώδης»: που έχει γωνιώδη, σκληρά σωματίδια, π.χ. ζάχαρη Demerara, — «αδρός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. μαγειρεμένοι κόκκοι βρώμης, — «σβολώδης»: υψηλό επίπεδο με μεγαλύτερα, ακανόνιστα σωματίδια, π.χ. τυρί κότατζ.	**3.54**
82.	**gumminess,** noun	**κομμιώδης υφή,** ουσ. μαστιχωτή υφή, ουσ. κομμιώδης -ης -ες, επίθ. μαστιχωτός -ή -ό, επίθ.	mechanical textural attribute related to the cohesiveness of a tender product Note 1 In the mouth, it is related to the effort required to disintegrate the product to the state ready for swallowing. Note 2 The main adjectives corresponding to different levels of gumminess are: — “short”: low level, e.g. shortbread;	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τη συνεκτικότητα ενός τρυφερού προϊόντος Σημείωση 1: Στο στόμα, σχετίζεται με την προσπάθεια που απαιτείται για τη διάσπαση του προϊόντος σε κατάσταση έτοιμο για κατάποση. Σημείωση 2: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα κομμιώδους υφής είναι: — «βραχύς»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. θριφτοκούλουρο, κουραμπιές, — «αλευρώδης»: μέτριο επίπεδο, π.χ. κάποιες ποικιλίες πατάτας,	**3.47**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
			— “mealy”: moderate level, e.g. some potatoes, cooked dry haricot beans; — “pasty”: moderate level, e.g. chestnut puree, flour paste; — “gummy”: high level, e.g. overcooked oatmeal, edible gelatine.	μαγειρεμένα ξερά γαλλικά φασόλια, — «πολτώδης»: μέτριο επίπεδο, π.χ. πουρές κάστανου, αλευρόπαστα, — «κομμιώδης»: υψηλό επίπεδο, π.χ. παραμαγειρεμένη βρώμη, βρώσιμη ζελατίνη.	
83.	**gustatory,** adjective	**γευστικός**, επίθ.	pertaining to the sense of taste	σχετικός με την αίσθηση της γεύσης	**2.13**
84.	**halo effect,** noun	**φαινόμενο της άλω**, ουσ.	special case of context effect where the favourable or unfavourable evaluation of a stimulus on one attribute tends to induce favourable or unfavourable evaluation of other attributes of the same stimulus considered at the same time	ειδική περίπτωση επίδρασης του πλαισίου εφαρμογής όπου η ευνοϊκή ή δυσμενής αξιολόγηση ενός ερεθίσματος σε ένα χαρακτηριστικό τείνει να προκαλέσει ευνοϊκή ή δυσμενή αξιολόγηση άλλων χαρακτηριστικών του ίδιου ερεθίσματος που εξετάζονται ταυτόχρονα	**4.43**
85.	**hardness,** noun	**σκληρότητα**, ουσ.	mechanical textural attribute relating to the force required to achieve a given deformation, penetration, or breakage of a product Note 1 to entry: In the mouth, it is perceived by compressing the product between the teeth (solids) or between the tongue and palate (semi-solids). Note 2 to entry: The main adjectives corresponding to different levels of hardness are: — “soft”: low level, e.g. cream cheese; — “firm”: moderate level, e.g. olive; — “hard”: high level, e.g. boiled sweets.	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με τη δύναμη που απαιτείται για την επίτευξη μιας δεδομένης παραμόρφωσης, διείσδυσης ή θραύσης ενός προϊόντος Σημείωση 1: Στο στόμα γίνεται αντιληπτή με συμπίεση του προϊόντος μεταξύ των δοντιών (στερεά τρόφιμα) ή μεταξύ της γλώσσας και του ουρανίσκου (ημιστερεά τρόφιμα). Σημείωση 2: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα σκληρότητας είναι: — «μαλακός»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. κρεμώδες τυρί, — «ημίσκληρος», «σφιχτός»: μέτριο επίπεδο, π.χ. ελιά, — «σκληρός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. καραμέλες.	**3.42**
86.	**heaviness**, noun **heavy**, adjective	**βαρύτητα,** ουσ. **βαρύς -ιά -ύ**, επίθ.	property related to the viscosity of beverages or the denseness of solids Note Describes a solid food whose cross-section is compact or a beverage that flows with some difficulty.	ιδιότητα που σχετίζεται με το ιξώδες των ποτών ή την πυκνότητα των στερεών Σημείωση 1: Περιγράφει ένα στερεό τρόφιμο του οποίου η διατομή είναι συμπαγής ή ένα ποτό που ρέει με κάποια δυσκολία.	**3.52**
87.	**hedonic scale,** noun	**κλίμακα αρέσκειας**, ουσ.	scale expressing degrees of likes or dislike	κλίμακα που εκφράζει βαθμούς αρέσκειας ή απαρέσκειας	**4.33**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
88.	**hedonic,** adj	**αρέσκειας**, επιθ. προσδ.	relating to like or dislike	που έχει σχέση με αρέσκεια/ απαρέσκεια Σημείωση 1: Δεν πρέπει να συγχέεται με το επίθετο «ηδονικός» (= που έχει σχέση με ηδονή ή που προκαλεί ηδονή) της γενικής γλώσσας.	**1.22**
89.	**hue,** noun	**απόχρωση**, ουσ.	attribute of colour that corresponds to variation in wavelength Note 1 to entry: The equivalent Munsell term is "hue".	χαρακτηριστικό του χρώματος[2] που αντιστοιχεί σε μεταβολή του μήκους κύματος Σημείωση 1: Ο ισοδύναμος όρος Munsell είναι «hue».	**3.33**
90.	**independent assessment,** noun	**ανεξάρτητη αξιολόγηση**, ουσ.	evaluation of one or more stimuli without direct comparison	αξιολόγηση ενός ή περισσότερων ερεθισμάτων χωρίς άμεση σύγκριση	**4.11**
91.	**insipid**, adjective	**άνοστος, -η, -ο**, επίθ.	describes a product with a much lower level of flavour than expected	περιγράφει ένα προϊόν με πολύ χαμηλότερο επίπεδο οσμόγευσης από το αναμενόμενο	**3.68**
92.	**intensity scale,** noun	**κλίμακα έντασης**, ουσ.	scale denoting the strength of a perception	κλίμακα που υποδηλώνει τη δύναμη μιας αντίληψης	**4.30**
93.	**intensity[1],** noun	**ένταση[1]**, ουσ.**, ένταση αισθήματος**, ουσ.	magnitude of the perceived sensation	μέγεθος του αντιληπτού αισθήματος	**2.8**
94.	**intensity[2],** noun	**ένταση[2]**, ουσ.**, ένταση ερεθίσματος**, ουσ.	magnitude of the stimulus causing the perceived sensation	μέγεθος του ερεθίσματος που προκαλεί το αντιληπτό αίσθημα	**2.9**
95.	**interval scale,** noun	**κλίμακα διαστημάτων**, ουσ.	scale which, in addition to possessing the attributes of an ordinal scale, is distinguished by the fact that equal differences between numerical values correspond to equal differences between properties measured (in sensory analysis, perceived intensities)	κλίμακα η οποία, εκτός από το ότι διαθέτει τα χαρακτηριστικά μιας διατακτικής κλίμακας, διακρίνεται από το γεγονός ότι ίσες διαφορές μεταξύ αριθμητικών τιμών αντιστοιχούν σε ίσες διαφορές μεταξύ των ιδιοτήτων που μετρήθηκαν (στην αισθητηριακή ανάλυση, αντιληπτές εντάσεις)	**4.37**
96.	**kinaesthesis,** noun	**κιναισθησία**, ουσ.**, κιναίσθηση**, ουσ.	sensation of position, movement and tension of parts of the body perceived through nerves and organs in the muscles, tendons and joints Note 1 to entry: Do not confuse with **somesthesis** (2.22).	αίσθημα της θέσης, της κίνησης και έντασης των μερών του σώματος αντιληπτό μέσω νεύρων και οργάνων στους μύς, στους τένοντες και στις αρθρώσεις Σημείωση 1: Να μην συγχέεται με τη **σωματαισθησία** (2.22).	**2.24**
97.	**lightness,** noun	**φωτεινότητα**, ουσ.	degree of visual brightness compared with a neutral gray in a scale ranging from absolute black to absolute white Note 1 to entry: The equivalent Munsell term is "value".	βαθμός οπτικής λαμπρότητας σε σύγκριση με ένα ουδέτερο γκρι σε μια κλίμακα που κυμαίνεται από το απόλυτο μαύρο έως το απόλυτο λευκό Σημείωση 1: Ο ισοδύναμος όρος Munsell είναι «value».	**3.35**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
98.	**magnitude estimation,** noun	**εκτίμηση μέτρου**, ουσ.	process of assigning values to the intensities of an attribute in such a way that the ratios between assigned values are the same as between the magnitudes of the perceptions to which they correspond	διεργασία εκχώρησης τιμών στις εντάσεις ενός χαρακτηριστικού με τέτοιο τρόπο ώστε οι λόγοι μεταξύ των εκχωρημένων τιμών να είναι ίδιοι με τους λόγους μεταξύ των μέτρων των αντιλήψεων στις οποίες αντιστοιχούν	**4.10**
99.	**masking,** noun	**επικάλυψη**, ουσ.	phenomenon where one quality within a mixture obscures one or several other qualities present	φαινόμενο όπου μια ιδιότητα σε ένα μείγμα επισκιάζει μία ή περισσότε-ρες άλλες υπάρχουσες ιδιότητες	**2.37**
100.	**mastication,** noun	**μάσηση**, ουσ.	act of chewing, grinding and comminuting with the teeth	κομμάτιασμα, άλεση και πολτοποίηση με τα δόντια	**1.39**
101.	**matching,** noun	**αντιστοίχιση**, ουσ.	experimental process of equating or relating stimuli, usually to determine the degree of similarity between a control sample and an unknown or between unknowns	πειραματική διεργασία εξίσωσης ή συσχέτισης ερεθισμάτων, συνήθως για τον προσδιορισμό του βαθμού ομοιότητας μεταξύ ενός δείγματος ελέγχου και ενός αγνώστου ή μεταξύ αγνώστων	**4.9**
102.	**measurement scale,** noun	**κλίμακα μέτρησης**, ουσ.	formal relationship (e.g. ordinal, interval or ratio) between a property (e.g. the intensity of a sensory perception) and the numbers used to represent values of the property (e.g. numbers registered by the assessors or derived from the assessors' responses) NOTE The term “scale” is widely used as being equivalent to the expression “measurement scale”.	τυπική σχέση (π.χ. διάταξη, διάστημα ή λόγος) μεταξύ μιας ιδιότητας (π.χ. η ένταση μιας αισθητηριακής αντίληψης) και των αριθμών που χρησιμοποιούνται για την παράσταση των τιμών της ιδιότητας (π.χ. αριθμοί που έχουν καταχωρηθεί από τους αξιολογητές ή προέρχονται από τις αποκρίσεις των αξιολογητών) Σημείωση 1: Ο όρος «κλίμακα» χρησιμοποιείται ευρέως ως συνώνυμος με τον όρο «κλίμακα μέτρησης».	**4.29.2**
103.	**modality,** noun, **sensory modality**, noun	**τροπικότητα**, ουσ., **αισθητηριακή τροπικότητα**, ουσ.	sensations mediated by any of the sensory systems, for example auditory, taste, olfaction, touch, somesthesis or visual modality	αισθήματα που διαμεσολαβούνται από οποιοδήποτε αισθητηριακό σύστημα ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ: Από το σύστημα ακοής, γεύσης, όσφρησης, αφής, σωματαίσθησης ή όρασης	**2.11**
104.	**moisture**[1]	**υγρασία**, ουσ.	perception of moisture content of a food by the tactile receptors in the mouth and also in relation to the lubricating properties of the product Note Reflects not only the total amount of moisture perceived but the type, rate and manner of release or absorption.	αντίληψη της περιεχόμενης ποσότητας υγρασίας ενός τροφίμου από τους απτικούς υποδοχείς στο στόμα και επίσης σε σχέση με τις λιπαντικές ιδιότητες του προϊόντος Σημείωση 1: Αντικατοπτρίζει όχι μόνο τη συνολική ποσότητα υγρασίας που γίνεται αντιληπτή αλλά τον τύπο, τον ρυθμό και τον τρόπο απελευθέρωσης ή απορρόφησης.	**3.56**
105.	**moisture**[2], noun **moistness**, noun	**υγρότητα**, ουσ.	surface textural attribute that describes the perception of water absorbed by or released from a product Note The main adjectives	επιφανειακό χαρακτηριστικό υφής που περιγράφει την αντίληψη του νερού που απορροφάται ή απελευθερώνεται από ένα προϊόν Σημείωση 1: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά	**3.57**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
			corresponding to different levels of moistness are as follows: Surface attributes: — “dry”: absence, e.g. cream cracker; — “moist”: moderate level, e.g. peeled apple; — “wet”: high level, e.g. water chestnut, oyster. Body attributes: — “dry”: absence, e.g. cream cracker; — “moist”: moderate level, e.g. apple; — “juicy”: high level, e.g. orange; — “succulent”: high level, e.g. meat; — “watery”: water-like perception, e.g. watermelon.	επίπεδα υγρότητας είναι τα εξής: Επιφανειακά χαρακτηριστικά υφής: — «ξηρός»: απουσία υγρασίας, π.χ. κράκερ, — «ελαφρώς υγρός»: μέτριο επίπεδο, π.χ. αποφλοιωμένο μήλο, — «υγρός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. κινέζικο νεροκάστανο, στρείδι. Χαρακτηριστικά σώματος: — «στεγνός»: απουσία υγρασίας, π.χ. κράκερ, — «ελαφρώς υγρός»: μέτριο επίπεδο, π.χ. μήλο, — «ζουμερός»: υψηλό επίπεδο, π.χ. πορτοκάλι, — «χυμώδης»: υψηλού επιπέδου, π.χ. κρέας, — «υδαρής»: που μοιάζει με νερό, π.χ. καρπούζι.	
106.	**mouthfeel**, noun	**στοματαίσθημα**, ουσ.	mixed experience derived from sensations in the mouth that relate to physical or chemical properties of a stimulus Note Assessors differentiate the physical sensations (e.g. density, viscosity, particulate) as texture properties and the chemical sensations (e.g. astringency, cooling) as flavour properties.	μεικτή εμπειρία που προέρχεται από αισθήματα στο στόμα που σχετίζονται με φυσικές ή χημικές ιδιότητες ενός ερεθίσματος Σημείωση 1: Οι αξιολογητές διαφοροποιούν τα φυσικά αισθήματα (π.χ. πυκνότητα, ιξώδες, διαμόρφωση) ως ιδιότητες υφής και τα χημικά αισθήματα (π.χ. στυφότητα, ψύξη) ως ιδιότητες οσμόγευσης.	**3.62**
107.	**neutral**, adjective	**ουδέτερος -η -ο**, επίθ.	describes a product without any distinct characteristic	περιγράφει ένα προϊόν χωρίς κανένα διακριτό χαρακτηριστικό	**3.70**
108.	**note,** noun	**νότα**, ουσ.	distinctive and identifiable feature of an odour or flavor	διακριτικό και αναγνωρίσιμο γνώρισμα μιας οσμής[1] ή οσμόγευσης	**3.28**
109.	**objective method,** noun	**αντικειμενική μέθοδος**, ουσ.	any method in which the effects of personal opinions are minimized	οποιαδήποτε μέθοδος με την οποία ελαχιστοποιείται η επίδραση προσωπικών απόψεων	**4.1**
110.	**odorant,** noun	**οσμητικό**, ουσ.	substance whose volatiles can be perceived by the olfactory organ (including nerves)	ουσία της οποίας οι πτητικές εκπομπές μπορούν να γίνουν αντιληπτές από το οσφρητικό όργανο (συμπεριλαμβανομένων των νεύρων)	**1.35**
111.	**odorimetry,** noun	**οσμομετρία**, ουσ.	measurement of the odour properties of substances Note 1 to entry: Refers to the products	μέτρηση των οσμητικών ιδιοτήτων των ουσιών Σημείωση 1: . Αναφέρεται στα προϊόντα.	**1.34**
112.	**odour,** noun	**οσμή**[1], ουσ.	sensation perceived by means of the olfactory organ in sniffing certain volatile substances	αίσθημα που γίνεται αντιληπτό μέσω του οσφρητικού οργάνου όταν οσφραινόμαστε ορισμένες πτητικές ουσίες	**3.18**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
113.	**off-flavour,** noun	**αποκλίνουσα οσμόγευση**, ουσ.	atypical flavour often associated with deterioration or transformation of the product	άτυπη οσμόγευση που συχνά συνδέεται με αλλοίωση ή μεταβολή του προϊόντος	**3.21**
114.	**off-note,** noun	**αποκλίνουσα νότα**, ουσ.	atypical note often associated with deterioration or transformation of the product	άτυπη διαβάθμιση που συχνά σχετίζεται με αλλοίωση ή μεταβολή του προϊόντος	**3.29**
115.	**off-odour,** noun	**αποκλίνουσα οσμή**, ουσ.	atypical odour often associated with deterioration or transformation of the product	άτυπη οσμή[1] (3.18) που συχνά συσχετίζεται με αλλοίωση ή μεταβολή του προϊόντος	**3.19**
116.	**olfactometer,** noun	**οσφρησιόμετρο**, ουσ.	apparatus used to present olfactory stimuli to assessors under reproducible conditions	συσκευή που χρησιμοποιείται για την παρουσίαση οσφρητικών ερεθισμάτων στους αξιολογητές κάτω από αναπαραγώγιμες συνθήκες	**1.33**
117.	**olfactometry,** noun	**οσφρησιομετρία**, ουσ.	measurement of the response of assessors to olfactory stimuli Note 1 to entry: Refers to the assessors.	μέτρηση της απόκρισης των αξιολογητών σε οσφρητικά ερεθίσματα Σημείωση 1: Αναφέρεται στους αξιολογητές.	**1.32**
118.	**olfactory,** adjective	**οσφρητικός**, επίθ.	pertaining to the sense of smell	σχετικός με την αίσθηση της όσφρησης	**2.14**
119.	**opacity,** noun **opaque**, adjective	**αδιαφάνεια**, ουσ. **αδιαφανής**, επίθ.	not allowing the passage of light	ιδιότητα ενός υλικού να μην επιτρέπει τη διέλευση του φωτός Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **αδιαφανής**.	**3.39**
120.	**ordinal scale,** noun	**διατακτική κλίμακα**, ουσ.	scale in which the order of the values allocated corresponds to the order of the intensities perceived for the property being assessed	κλίμακα στην οποία η σειρά των τιμών που κατανέμονται αντιστοιχεί στη σειρά των εντάσεων που γίνονται αντιληπτές για την ιδιότητα που αξιολογείται	**4.36**
121.	**organoleptic,** adj	**οργανοληπτικός -ή -ό**, επίθ.	relating to an attribute perceptible by the senses, i.e. to an attribute of a product	που έχει σχέση με ένα χαρακτηριστικό προϊόντος αντιληπτό μέσω των αισθήσεων	**1.4**
122.	**paired comparison test,** noun	**δοκιμή ζευγαρωτής σύγκρισης**, ουσ.	method in which stimuli are presented in pairs for comparison on the basis of some defined criteria	μέθοδος κατά την οποία τα ερεθίσματα παρουσιάζονται κατά ζεύγη για σύγκριση με βάση καθορισμένα κριτήρια	**4.17**
123.	**palatability,** noun	**ευγευστότητα**, ουσ.	quality of a product which makes it pleasant to eat or drink	ιδιότητα ενός προϊόντος που το καθιστά ευχάριστο στη βρώση ή πόση	**1.30**
124.	**palate cleanser**, noun **cleansing**, adjective	**καθαριστικό ουρανίσκου**, ουσ. **καθαριστικός -ή -ό**, επίθ.	product that removes any lingering residue from the mouth EXAMPLE Water, cream crackers.	προϊόν που αφαιρεί τυχόν υπολείμματα από το στόμα ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Νερό, κράκερ	**3.64**
125.	**panel consensus,** noun	**συναίνεση ομάδας**, ουσ.	agreement among assessors regarding terminology and intensity of product characteristics	συμφωνία μεταξύ των αξιολογητών που αφορά την ορολογία και την ένταση των χαρακτηριστικών προϊόντος	**1.11**
126.	**panel training,** noun	**κατάρτιση ομάδας**, ουσ.	series of sessions in which assessors are oriented to the tasks to be completed by a sensory panel in assessing particular	σειρά συνεδριών κατά τις οποίες οι αξιολογητές μυούνται στις εργασίες που πρέπει να επιτελεί μια αισθητηριακή ομάδα κατά την αξιολόγηση συγκεκριμένων	**1.10**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
			product(s), which may include relevant product characteristics, standard rating scales, techniques of evaluation and terminology	προϊόντων Σημείωση 1: Η αξιολόγηση μπορεί να περιλαμβάνει σχετικά χαρακτηριστικά προϊόντος, πρότυπες κλίμακες κατάταξης, τεχνικές αποτίμησης και ορολογία.	
127.	**perception,** noun	**αντίληψη**, ουσ.	awareness of the effects of single or multiple sensory stimuli	επίγνωση των επιδράσεων ενός ή πολλών αισθητηριακών ερεθισμάτων	**2.3**
128.	**persistence**, noun	**επιμονή**, ουσ.	related to a response to a stimulus over a measurable period of time	σχετίζεται με απόκριση σε ερέθισμα σε όλη τη διάρκεια μιας μετρήσιμης χρονικής περιόδου	**3.67**
129.	**physical cooling,** noun	**φυσικό ψύχος**, ουσ.	sensation of reduced temperature experienced as a result of exposure to thermally cold substances, to substances, that have a negative heat of solution, such as crystalline sorbitol, or to substances, that evaporate rapidly, such as acetone or alcohol Note 1 to entry: The duration of the sensation is usually limited to the time of direct contact with the stimulus.	αίσθημα μειωμένης θερμοκρασίας που εμφανίζεται ως αποτέλεσμα της έκθεσης σε ψυχρές ουσίες, σε ουσίες που έχουν αρνητική θερμότητα διάλυσης, όπως η κρυσταλλική σορβιτόλη ή σε ουσίες που εξατμίζονται γρήγορα, όπως η ακετόνη ή το αλκοόλ Σημείωση 1: Η διάρκεια του αισθήματος συνήθως περιορίζεται στον χρόνο της άμεσης επαφής με το ερέθισμα.	**3.15**
130.	**physical heat,** noun	**φυσική θερμότητα**, ουσ.	sensation experienced as a result of exposure to thermally hot substances such as water above 48 °C Note 1 to entry: The duration of the sensation is usually limited to the time of direct contact with the stimulus.	αίσθημα που εμφανίζεται ως αποτέλεσμα της έκθεσης σε θερμές ουσίες όπως το νερό πάνω από 48 °C Σημείωση 1: Η διάρκεια του αισθήματος συνήθως περιορίζεται στον χρόνο της άμεσης επαφής με το ερέθισμα.	**3.17**
131.	**preference test,** noun	**δοκιμή προτίμησης**, ουσ.	test to assess preference between two or more samples	δοκιμή για την αξιολόγηση της προτίμησης μεταξύ δύο ή περισσότερων δειγμάτων	**4.28**
132.	**preference,** noun	**προτίμηση**, ουσ.	selection, by an assessor, of one stimulus or product over others in a given set based on hedonic criteria	επιλογή, από έναν αξιολογητή, ενός ερεθίσματος ή ενός προϊόντος έναντι άλλων σε ένα δεδομένο σύνολο, βασισμένη σε κριτήρια αρέσκειας	**1.24**
133.	**product,** noun	**προϊόν**, ουσ.	matter, edible or otherwise, which can be evaluated by sensory analysis EXAMPLE: Food products, cosmetics, textile fabrics.	υλικό, φαγώσιμο ή μη, που μπορεί να αξιολογηθεί με αισθητηριακή ανάλυση ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Τρόφιμα, καλλυντικά, υφάσματα	**1.15**
134.	**psychophysical method,** noun	**ψυχοφυσική μέθοδος**, ουσ.	procedure for establishing relationships between measurable physical stimuli and sensory responses	διαδικασία για τη δημιουργία σχέσεων μεταξύ μετρήσιμων φυσικών ερεθισμάτων και αισθητηριακών αποκρίσεων	**4.15**
135.	**psychophysics,** noun	**ψυχοφυσική**, ουσ.	study of relationships between measurable stimuli and the corresponding sensory responses	μελέτη των σχέσεων μεταξύ μετρήσιμων ερεθισμάτων και των αντίστοιχων αισθητηριακών αποκρίσεων	**1.31**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
136.	**pungency,** noun **pungent**, adjective	**πικαντικότητα** **πικάντικος -η -ο,** επίθ.	sharp sensation of the buccal and nasal mucous membranes, e.g. as caused by vinegar, mustard, horseradish	οξύ αίσθημα της στοματικής και της ρινικής βλεννογόνου μεμβράνης, π.χ. όπως προκαλείται από ξίδι, μουστάρδα, χρένο/ραπανάκι Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **πικάντικος**.	**3.13**
137.	**qualitative sensory profile,** noun	**ποιοτικό αισθητηριακό προφίλ**, ουσ.	description of the sensory attributes of a sample but without intensity values	περιγραφή των αισθητηριακών χαρακτηριστικών ενός δείγματος αλλά χωρίς τιμές έντασης	**4.23**
138.	**quality factor,** noun	**παράγοντας ποιότητας**, ουσ.	one feature or characteristic chosen among others to assess the overall quality of a product	ένα γνώρισμα ή χαρακτηριστικό που επιλέχθηκε μεταξύ άλλων για την αξιολόγηση της συνολικής ποιότητας ενός προϊόντος	**1.37**
139.	**quality,** noun	**ποιότητα**, ουσ.	collection of features and characteristics of a product, process or service that confer its ability to satisfy stated or implied needs	σύνολο γνωρισμάτων και χαρακτηριστικών ενός προϊόντος, μιας διεργασίας ή μιας υπηρεσίας που συνεισφέρουν στην ικανότητά του/της να ικανοποιεί δηλωμένες ή υπονοούμενες ανάγκες	**1.36**
140.	**quantitative sensory profile,** noun	**ποσοτικό αισθητηριακό προφίλ**, ουσ.	description of a sample consisting of both attributes and their intensity values	περιγραφή ενός δείγματος που αποτελείται από δύο χαρακτηριστικά και τις τιμές έντασής τους	**4.23**
141.	**random errors,** noun	**τυχαία σφάλματα**, ουσ.	⟨sensory analysis⟩ unpredictable errors which average to zero	⟨αισθητηριακή ανάλυση⟩ απρόβλεπτα σφάλματα που δίνουν μέση τιμή μηδέν	**4.40**
142.	**ranking,** noun	**κατάταξη**, ουσ.	method in which a series of two or more samples is presented at the same time and arranged in order of intensity or degree of some designated attribute	μέθοδος κατά την οποία δύο ή περισσότερα δείγματα παρουσιάζονται ταυτόχρονα και διατάσσονται κατά σειρά έντασης ή βαθμού κάποιου καθορισμένου χαρακτηριστικού	**4.4**
143.	**rating,** noun	**διαβάθμιση σε κλίμακα,** ουσ. **κλιμακωτή διαβάθμιση,** ουσ.	method of measuring on an ordinal scale where the magnitude of each perception is denoted by one of a number of possible categories	μέθοδος μέτρησης σε διατακτική κλίμακα όπου το μέτρο κάθε αντίληψης δηλώνεται με μία από ένα πλήθος δυνατές κατηγορίες	**4.6**
144.	**ratio scale,** noun	**κλίμακα λόγων**, ουσ.	scale which has the properties of an interval scale but for which, in addition, the ratio between the values allocated to two stimuli is equal to the ratio between the perceived intensities of these stimuli	κλίμακα που έχει τις ιδιότητες μιας κλίμακας διαστημάτων, για την οποία όμως επιπλέον ο λόγος μεταξύ των τιμών που κατανέμονται σε δύο ερεθίσματα είναι ίσος με τον λόγο μεταξύ των αντιληπτών εντάσεων αυτών των ερεθισμάτων	**4.38**
145.	**receptor,** noun	**υποδοχέας**, ουσ.	specific part of a sense organ which responds to a particular stimulus	συγκεκριμένο μέρος ενός αισθητήριου οργάνου που αποκρίνεται σε ένα ιδιαίτερο ερέθισμα	**2.1**
146.	**recognition threshold,** noun	**κατώφλιο αναγνώρισης**, ουσ.	minimum physical intensity of a stimulus for which an assessor will assign the same descriptor each time it is presented Note 1 to entry: The term “threshold” is always used with a qualifying term.	ελάχιστη φυσική ένταση ερεθίσματος για την οποία ένας αξιολογητής θα προσδώσει τον ίδιο χαρακτηρισμό κάθε φορά που του παρουσιάζεται Σημείωση 1: Ο όρος «κατώφλιο» χρησιμοποιείται πάντοτε με έναν προσδιοριστικό όρο.	**2.26**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
147.	**reference point,** noun	**σημείο αναφοράς**, ουσ.	selected value (of one or several attributes or of a product) against which samples are assessed	επιλεγμένη τιμή (ενός ή περισσοτέρων αντιληπτών χαρακτηριστικών ενός προϊόντος) ως προς την οποία αξιολογούνται τα δείγματα	**1.19**
148.	**reference sample,** noun	**δείγμα αναφοράς**, ουσ.	stimulus/substance, sometimes different from the material under test, carefully selected to define or illustrate an attribute or a specified level of a given attribute to which all others are to be compared	ερέθισμα/ουσία, μερικές φορές διαφορετικά από το υπό δοκιμή υλικό, προσεκτικά επιλεγμένα για να ορίζουν ή απεικονίζουν ένα αντιληπτό χαρακτηριστικό ή ένα προκαθορισμένο επίπεδο ενός δεδομένου αντιληπτού χαρακτηριστικού με το οποίο πρόκειται να συγκριθούν όλα τα άλλα	**1.21**
149.	**reference scale,** noun	**κλίμακα αναφοράς**, ουσ.	scale in which reference samples are used to define an attribute or specific intensities of a given attribute	κλίμακα στην οποία χρησιμοποιούνται δείγματα αναφοράς για να ορίσουν ένα χαρακτηριστικό ή συγκεκριμένες εντάσεις ενός δεδομένου χαρακτηριστικού	**4.32**
150.	**response scale,** noun	**κλίμακα απόκρισης** ουσ.	means (e.g. numerical, verbal or pictorial) by which an assessor registers a quantitative response NOTE 1 In sensory analysis, this is a device or tool to capture the reaction of an assessor to some property such that it can be converted into numbers. NOTE 2 The term “scale” is widely used as being equivalent to the expression “response scale”.	μέσο (π.χ. αριθμητικό, λεκτικό ή εικονογραφικό) με το οποίο ένας αξιολογητής καταχωρεί μια ποσοτική απόκριση Σημείωση 1: Στην αισθητηριακή ανάλυση, αυτό είναι μια διάταξη ή ένα εργαλείο για τη λήψη της αντίδρασης ενός αξιολογητή σε κάποια ιδιότητα έτσι ώστε αυτή να μπορεί να μετατραπεί σε αριθμούς. Σημείωση 2: Ο όρος «κλίμακα» χρησιμοποιείται ευρέως ως συνώνυμος με τον όρο «κλίμακα απόκρισης».	**4.29.1**
151.	**saltiness,** noun salty taste, noun	**αλμυρότητα**, ουσ., **αλμυρή γεύση**, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as sodium chloride	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα διάφορων ουσιών όπως το χλωριούχο νάτριο	**3.6**
152.	**sample,** noun, **sample of product**, noun	**δείγμα**, ουσ., **δείγμα προϊόντος**, ουσ.	specimen or aliquot of product presented for assessment	δοκίμιο ή κλάσμα προϊόντος που παρουσιάζεται για αξιολόγηση	**1.16**
153.	**saturation,** noun	**κορεσμός**, ουσ.	dimension of colour that describes its purity Note 1 to entry: If highly saturated, a colour appears to be pure hue — free of gray; if low in saturation, a colour appears to have a great deal of gray. Note 2 to entry: The equivalent Munsell term is “chroma”.	διάσταση του χρώματος[2] που περιγράφει την καθαρότητά του Σημείωση 1: Ένα πολύ κορεσμένο χρώμα φαίνεται να έχει καθαρή απόχρωση — χωρίς καθόλου γκρι. Ένα χρώμα με χαμηλό κορεσμόφαίνεται να έχει πολύ γκρι. Σημείωση 2: Ο ισοδύναμος όρος Munsell είναι «chroma».	**3.34**
154.	**scale,** *noun*	**κλίμακα**, ουσ.	term applicable to either a response scale or a measurement scale	κλίμακα απόκρισης ή κλίμακα μέτρησης	**4.29**
155.	**score sheet/card**, noun	**βαθμοδέλτιο**, ουσ.	ballot	**φύλλο/κάρτα βαθμολόγησης**	**4.48**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
156.	**score**, noun	**βαθμός**, ουσ.	value assigned which describes the specific location of a stimulus material in the possible range of intensities for that attribute NOTE To score a food is to rate its properties on a scale or according to some numerically defined sense of criteria.	εκχωρούμενη τιμή που περιγράφει τη συγκεκριμένη θέση ενός διεγερτικού υλικού στο πιθανό εύρος εντάσεων για αυτό το χαρακτηριστικό Σημείωση 1: Η βαθμολόγηση ενός τροφίμου γίνεται μέσω της τοποθέτησης των ιδιοτήτων του σε κλίμακα ή σύμφωνα με κάποια αριθμητικά καθορισμένη έννοια κριτηρίων.	**4.47**
157.	**scoring,** noun	**βαθμολόγηση**, ουσ.	evaluation of a product (or of attributes of a product) by assigning numbers that have some mathematical relationship to the product or attributes being evaluated	αξιολόγηση ενός προϊόντος (ή των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος) με εκχώρηση αριθμών που έχουν κάποια μαθηματική σχέση με το προϊόν ή τα χαρακτηριστικά που αξιολογούνται	**4.7**
158.	**screening,** noun	**διαλογή**, ουσ.	preliminary selection procedure	διαδικασία προκαταρκτικής επιλογής	**4.8**
159.	**selected assessor,** noun	**επιλεγμένος αξιολογητής**, ουσ.	assessor chosen for his/her ability to perform a sensory test	αξιολογητής που έχει επιλεγεί για την ικανότητά του να εκτελέσει αισθητηριακές δοκιμές	**1.6**
160.	**sensation,** noun	**αίσθημα**, ουσ.	psychophysiological reaction, resulting from sensory stimulation	ψυχοφυσιολογική αντίδραση, που προκύπτει από αισθητηριακή διέγερση	**2.4**
161.	**sensitivity,** noun	**ευαισθησία**, ουσ.	ability to perceive, identify and/or differentiate, qualitatively and/or quantitatively, one or more stimuli by means of the sense organs Note 1 to entry: In French, this term should be differentiated from the term “sensibilité”, which refers to the level of ability to discriminate (see 2.10).	ικανότητα αντίληψης, αναγνώρισης και/ή διαφοροποίησης, ποιοτικά και/ή ποσοτικά, ενός ή περισσοτέρων ερεθισμάτων με τη βοήθεια των αισθητήριων οργάνων	**2.5**
162.	**sensory adaptation,** noun	**αισθητηριακή προσαρμογή**, ουσ.	temporary modification of the sensitivity of a sense organ due to continued and/or repeated stimulation	προσωρινή μεταβολή της ευαισθησίας ενός αισθητήριου οργάνου λόγω συνεχιζόμενου και/ή επαναλαμβανόμενου ερεθίσματος	**2.6**
163.	**sensory analysis,** noun	**αισθητηριακή ανάλυση, ουσ.**	science involved with the assessment of the organoleptic attributes of a product by the senses	επιστήμη που ασχολείται με την αξιολόγηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ενός προϊόντος μέσω των αισθήσεων	**1.1**
164.	**sensory assessor,** noun	**αισθητηριακός αξιολογητής**, ουσ.	any person taking part in a sensory test Note 1 to entry: A naive assessor is a person who does not meet any particular criterion. Note 2 to entry: An initiated assessor has already participated in a sensory test.	πρόσωπο που μετέχει σε αισθητηριακή δοκιμή Σημείωση 1: Αμύητος αξιολογητής είναι το πρόσωπο που δεν πληροί συγκεκριμένα κριτήρια. Σημείωση 2: Μυημένος αξιολογητής είναι το πρόσωπο που έχει ήδη συμμετάσχει σε αισθητηριακή δοκιμή.	**1.5**
165.	**sensory fatigue,** noun	**αισθητηριακή κόπωση**, ουσ.	form of sensory adaptation in which a decrease in sensitivity occurs	μορφή αισθητηριακής προσαρμογής κατά την οποία επέρχεται ελάττωση της ευαισθησίας	**2.7**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
166.	**sensory panel,** noun	**αισθητηριακή ομάδα**, ουσ.	group of assessors participating in a sensory test	ομάδα αξιολογητών που συμμετέχουν σε αισθητηριακή δοκιμή	**1.9**
167.	**sensory profile,** noun	**αισθητηριακό προφίλ**, ουσ.	description of the sensory properties of a sample, consisting of the sensory attributes in the order of perception, and with assignment of an intensity value for each attribute NOTE A generic term for any type of profile, whether full or partial, trademarked or not.	περιγραφή των αισθητηριακών ιδιοτήτων ενός δείγματος, που αποτελείται από τα αισθητηριακά χαρακτηριστικά κατά σειρά αντίληψης και με εκχώρηση τιμής έντασης για κάθε χαρακτηριστικό Σημείωση 1: Γενικός όρος για οποιοδήποτε τύπο προφίλ, πλήρες ή μερικό, με εμπορικό σήμα ή όχι.	**4.25**
168.	**sensory,** adj	**αισθητηριακός -ή -ό**, επίθ.	relating to the use of the senses, i.e. to the experience of a person	που έχει σχέση με τη χρήση των αισθήσεων, δηλ. με την εμπειρία ενός προσώπου	**1.2**
169.	**somesthesis,** noun	**σωματαισθησία**, ουσ., **σωματαίσθηση**, ουσ.	sensations of pressure (touch), temperature, and pain perceived by the receptors located in the skin and lips, including oral mucosa, tongue and periodontal membrane Note 1 to entry: Do not confuse with **kinaesthesis** (2.24).	αισθήματα πίεσης (αφή), θερμοκρασίας και πόνου που γίνονται αντιληπτά από υποδοχείς που βρίσκονται στο δέρμα και στα χείλη, καθώς και στη στοματική βλενογόνο, στη γλώσσα και στην περιοδοντική μεμβράνη Σημείωση 1: Να μην συγχέεται με την **κιναισθησία** (2.24).	**2.22**
170.	**sourness,** noun sour taste, noun	**ξινότητα**, ουσ., ξινάδα, ουσ. ξινή γεύση, ουσ.	gustatory complex sensation, generally due to presence of organic acids Note 1 to entry: In some languages “sour” is not a synonym for “acid”. Note 2 to entry: Sometimes this term has a negative hedonic sense.	σύνθετο γευστικό αίσθημα, που οφείλεται γενικά στην παρουσία οργανικών οξέων Σημείωση 1: Σε κάποιες γλώσσες το «ξινό» δεν είναι συνώνυμο του «οξύ». Σημείωση 2: Μερικές φορές αυτός ο όρος δείχνει δυσαρέσκεια.	**3.4**
171.	**standard illuminant,** noun	**πρότυπο φωτιστικό** ουσ.	colorimetric illuminant relating to the range of artificial or natural lights defined by the International Lighting Commission (CIE)	χρωματομετρικό φωτιστικό που σχετίζεται με το εύρος των τεχνητών ή φυσικών φώτων που ορίζεται από τη Διεθνή Επιτροπή Φωτισμού (CIE)	**4.45**
172.	**stimulus threshold,** noun, **detection threshold**, noun	**κατώφλιο ερεθίσματος**, ουσ., **κατώφλιο ανίχνευσης**, ουσ.	minimum value of a sensory stimulus needed a sensation Note 1 to entry: The term “threshold” is always used with a qualifying term. Note 2 to entry: The sensation need not be identified.	ελάχιστη τιμή ενός αισθητηριακού ερεθίσματος που χρειάζεται για την πρόκληση ενός αισθήματος Σημείωση 1: Ο όρος «κατώφλιο» χρησιμοποιείται πάντοτε με έναν προσδιοριστικό όρο. Σημείωση 2: Το αίσθημα δεν χρειάζεται να ταυτοποιηθεί.	**2.25**
173.	**stimulus,** noun	**ερέθισμα**, ουσ.	that which excites a receptor	φυσικό αίτιο που διεγείρει ένα αισθητήριο όργανο και προκαλεί το αντίστοιχο αίσθημα	**2.2**
174.	**subjective method,** noun	**υποκειμενική μέθοδος**, ουσ.	any method based on personal opinions	οποιαδήποτε μέθοδος βασίζεται σε προσωπικές απόψεις	**4.2**
175.	**sub-threshold,** adjective	**υποκατωφλιακός**, επίθ.	pertains to a stimulus intensity below the type of threshold under consideration	αναφέρεται σε ένταση ερεθίσματος χαμηλότερη από τον υπό θεώρηση τύπο κατωφλίου	**2.29**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
176.	**supra-threshold,** adjective	**υπερκατωφλιακός**, επίθ.	pertains to a stimulus intensity above the type of threshold under consideration	αναφέρεται σε ένταση ερεθίσματος υψηλότερη από τον υπό θεώρηση τύπο κατωφλίου	**2.30**
177.	**sweetness,** noun sweet taste, noun	**γλυκύτητα**, ουσ γλυκιά γεύση, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of natural or artificial substances such as sucrose or aspartame	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα φυσικών ή τεχνητών ουσιών όπως η σακχαρόζη ή η ασπαρτάμη	**3.7**
178.	**synergism,** noun	**συνεργισμός**, ουσ.	joint action of two or more stimuli, whose combination elicits a level of sensation in excess of that expected from a simple addition of the effects of each stimulus taken separately Note 1 to entry: See also **antagonism** (2.35).	συνδυασμένη δράση δύο ή περισσοτέρων ερεθισμάτων των οποίων ο συνδυασμός προκαλεί στάθμη αισθήματος υψηλότερη από αυτή που αναμένεται από την απλή άθροιση των επιδράσεων κάθε ερεθίσματος όταν λαμβάνεται χωριστά Σημείωση 1: Βλέπε επίσης και **ανταγωνισμός** (2.35).	**2.36**
179.	**tactile somesthetic receptor,** noun	**απτικός σωματοαισθητικός υποδοχέας**, ουσ.	receptor located in the skin of the tongue, mouth or throat, which perceives geometrical characteristics as reflected in the appearance of the food product	υποδοχέας που βρίσκεται στο δέρμα της γλώσσας, του στόματος ή του λαιμού και αντιλαμβάνεται γεωμετρικά χαρακτηριστικά όπως αυτά αντικατοπρίζονται/παρουσιάζονται στην εμφάνιση του τροφίμου	**2.23**
180.	**taint,** noun	**μόλυσμα**, ουσ.	taste or odour foreign to the product originating from external contamination	γεύση ή οσμή[1] ξένη προς το προϊόν που προέρχεται από εξωτερική μόλυνση	**3.23**
181.	**taste,** noun	**γεύση**, ουσ.	sensations perceived by the taste organ when stimulated by certain soluble substances Note 1 to entry: The term “taste” should not be used to designate the combination of gustatory, olfactory and trigeminal sensations which are designated by the term “flavour” (see 3.20). If, in informal language, the term is used in this sense, it should always be associated with a qualifying term, e.g. “musty taste”, “raspberry taste”, “corky taste”.	αίσθημα αντιληπτό από το όργανο της γεύσης όταν αυτό ερεθίζεται από ορισμένες διαλυτές ουσίες Σημείωση 1: Ο όρος ‘γεύση’ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για να κατασημάνει τον συνδυασμό αισθημάτων γεύσης, όσφρησης και τριδύμου (του τρίδυμου νεύρου) που κατασημαίνεται από τον όρο ‘οσμόγευση’ (βλ. 3.20). Εάν, σε ανεπίσημη γλώσσα, ο όρος χρησιμοποιείται με αυτή την έννοια, θα πρέπει πάντα να συσχετίζεται με έναν προσδιοριστικό όρο, π.χ. “γεύση μούχλας”, “γεύση βατόμουρου”, “γεύση φελλού”.	**2.12**
182.	**taster,** noun	**δοκιμαστής**, ουσ.	assessor, selected assessor or expert who evaluates the organoleptic attributes of a food product, mainly with the mouth Note 1 to entry: The term “assessor” is usually preferred.	αξιολογητής, επιλεγμένος αξιολογητής ή ειδικός που εκτιμά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενός τροφίμου, κυρίως με το στόμα Σημείωση 1: Συνήθως, προτιμάται ο όρος «αξιολογητής».	**1.13**
183.	**tasting,** noun	**γευστική δοκιμή**, ουσ.	sensory assessment of a food product in the mouth	αισθητηριακή αξιολόγηση ενός τροφίμου στο στόμα	**1.14**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
184.	**terminal threshold,** noun	**τερματικό κατώφλιο**, ουσ.	minimum value of an intense sensory stimulus above which no difference in intensity can be perceived Note 1 to entry: The term "threshold" is always used with a qualifying term.	ελάχιστη τιμή ενός έντονου αισθητηριακού ερεθίσματος πάνω από την οποία δεν μπορεί να γίνει αντιληπτή καμιά διαφορά έντασης Σημείωση 1: Ο όρος «κατώφλιο» χρησιμοποιείται πάντοτε με έναν προσδιοριστικό όρο.	**2.28**
185.	**test portion,** noun	**μερίδα δοκιμής**, ουσ.	portion of the test sample which is directly tested by the assessor	μέρος δείγματος δοκιμής που δοκιμάζεται απευθείας από τον αξιολογητή	**1.18**
186.	**test sample,** noun	**δείγμα δοκιμής**, ουσ.	sample of the material under test	δείγμα του υπό δοκιμή υλικού	**1.17**
187.	**texture profile,** noun	**προφίλ υφής** ουσ.	qualitative or quantitative sensory profile of the texture of a sample	ποιοτικό ή ποσοτικό αισθητηριακό προφίλ της υφής ενός δείγματος	**4.27**
188.	**texture,** noun	**υφή**, ουσ.	all of the mechanical, geometrical, surface and body attributes of a product perceptible by means of kinaesthesis and somesthesis receptors and (where appropriate) visual and auditory receptors from the first bite to final swallowing Note 1 to entry: Over the course of mastication, perception is influenced by the physical transformations that occur from contact with the teeth and palate and mixture with saliva. Auditory information may contribute to judgement of texture and may predominate with dry products. Note 2 to entry: The "mechanical attributes" are those related to the reaction of the product to stress. They are: hardness, cohesiveness, viscosity, elasticity and adhesiveness. The "geometrical attributes" are those related to the size, shape and arrangement of particles within a product. They are: denseness, granularity and conformation. The "surface attributes" are those related to the sensations produced in the mouth by moisture and/or fat in and near the surface of the product. The "body attributes" are those related to the sensations produced in the mouth by moisture and/or	το σύνολο των μηχανικών, γεωμετρικών, επιφανειακών και σωματικών χαρακτηριστικών ενός προϊόντος που γίνονται αντιληπτά μέσω υποδοχέων κιναισθησίας και σωματαισθησίας και (όπου χρειάζεται) οπτικών και ακουστικών υποδοχέων από την πρώτη εισαγωγή στο στόμα έως την τελική κατάποση Σημείωση 1: Κατά τη διάρκεια της μάσησης, η αντίληψη επηρεάζεται από τις φυσικές μεταβολές που συμβαίνουν από την επαφή με τα δόντια και τον ουρανίσκο και την ανάμειξη με το σάλιο. Οι ακουστικές πληροφορίες μπορεί να συμβάλλουν στην κρίση της υφής και μπορεί να κυριαρχούν στα ξηρά προϊόντα. Σημείωση 2: Τα μηχανικά χαρακτηριστικά σχετίζονται με την αντίδραση του προϊόντος στην καταπόνηση και είναι: η σκληρότητα, η συνεκτικότητα, το ιξώδες, η ελαστικότητα και η προσφυσικότητα. Τα γεωμετρικά χαρακτηριστικά σχετίζονται με το μέγεθος, το σχήμα και τη διευθέτηση των σωματιδίων μέσα σε ένα προϊόν και είναι: η πυκνότητα, η κοκκιότητα και διαμόρφωση. Τα επιφανειακά χαρακτηριστικά σχετίζονται με τα αισθήματα που παράγονται στο στόμα από την υγρασία και/ή το λίπος μέσα και κοντά στην επιφάνεια του προϊόντος. Τα σωματικά χαρακτηριστικά σχετίζονται με τα αισθήματα που παράγονται στο στόμα από την υγρασία και/ή το λίπος που περιέχονται στο προϊόν και με τον τρόπο με τον οποίο τα εν λόγω συστατικά απελευθερώνονται.	**3.41**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
			fat in the substance of the product and the way in which these constituents are released.		
189.	**to smell,** verb	**οσφραίνομαι,** ρήμα	to perceive or to attempt to perceive an odour	αντιλαμβάνομαι ή προσπαθώ να αντιληφθώ μια οσμή[1]	**2.15**
190.	**touch,** noun	**αφή**, ουσ.	tactile sense	αίσθηση κατά την οποία οτιδήποτε γίνεται αντιληπτό μέσω επαφής με το δέρμα	**2.16**
191.	**translucency,** noun **translucent**, adjective	**ημιδιαφάνεια**, ουσ. **ημιδιαφανής**, επίθ.	allowing light to pass but not allowing images to be distinguished	ιδιότητα ενός υλικού να επιτρέπει τη διέλευση του φωτός και όχι τη διάκριση εικόνων Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **ημιδιαφανής**.	**3.38**
192.	**transparency,** noun) **transparent**, adjective	**διαφάνεια**, ουσ. διαφανής, επίθ.	allowing light to pass and distinct images to appear	ιδιότητα ενός υλικού να επιτρέπει τη διέλευση του φωτός και τη διάκριση εικόνων Σημείωση 1: Το αντίστοιχο επίθετο είναι **διαφανής**.	**3.37**
193.	**triangle test,** noun	**τριγωνική δοκιμή** ουσ.	method of discrimination testing involving the simultaneous presentation of three coded samples, two of which are identical, and in which the assessor is asked to select the sample perceived as different	μέθοδος δοκιμής διάκρισης που περιλαμβάνει την ταυτόχρονη παρουσίαση τριών κωδικοποιημένων δειγμάτων, δύο από τα οποία είναι πανομοιότυπα, και στην οποία ο αξιολογητής καλείται να επιλέξει το δείγμα που γίνεται αντιληπτό ως διαφορετικό	**4.18**
194.	**trigeminal sensations,** noun, **oro-nasal chemesthesis**, noun	**αισθήματα τριδύμου**, ουσ.**, στοματορρινική χημειοαισθησία**, **στοματορρινική χημειοαίσθηση**, ουσ.	sensations resulting from irritation caused by chemical stimuli in the mouth, nose or throat EXAMPLE: Pungency from horseradish.	σύνολο αισθημάτων που δημιουργούνται από ερεθισμό ο οποίος προκαλείται από χημικά ερεθίσματα στο στόμα, στη μύτη ή στον λαιμό ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Πικαντικότητα από ραπανάκι.	**2.19**
195.	**true value** noun	**αληθής τιμή** ουσ.	⟨sensory analysis⟩ particular value which assessments are intended to estimate	ιδιαίτερη τιμή στην εκτίμηση της οποίας αποσκοπούν οι αξιολογήσεις	**4.44**
196.	**umami,** noun	**ουμάμι**, ουσ.	basic taste produced by dilute aqueous solutions of a certain kind of amino acid or nucleotide such as monosodium glutamate or disodium inosinate	βασική γεύση που παράγεται από αραιά υδατικά διαλύματα ενός συγκεκριμένου είδους αμινοξέος ή νουκλεοτιδίου όπως το γλουταμινικό μονονάτριο ή το ινοσινικό δινάτριο	**3.9**
197.	**unipolar scale,** noun	**μονοπολική κλίμακα**, ουσ.	scale with only one descriptor at one of the ends	κλίμακα με μόνο έναν περιγραφέα σε ένα από τα άκρα	**4.35**
198.	**viscosity,** noun	**ιξώδες,** ουσ.	mechanical textural attribute relating to resistance to flow Note 1 It corresponds to the force required to draw a liquid from a spoon over the tongue, or to spread it over a substrate. Note 2 The main adjectives corresponding to different levels of viscosity are:	μηχανικό χαρακτηριστικό υφής που σχετίζεται με την αντίσταση στη ροή Σημείωση 1: Αντιστοιχεί στη δύναμη που απαιτείται για να τραβηχτεί ένα υγρό από ένα κουτάλι με τη γλώσσα ή να απλωθεί σε ένα υπόστρωμα. Σημείωση 2: Τα κύρια επίθετα που αντιστοιχούν σε διαφορετικά επίπεδα ιξώδους είναι: — «ρευστός»: χαμηλό επίπεδο, π.χ. νερό,	**3.48**

	Αγγλικός όρος	Ελληνικός όρος	Αγγλικός ορισμός	Ελληνικός ορισμός	Κωδικός
			— “fluid”: low level, e.g. water; — “thin”: moderate level, e.g. olive oil; — “unctuous” or “creamy”: moderate level, e.g. double cream, heavy cream; — “thick” or “viscous”: very high, e.g. sweetened condensed milk, honey.	— «λεπτόρρευστος»: μέτριο επίπεδο, π.χ. ελαιόλαδο, — «κρεμώδης»: μέτριο επίπεδο, π.χ. κρέμα γάλακτος με υψηλά λιπαρά, — «παχύρρευστος»: πολύ υψηλό επίπεδο, π.χ. ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα, μέλι.	
199.	**vision,** noun	**όραση**, ουσ.	sense of sight	αίσθηση κατά την οποία γίνονται αντιληπτά ερεθίσματα μέσω των οφθαλμών	**2.17**

Βιβλιογραφία

Κατά τη μετάφραση, αναθεώρηση και επεξεργασία του Γλωσσαρίου, εκτός από το κείμενο του ίδιου του ISO 5492:2008, που περιέχει τα λήμματα στις τρεις επίσημες γλώσσες του ISO (αγγλικά, γαλλικά, ρωσικά) και επιπλέον σε άλλες δύο γλώσσες (γερμανικά και ισπανικά) με ευθύνη των οργανισμών τυποποίησης της Γερμανίας (DIN) και της Αργεντινής (IRAM), αντίστοιχα, χρησιμοποιήθηκαν και τα βοηθήματα που ακολουθούν.

Λεξικό της Κοινής Νεοελληνικής (ΛΚΝ), Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών (Ίδρυμα Τριανταφυλλίδη)

Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας (ΛΝΕΓ), Γ. Μπαμπινιώτης

Μείζον Ελληνικό Λεξικό (ΜΕΙΖΟΝ), Τεγόπουλος – Φυτράκης

Χρηστικό Λεξικό της Νεοελληνικής Γλώσσας (ΧΛΝΕΓ), Ακαδημία Αθηνών, Χ. Χαραλαμπάκης

Μέγα Λεξικόν Όλης της Ελληνικής Γλώσσης, Δ. Δημητράκος

Βάσεις όρων της ΕΛΕΤΟ.