

Obsah	3
Úvod	6
1 Senzorická analýza potravin	8
1.1 Definice senzorické analýzy potravin a její perspektivy	8
1.2 Malý vhled do historie vývoje senzorického posuzování	10
1.3 Definice základních pojmů	11
1.3.1 Všeobecná terminologie	11
1.3.2 Terminologie vztahující se k smyslům	13
1.3.3 Terminologie vztahující se k organoleptickým vlastnostem	15
1.3.4 Termíny používané pro texturu výrobku	17
1.3.5 Termíny vztahující se k metodám	18
2 Anatomie a funkce lidských smyslů	22
2.1 Centrální nervová soustava a smyslové vnímání	22
2.2 Smyslové orgány	25
2.2.1 Smysl chuťový	25
2.2.2 Smysl čichový	31
2.2.3 Smysl zrakový	35
2.2.4 Smysl sluchový	39
2.2.5 Smysly taktilní, pro chlad, teplo a bolest	42
2.2.6 Smysly kinestetické	44
3 Základy psychofyziky	45
4 Uspořádání senzorického pracoviště	49
4.1 Zkušební prostor	50
4.1.1 Zkušební kóje	50
4.1.2 Osvětlení	53
4.1.3 Prostor pro činnost komise	54
4.2 Přípravný prostor	54
4.3 Kancelář	55
5 Základní zásady senzorického posuzování	56
5.1 Odběr vzorků a příprava vzorků pro hodnocení	56
5.2 Způsob podávání vzorků k senzorické analýze	59
5.3 Zachování anonymity vzorků a jejich kódování	60
5.4 Hodnocení a degustace vzorků	60
5.5 Obecné požadavky na posuzovatele	62
5.6 Doba a délka posuzování	62

6	Posuzovatelé a jejich výcvik	64
6.1	Obecné zásady	64
6.2	ČSN ISO 8586-1 Vybraní posuzovatelé	68
6.2.1	Proces selekce a výcviku vybraných posuzovatelů	69
6.2.1.1	Nábor kandidátů	69
6.2.1.2	Určení počtu kandidátů	70
6.2.1.3	Předběžný výběr	72
6.2.1.4	Výcvik kandidátů	73
6.2.1.5	Konečný výběr komisí pro určité metody	75
6.2.1.6	Sledování činnosti vybraných posuzovatelů	76
6.2.2	Příklady zkoušek při předběžném výběru a výcviku kandidátů	77
6.2.2.1	Zkoušky používané při předběžném výběru	77
6.2.2.2	Zkoušky používané při výcviku	81
6.3	ČSN ISO 8586-2 Odborní senzoričtí posuzovatelé (experti)	82
6.3.1	Výběr kandidátů na experty	83
6.3.2	Výcvik kandidátů na experty	84
6.3.3	Sledování činnosti a zkoušení výkonnosti	85
6.4	ČSN ISO 3972 Metoda zkoumání citlivosti chuti	85
6.5	ČSN ISO 5496 Výcvik posuzovatelů při zjišťování a rozlišování pachů	87
7	Metody senzorického hodnocení potravin	91
8	Rozdílové zkoušky	93
8.1	Párová porovnávací zkouška	93
8.2	Zkouška duo-trio	96
8.3	Trojúhelníková zkouška	97
8.4	Zkoušky s více jak třemi vzorky	99
8.5	Zkouška „A“ – „ne A“	99
9	Pořadová zkouška	101
10	Senzorické posuzování pomocí stupnic a profilů	104
10.1	Senzorické posuzování pomocí stupnic	104
10.2	Senzorické posuzování profilovými metodami	110
10.3	Další metody senzorického posuzování	114
11	Konzumentské zkoušky	115
12	Speciální postupy zakotvené v českých technických normách	117
12.1	Identifikace a výběr deskriptorů pro stanovení senzorického profilu pomocí mnohorozměrného přístupu	117
12.1.1	Definice základních pojmů v oblasti senzorických profilů a obecné principy	117
12.1.2	Postup zkoušky	119
12.1.3	Všeobecné podmínky zkoušky a její metodologie	120
12.1.4	Stanovení profilů	122

12.2	Profil textury	123
12.2.1	Definice základních pojmů v oblasti textury	123
12.2.2	Metodologie a způsoby hodnocení vybraných texturních vlastností	129
12.2.3	Vytváření terminologie pro sestavení profilu textury	130
12.2.4	Příprava a předkládání vzorků pro výcvik	132
12.2.5	Výběr, výcvik komise a komisionální hodnocení	133
12.3	Posuzování barvy potravin	134
12.3.1	Definice základních pojmů v oblasti posuzování barvy	134
12.3.2	Všeobecné podmínky zkoušky	135
12.3.3	Zkušební prostor	136
12.3.4	Posuzovatelé	138
12.3.5	Zkušební metoda	139
12.3.6	Vyjádření výsledků	141
12.3.7	Metamerie	141
12.4	Metoda odhadu magnitudy	141
12.4.1	Definice základních pojmů	142
12.4.2	Podstata a podmínky zkoušky	143
12.4.3	Výběr a výcvik posuzovatelů	143
12.4.4	Počet posuzovatelů	145
12.4.5	Postup odhadu magnitudy	146
13	Využití instrumentálních metody v senzorické analýze potravin	148
	Přílohy	152
	Literatura	155