

1. CÍL METODIKY	6
2. VLASTNÍ POPIS METODIKY	6
2.1. Úvod	6
2.2. Využití senzorické analýzy k hodnocení masa ryb	7
2.3. Senzorické hodnocení masa ryb	7
2.3.1. Hodnotitelé	8
2.3.2. Laboratorní metody senzorické analýzy	9
2.3.3. Hodnocení vzorku	10
2.4. Přehled metod senzorické analýzy	10
2.4.1. Rozlišovací metody	11
2.4.1.1. Párová zkouška	11
2.4.1.2. Trojúhelníková zkouška	11
2.4.2. Pořadové metody	11
2.4.3. Hodnocení srovnáním se standardem	12
2.4.4. Hodnocení s použitím stupnic	12
2.4.5. Kategorové ordinální stupnice	12
2.4.6. Grafické stupnice	12
2.4.7. Určování preferencí	14
2.5. Změny v konzumní hodnotě rybího masa	15
3. ZÁVĚR	16
4. SROVNÁNÍ „NOVOSTI POSTUPŮ“	17
5. POPIS UPLATNĚNÍ CERTIFIKOVANÉ METODIKY	17
6. EKONOMICKÉ ASPEKTY	17
7. SEZNAM POUŽITÉ SOUVISEJÍCÍ LITERATURY	18
8. SEZNAM PUBLIKACÍ, KTERÉ PŘEDCHÁZELY METODICE	19
PŘÍLOHY	21