

OBSAH

Strana

Úvod a základní termíny	5
1. Smyslové vnímání a faktory, které je ovlivňují.....	7
2. Výběr, zkoušení a školení hodnotitelů	10
3. Vybavení senzorické laboratoře a podmínky analýzy	14
4. Přehled metod laboratorní senzorické analýzy	21
5. Metody rozlišovací	22
6. Určování preferencí.....	40
7. Pořadové metody a různé způsoby jejich vyhodnocování	43
8. Hodnocení srovnáním se standardem	51
9. Hodnocení s použitím stupnic	55
10. Magnitudové hodnocení, poměrové metody	72
11. Stanovení charakteru vjemu, metody slovního popisu	75
12. Metody senzorického profilu	78
13. Předkládání a příprava vzorku, technika degustace	91
14. Formuláře pro senzorické zkoušky	105
15. Komputelizace senzorického hodnocení a potřebný software	113
16. Senzorické hodnocení při kontrole jakosti	120
17. Senzorická kontrola dodržení receptury a technologického postupu, kontrola falšování potravin.....	137
18. Optimalizace potravinářských výrobků s použitím senzorické analýzy	140
19. Standardizace metod senzorické analýzy	147
20. Statistické metody hodnocení laboratorních zkoušek při senzorické analýze potravin	154
21. Využití instrumentálních metod pro stanovení senzorické jakosti	174
Závěr	188
Literatura	189
Seznam tabulek	193
Seznam obrázků	194
SUMMARY	195