
Literatura

- [1] Abu-Khalaf, N., Iversen, J. J. L. Calibration of a Sensor Array (an Electronic Tongue) for Identification of Odorants from Livestock Buildings. *Sensors*, 2007, 7, 103 – 128.
- [2] Ampuero, S., Bosset, J. O. The electronic nose applied to dairy products: a review. *Sensors and Actuators B*, 2003, 94, 1 – 12.
- [3] Benedito, J., Cárcel, J. A., Mulet, A. Cheese hardness assessment by experts and untrained judges. *Journal of Sensory Studies*, 2001, 16, 277 – 285.
- [4] Bleibaum, R. N., Stone, H., Tan, T., Labreche, A., Saint-Martin, E., Isz, S. Comparison of sensory and consumer results with electronic nose and tongue sensors for apple juices. *Food Quality and Preference*, 2002, 13, 409 – 422.
- [5] Calvé, G.L. About some problems arising in sensory analysis and some propositions to solve them. *Food Quality and Preference*, 2000, 11, 341 – 347.
- [6] Campagnoli, A., Pinotti, L., Tognon, G., Cheli, F., Baldi, A., Dell'Orto, V. Potential application of electronic nose in processed animal proteins detection in feedstuffs. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.*, 2004, 8, 4, 253 – 255.
- [7] Costell, E. A comparison of sensory methods in quality control. *Food Quality and Preference*, 2002, 13, 341 – 353.
- [8] Čihák, R. a kol. *Anatomie* 3. 2. vyd. Praha: Grada Publishing, 2004, 692 s. ISBN 80-247-1132-X.
- [9] Duizer, L. A review of acoustic research for studying the sensory perception of crisp, crunchy and crackly textures. *Trends in Food Science & Technology*, 2001, 12, 17 – 24.
- [10] Hrabě, J., Kříž, O., Buňka, F. *Statistické metody v senzorické analýze potravin*. 1. vyd. Vyškov: VVŠ PV, 2001, 114 s. ISBN 80-7231-086-0.
- [11] Ingr, I., Pokorný, J., Valentová, H. *Senzorická analýza potravin*. 1. vyd. Brno: MZLU, 1997, 201 s. ISBN 80-7157-283-7.
- [12] Jarošová, A. *Senzorické hodnocení potravin*. 1. vyd. Brno: MZLU, 2001, 84 s. ISBN 80-7157-539-9.
- [13] Kalinová, B. Chuť, smysl nejen hedonický. *Vesmír*, 85, 2006, 532 – 540.
- [14] Kalinová, B., Carlsson, M.A. Tajemství čichu poodhaleno. *Vesmír*, 84, 2005, 148 – 155.
- [15] KŘÍŽ, O., BUŇKA, F., HRABĚ, J. *Senzorická analýza potravin II. Statistické metody* 1. vyd. Zlín: UTB, 2007, 127 s. ISBN 978-80-7318-494-0.
- [16] Kolektiv. *Lidské tělo*. 1. vyd. Bratislava: GEMINI, 1991, 336 s. ISBN 80-85265-13-3.
- [17] Lapčík, O. Co je na světě nejsladší? *Vesmír*, 84, 2005, 740 – 744.
- [18] Legin, A., Rudnitskaya, A., Vlasov, Y., Di Natale, C., Mazzone, E., D'Amico, A. Application of Electronic Tongue for Quantitative Analysis of Mineral Water and Wine. *Electroanalysis*, 1999, 11, 10-11, 814 – 820.

- [19] Muñoz, A.M. Advances in sensory evaluation for quality control. *Food Quality and Preference*, 2002, **13**, 327 – 328.
- [20] Muñoz, A.M. Sensory evaluation in quality control: an overview new developments and future opportunities. *Food Quality and Preference*, 2002, **13**, 329 – 339.
- [21] Peleg, M. On fundamental issues in texture evaluation and texturization – A view. *Food Hydrocolloids*, 2006, **20**, 405 – 414.
- [22] Pérez Elortondo, F.J., Ojeda, M., Albisu, M., Salmerón, J., Etayo, I., & Molina, M. Food quality certification: An approach for the development of accredited sensory evaluation methods. *Food Quality and Preference*, 2007, **18**, 425 – 439.
- [23] Pokorný, J. *Metody senzorické analýzy potravin a stanovení senzorické jakosti*. 2. vyd. Praha: ÚZPI, 1997, 196 s. ISBN 80-85120-60-7.
- [24] Pokorný, J., Valentová, H., Panovská, Z. *Senzorická analýza potravin*. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1998, 95 s. ISBN 80-7080-329-0.
- [25] Pokorný, J., Valentová, H., Pudil, F. *Senzorická analýza potravin – laboratorní cvičení*. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1997, 60 s. ISBN 80-7080-278-2.
- [26] Raj, P. N., Prakash, M., Bhat, K. K. Quality assessment of oil blends by electronic nose technique and sensory methods. *Journal of Sensory Studies*, 2006, **21**, 322 – 332.
- [27] Schaller, E., Bosset, J. O., Escher, F. Electronic Nose and Their Application to Food. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*, 1998, **31**, 305 – 316.
- [28] Stone, H., Sidel, J.L. *Sensory Evaluation Practices*. 3. ed. Elsevier Academic Press, 2004, 374 pp.
- [29] Trojan, S. a kol. *Lékařská fyziologie*. Praha: Grada Publishing, 2003, 772 s. ISBN 80-247-0512-5.
- [30] Valentová, H., Panovská, Z., Šedivá, A., Bien, R. Elektronický nos CYRANOSE 320 a jeho využití z pohledu senzorické analýzy. In *Sborník Mléko a sýry 2001*. Praha: VŠCHT, 2001, s. 69 – 72. ISBN 80-86238-12-1.
- [31] Vospěl, B., Hrabě, J. Senzorická analýza – základní požadavky. *Potravinářský zpravodaj*. 7, 2006, 9, s. 13.

České technické normy

- [N1] ČSN 560032 část 1 – Senzorická analýza – Metodologie – Párová porovnávací zkouška (nahrazená norma).
- [N2] ČSN 560032 část 3 – Senzorická analýza – Metodologie – Zkouška duo-trio.
- [N3] ČSN 560032 část 2 – Senzorická analýza – Metodologie – Trojúhelníková zkouška (nahrazená norma).
- [N4] ČSN ISO 3972 Senzorická analýza – Metodologie – Metoda zkoumání citlivosti chuti.
- [N5] ČSN ISO 5492 Senzorická analýza – slovník.

-
- [N6] ČSN ISO 5496 Senzorická analýza – Metodologie – Zasvěcení do problematiky a výcviku posuzovatelů při zjišťování a rozlišování pachů
- [N7] ČSN ISO 8586-1 Senzorická analýza – Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů – Část 1: Vybraní posuzovatelé.
- [N8] ČSN ISO 8586-2 Senzorická analýza – Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů – Část 2: Experti.
- [N9] ČSN ISO 8587 – Senzorická analýza – Metodologie – Pořadová zkouška.
- [N10] ČSN ISO 8588 – Senzorická analýza – Metodologie – Zkouška „A“ – „ne A“.
- [N11] ČSN ISO 8589 – Obecná směrnice pro uspořádání senzorického pracoviště
- [N12] ČSN ISO 11035 – Senzorická analýza – Identifikace a výběr deskriptorů pro stanovení senzorického profilu pomocí mnohorozměrného přístupu,
- [N13] ČSN ISO 11036 Senzorická analýza – Metodologie – Profil textury,
- [N14] ČSN ISO 11037 Senzorická analýza – Obecná směrnice a zkušební metoda pro posuzování barvy potravin.
- [N15] ČSN ISO 11056 – Senzorická analýza – Metodologie – Metoda odhadu magnitudy.
- [N16] ČSN EN ISO 5495 – Senzorická analýza – Metodologie – Párová porovnávací zkouška.
- [N17] ČSN EN ISO 4120 – Senzorická analýza – Metodologie – Trojúhelníková zkouška.