

## Obsah

Předmluva	str. 1
1. ÚVOD	2
2. NÁSTROJE SMYSLOVÉHO VNÍMÁNÍ (J. Pokorný)	4
2.1. Součásti smyslových orgánů	4
2.2. Třídění smyslových receptorů	4
2.3. Anatomie smyslových orgánů důležitých pro analýzu potravin	6
2.3.1. Smysl chuťový	6
2.3.2. Smysl čichový	9
2.3.3. Smysl zrakový	12
2.3.4. Smysl sluchový	14
2.3.5. Smysl taktilní	16
2.3.6. Smysl kinestetický	18
2.3.7. Smysl pro teplo	20
2.3.8. Smysl pro chlad	20
2.3.9. Smysl pro bolest	22
2.4. Způsob vedení smyslového vzruchu	22
2.5. Zpracování vzruchu v centrální nervové soustavě na informaci	23
3. PSYCHOMETRIKA (J. Pokorný)	25
3.1. Zákony vyjadřující vztah mezi intenzitou podnětu a intenzitou vjemu	25
3.2. Vzájemné interakce podnětů při vytváření vjemu	27
3.3. Závislost příjemnosti vjemu na intenzitě podnětu	28
4. CHARAKTER VJEMU (J. Pokorný)	30
4.1. Součásti vjemu určující jeho charakter	30
4.2. Vliv představ na charakter vjemu	31
5. HEDONICKÉ HODNOCENÍ VJEMU (J. Pokorný)	33
5.1. Vliv podnětů na příjemnost vjemu	33
5.2. Psychické vlivy určující příjemnost vjemu	34
5.3. Sociální vlivy při hodnocení příjemnosti vjemu	34

6.	ČLOVĚK JAKO HODNOTITEL PŘI SENZORICKÉ ANALÝZE (J. Pokorný)	37
6.1.	Typy hodnotitelů a jejich vhodnost pro různé úkoly sensorické analýzy	37
6.2.	Výběr neškolených hodnotitelů pro spotřebitelské zkoušky	38
6.3.	Výběr a výchova školených hodnotitelů	38
6.4.	Výběr a výchova metodických expertů	40
6.5.	Výběr a výchova komoditních expertů	41
6.6.	Udržování kvalifikace expertů	42
✓ 7.	PODMÍNKY PRO SENZORICKOU ANALÝZU (H. Valentová)	43
7.1.	Základní podmínky pro opakovatelnou analýzu a příslušné normy	43
7.2.	Úprava zkušební místnosti a ostatního areálu sensorické laboratoře	43
7.3.	Výběr a úprava vzorků	47
7.4.	Podávání a zkoušení vzorků	48
7.5.	Vyhodnocování výsledků sensorické analýzy	51
7.6.	Použití výpočetní techniky v sensorické analýze	52
✓ 8.	HLAVNÍ METODY SENZORICKÉ ANALÝZY (H. Valentová)	54
8.1.	Rozdílové zkoušky	54
8.2.	Pořadové zkoušky	58
8.3.	Hodnocení podle stupnic	59
8.4.	Stanovení charakteru vjemu, profilové metody	63
8.5.	Metody hodnocení časového vývoje při degustaci	67
8.6.	Hedonické zkoušení	68
9.	HODNOCENÍ SENZORICKÉ JAKOSTI POTRAVIN (J. Pokorný a I. Ingr)	70
9.1.	Senzorická jakost jako součást celkové jakosti potravin	70
9.2.	Hodnocení jakosti srovnáváním se standardem	72
9.3.	Optimalizace jakosti potravin využitím sensorické analýzy	76
9.4.	Uplatnění instrumentálních metod v sensorické analýze potravin	77

10. SENZORICKÉ HODNOCENÍ NĚKTERÝCH POTRAVIN	
(I. Ingr)	81
10.1. Maso a masné výrobky	83
10.1.1. Maso	84
10.1.2. Masné výrobky	87
10.2. Mléko a mléčné výrobky	88
10.3. Konzumní vejce a výrobky z nich	90
10.4. Zabitá drůbež	91
10.5. Živočišné tuky	92
10.6. Sladkovodní ryby	92
10.7. Včelí med	94
10.8. Chléb a pečivo	95
10.9. Ovoce a zelenina	96
10.10. Nealkoholické nápoje	98
10.11. Pivo	98
10.12. Víno	99
11. LITERATURA	100

potraviny zařazen do závěrečného ročníku studia po zvládnutí hlavních potravinářských technologií. Je pro nás nesmírně přínosnou okolností, že pro počáteční léta výuky tohoto předmětu se uvolili převzít její hlavní podíl naši nejzkušenější učitelé, prof. Pokorný a Ing. Valentová, kteří tuto výuku trždují již řadu let na Fakultě potravinářské a biochemické technologie VŠCHT v Praze a kteří se rozhodující měrou podíleli i na napsání tohoto skriptu. Patří jim za to velký dík.

Poděkování zaslouží i potravinářské podniky, které finančně podpořily vydání tohoto skriptu:

FRONT, a.s., Moravskoslezské drůbežářské závody,  
 Ostrava-Martinec

Miloslav Masánek, řeznictví a uzenářství, Brno-Rusovice

Brno, září 1997

Ivo Ingr  
 garant předmětu