

Předmluva	3
1 Úvod.....	4
2 Vlivy při sensorickém hodnocení.....	6
2.1 Podmínky pro sensorické hodnocení	6
2.1.1 Objektivní činitel.....	6
2.1.1.1 Zkušební prostor.....	7
2.1.1.2 Přípravný prostor.....	8
2.1.1.3 Nádobi a náčiní k sensorické analýze.....	8
2.1.2 Subjektivní činitel.....	9
2.1.2.1 Hodnotitel.....	9
2.1.2.2 Doba a délka hodnocení.....	10
2.1.2.3 Vlastní sensorické hodnocení.....	12
3 Zkoušení schopnosti hodnotitelů.....	15
3.1 Všeobecné požadavky pro zkoušení	15
3.2 Zkouška schopnosti rozlišovat základní chutě	16
3.3 Zkouška na určení prahové citlivosti (spodního podnětového práhu) k některé ze základních chutí.....	17
3.4 Zkouška na určení rozdílových prahů základních chutí	18
3.5 Zkouška na určení chuťové paměti.....	19
3.6 Zkouška na rozeznání druhu vůně	20
3.7 Zkouška na určení prahových rozdílů intenzity vůně.....	21
3.8 Zkouška na rozeznání textury (konzistence).....	21
3.9 Zkouška schopnosti rozeznání intenzity barevných tónů	22
3.10 Zkouška rozeznání intenzity zákalu nebo zbarvení kalných roztoků	23
3.11 Zkouška správnosti používání stupnic a školení v jejich používání	23
4 Rozlišovací zkoušky při sensorickém posuzování potravin	24
4.1 Párová zkouška	24
4.2 Trojúhelníková zkouška	25
4.3 Zkouška duo - trio.....	26
4.4 Zkouška 2/5	27
4.5 Pořadová zkouška	28
5 Preferenční zkoušky při sensorickém posuzování potravin.....	33
6 Sensorické posuzování potravin srovnáním se standardem.....	36
6.1 Hodnocení rozdílu od standardu jednostimulovou metodou	36
6.2 Hodnocení rozdílu od standardu dvoustimulovou metodou	38
6.3 Stanovení stupně odlišnosti od standardu.....	38
7 Sensorické posuzování potravin stupnicovými metodami	40
7.1 Kategorové stupnice.....	40
7.2 Bodové stupnice	40
7.2.1 Stupnice popisné slovní	40
7.2.2 Stupnice číselné.....	41
7.3 Grafické stupnice.....	42
7.4 Kategorové grafické stupnice.....	46
7.5 Bezrozměrné (poměrové) stupnice a magnitudové hodnocení	46
8 Sensorické posuzování potravin profilovými metodami	48
8.1 Optimalizace potravinových výrobků z hlediska sensorické jakosti profilovou metodou	49
9 Popisové metody sensorického posuzování potravin.....	52
10 Hodnocení jakosti a zařazování do jakostních tříd	53
11 Sensorické hodnocení s využitím výpočetní techniky	55
12 Hodnocení vybraných potravin.....	56
12.1 Sensorické hodnocení tepelně upraveného masa	57
12.2 Sensorické hodnocení masných výrobků	59
12.3 Sensorické hodnocení škvařeného vepřového sádla	61
12.4 Sensorické hodnocení sýra ementálského typu.....	62
12.5 Sensorické hodnocení vajec	65
12.6 Sensorické hodnocení chleba	67
12.7 Sensorické hodnocení brambor	68
12.8 Hodnocení stupně žluklosti jedlého oleje	70
12.9 Sensorické hodnocení včelího medu.....	71

