

Obsah

Obsah.....	2
1 Senzorické pracoviště	4
1.1 Zkušební místnost.....	5
1.2 Zkušební kóje	6
1.3 Příprava vzorků.....	7
1.4 Kancelář a ostatní prostory	8
2 Základy a zásady senzorické analýzy potravin.....	9
2.1 Příprava vzorků pro hodnocení.....	9
2.2 Technika podávání vzorků k hodnocení	10
2.3 Anonymita a kódování vzorků	11
2.4 Postup při hodnocení vzorku	11
2.5 Zásady při hodnocení.....	12
3 Metody laboratorní senzorické analýzy	14
4 Pořadové metody	16
5 Párová a trojúhelníková zkouška	20
5.1 Párová porovnávací zkouška	20
5.2 Trojúhelníková zkouška	23
6 Zkouška „A“ – „ne A“	27
7 Stupnice v senzorické analýze	31
7.1 Kategorové ordinální stupnice.....	32
7.2 Grafické stupnice	33
8 Hodnocení srovnáním se standardem	36
9 Metody senzorického profilu	39
9.1 Vytvoření seznamu deskriptorů senzorického profilu.....	39
9.2 Optimalizace seznamu deskriptorů senzorického profilu.....	40
9.3 Vlastní stanovení senzorického profilu	41
10 Senzorické hodnocení ovoce a zeleniny.....	43
10.1 Vnější vzhledová jakost.....	43
10.2 Velikost a hmotnost	44
10.3 Textura.....	44

10.4	Barevnost.....	44
10.5	Chutnost.....	45
10.6	Senzorické hodnocení jakosti jablek	45
11.	Senzorické hodnocení piva.....	47
11.1	Chráněné označení České pivo.....	49
11.2	Podmínky a uspořádání degustace.....	49
11.3	Mezinárodní systém hodnocení	50
11.4	Průběh vlastní degustace	51
12	Senzorické hodnocení masa a masných výrobků.....	53
12.1	Senzorické hodnocení masa.....	53
12.2	Požadavky na masné výrobky	54
12.3	Senzorické hodnocení masných výrobků	55
13	Senzorické hodnocení s použitím software VFU VETSENSE.....	56
13.1	Technická specifikace software VFU VETSENSE.....	56
13.2	VFU VETSENSE – Hodnocení s použitím stupnic	59
14	Použitá literatura	61
15	Přílohy	64