

맛
(Taste)

2025

1.0 개요

1.1 목적

이 시험기준은 먹는물의 맛을 측정하는 방법으로, 시료를 비커에 넣고 온도를 40 ℃ ~ 50 ℃로 높여 맛을 보아 판단한다.

1.2 적용범위

1.2.1 이 시험기준은 먹는물의 맛 측정에 적용한다.

1.2.2 이 시험기준으로 측정하는 경우는 측정자 간 개인차가 심하므로 5명 이상의 시험자가 바람직하나 최소한 2명이 필요하다.

1.2.3 이 시험기준에 의해 판단할 때 염소 맛은 제외한다.

1.2.4 다만, 섭취에 따른 안전성이 확보되지 않은 시료로서 병원성 미생물, 유해물질로 오염된 시료나 폐수 및 처리되지 않은 배출수 등은 측정하지 않을 수 있다.

1.3 간섭물질

1.3.1 맛을 측정하는 사람은 맛에 극히 예민한 사람도 무딘 사람도 적절하지 않다. 측정 전에 흡연, 식사, 감기나 알레르기를 앓는 사람은 적합하지 않다.

2.0 용어 정의

2.1 맛

맛이란 입에 넣은 물질이 혀의 표면에 있는 미각세포를 자극하여 일어나는 감각을 말한다.

3.0 분석기기 및 기구

3.1 항온수조

항온수조는 ± 1 °C로 유지할 수 있어야 하고 냄새를 발생하지 않아야 한다.

4.0 시약 및 표준용액

“내용 없음”

5.0 시료채취 및 관리

시료는 유리재질의 병과 폴리테트라플루오로에틸렌(PTFE) 재질의 마개를 사용하여 채취하며 플라스틱 재질은 사용하지 않는다.

6.0 정도보증/정도관리(QA/QC)

6.1 정밀도

6.1.1 일정 맛을 나타내는 물 시료를 2명 이상이 동일하게 측정하여 측정값의 차이를 구한다.

6.1.2 측정값의 차이가 없어야 한다.

6.2 내부정도관리 주기 및 목표

각 정도관리 항목에 대한 정도관리 목표 값은 표 1과 같다.

7.0 분석절차

7.1 시료 200 mL를 비커에 넣고 온도를 40 °C ~ 50 °C로 높인다.

7.2 시료의 맛을 측정한다.

[주 1] 안전성을 고려하여 입에 머금고 맛을 측정한 후에는 삼키지 않는다.

8.0 결과보고

8.1 맛을 측정하여 ‘있음’, ‘없음’으로 구분한다.

8.2 맛의 종류를 구분할 필요가 있을 때에는 짠맛, 쓴맛, 신맛, 단맛으로 구분하거나 화합물의 종류에 따라 염소, 유류, 철, 비누 맛으로 구분한다.

9.0 참고자료

9.1 Standard Methods 2160, 2005, Taste

9.2 DEV B1/2, Prüfung auf Geruch und Geschmack

9.3 일본상수시험방법 II. 일반화학·무기물편 8.2 맛, 일본수도협회, (2020)

10.0 부록

표 1 정도관리 목표 값

정도관리 항목	정도관리 목표
정밀도	맛의 차이가 없어야 한다.