OBSAH

1.	Úvod a princip sensorické analýzy	5
2.	Podmínky pro sensorické posuzování	5
2.1.	Místnosti	5
2.2.	Nádobí a náčiní k sensorické analýze	7
2.3.	Hodnotitelé	7
2.4.	Doba a délka hodnocení	8
2.5.	Vlastní sensorické hodnocení	8
3.	Zkoušení schopností hodnotitelů k sensorické analýze	10
3.1.	Všeobecné požadavky pro zkoušení	10
3.2.	Zkouška schopnosti rozlišovat základní chutě	11
3.3.	Zkouška na určení práhové citlivosti (spodního práhu podnětového k některé ze základních chutí)	12
3.4.	Zkouška na určení rozdílových práhů základních chutí	13
3.5.	Zkouška na určení chuťové paměti	13
3.6.	Zkouška na rozeznání druhu vůně	14
3.7.	Zkouška na určení práhových rozdílů intenzity vůně	15
3.8.	Zkouška na rozeznání textury (konzistence)	15
3.9.	Zkouška schopnosti rozeznání intenzity barevných tónů	15
3.10.	Zkouška rozeznání intenzity zákalu nebo zbarvení kalných roztoků	16
3.11.	Zkouška správnosti používání stupnic a školení v jejich používání	16
4.	Rozlišovací zkoušky při sensorickém posuzování potravin	16
4.1.	Párová zkouška	17
4.2.	Trojúhelníková zkouška	18
4.3.	Zkouška duo - trio	19
4.4.	Zkouška 2 / 5	19
4.5.	Pořadová zkouška	21
5.	Preferenční zkoušky při sensorickém posuzování potravin	24
6.	Sensorické posuzování potravin srovnáním se standardem	26
6.1.	Hodnocení rozdílu od standardu jednostimulovou metodou	27
6.2.	Hodnocení rozdílu od standardu dvoustimulovou metodou	28
6.3.	Stanovení stupně odlišnosti od standardu	28
7.	Sensorické posuzování potravin stupnicovými metodami	30
7.1.	Kategorové stupnice	30
7.2.	Bodové stupnice	30
7.2.1.	Stupnice popisné slovní	30
7.2.2.	Stupnice číselné	31
7.3.	Grafické stupnice	32
7.4.	Kategorové grafické stupnice	32
7.5.	Bezrozměrné (poměrové) stupnice a magnitudové hodnocení	34
8.	Sensorické posuzování potravin profilovými metodami	34
8.1.	Optimalizace potravinových výrobků z hlediska sensorické jakosti profilovou metodou	37
9.	Popisové metody sensorického posuzování potravin	37
10.	Hodnocení jakosti a zařazování do jakostních tříd	38
11.	Sensorické hodnocení s využitím výpočetní techniky	39
11.1.	Základy práce v prostředí MS Windows	39

11.2.	Minimum pro práci v počítačové síti	42
11.3.	Popis ovládání ukázkových programů pro sensorickou analýzu	43
11.3.1.	Hodnocení sladkosti vzorků	45
11.3.2.	Sensorické hodnocení čajového nálevu	45
11.3.3.	Sensorické hodnocení textury křehkého chleba	46
11.3.4.	Sensorické hodnocení vývoje hořké chuti	46
11.3.5.	Sensorické hodnocení profilu chuti zvěřiny	49
11.3.6.	Hodnocení charakteru vůně vzorků (výběr vůní)	49
11.3.7.	Hodnocení vzhledu stromových fraktálních struktur	50
11.3.8.	Ukončení práce při použití počítače v sensorické laboratoři	52
12.	Doporučená literatura	53
	Přílchy	54