

Obsah

Úvod.....	5
1 Teoretický prehľad riešenej problematiky.....	7
1.1 Základy neurogastronómie.....	7
1.1.1 Definícia, význam a história neurogastronómie.....	7
1.1.2 Prepojenie medzi gastronómiou, neurovedou a psychológiou.....	9
1.1.3 Základné zmyslové vnímanie: chuť, čuch, hmat a ich integrácia v mozgu.....	10
1.2 Neurovedecké a psychologické aspekty vnímania jedla.....	11
1.2.1 Neurovedné základy: ako mozog spracováva chute a vône.....	11
1.2.2 Emócie a ich úloha v zmyslových zážitkoch.....	14
1.2.3 Kognitívne procesy a rozhodovanie, pamäť a asociácie.....	16
1.3 Multisenzorické prístupy v gastronómii.....	18
1.3.1 Inovatívne prístupy k vytváraniu multisenzorických gastronomických zážitkov.....	18
1.3.2 Aplikácie pre budúce smerovanie gastronómie.....	21
1.4 Inovatívne výskumné metódy a technológie.....	23
1.4.1 Využitie biometrických technológií.....	23
1.4.2 Praktické aplikácie výskumu: experimenty v laboratóriách a reštauráciách.....	29
1.5 Aplikácie a budúce smerovanie gastronómie.....	34
1.5.1 Vplyv dizajnu jedál a pohostinstvo: reštauračné koncepty a marketing.....	34
1.5.2 Etické otázky a zodpovedné využitie neurogastronómie.....	36
1.5.3 Budúce trendy: technologické inovácie a ich potenciál pre transformáciu gastronómie.....	36
2 Cieľ publikácie.....	41
2.1 Štúdia 1.....	41
2.2 Štúdia 2.....	41
2.3 Štúdia 3.....	42
3 Materiál a metódy.....	43
3.1 Štúdia 1.....	43
3.2 Štúdia 2.....	45
3.3 Štúdia 3.....	47
4 Výsledky a diskusia.....	50
4.1 Štúdia 1.....	50
4.2 Štúdia 2.....	58
4.3 Štúdia 3.....	66
Záver.....	76
Zoznam použitej literatúry.....	78