

# OBSAH

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PŘEDMLUVA</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>HODNOCENÍ ČERSTVÉHO OVOCE</b> .....                         | <b>5</b>  |
| ZJIŠŤOVÁNÍ JAKOSTI JABLEK .....                                | 5         |
| ZJIŠŤOVÁNÍ JAKOSTI BANÁNŮ .....                                | 9         |
| <b>HODNOCENÍ ČERSTVÉ ZELENINY</b> .....                        | <b>12</b> |
| ZJIŠŤOVÁNÍ JAKOSTI MRKVE (KAROTKY).....                        | 12        |
| ZJIŠŤOVÁNÍ JAKOSTI SUCHÉ CIBULE KUCHYŇSKÉ .....                | 17        |
| <b>HODNOCENÍ PŘEJÍMACÍCH PLÁNŮ</b> .....                       | <b>20</b> |
| <b>PODMÍNKY SENZORICKÉ ANALÝZY</b> .....                       | <b>25</b> |
| ZAŘÍZENÍ SENZORICKÉ LABORATOŘE .....                           | 25        |
| OSVĚTLENÍ A PODMÍNKY VIZUÁLNÍHO ZKOUŠENÍ.....                  | 25        |
| TEPLOTA MÍSTNOSTI.....   | 26        |
| PROSTŘEDÍ A PODMÍNKY PRO ČICHOVÉ ZKOUŠKY .....                 | 26        |
| ZKUŠEBNÍ POMŮCKY (NÁDOBÍ).....                                 | 26        |
| POMŮCKY PRO HODNOCENÍ BARVY ŠTÁV.....                          | 27        |
| POMŮCKY PRO OLFAKTICKÉ A DEGUSTAČNÍ ZKOUŠKY .....              | 27        |
| POROVNÁVACÍ STANDARDY BAREV A ZÁKALU .....                     | 27        |
| POROVNÁVACÍ STANDARDY PRO PACHY .....                          | 28        |
| POROVNÁVACÍ STANDARDY PRO DEGUSTAČNÍ ZKOUŠKY .....             | 28        |
| ODBĚR A ÚPRAVA VZORKŮ .....                                    | 29        |
| DOBA PRO HODNOCENÍ .....                                       | 29        |
| <b>ŠKOLENÍ HODNOTITELŮ SENZORICKÉHO POSUZOVÁNÍ</b> .....       | <b>30</b> |
| ROZLIŠOVÁNÍ ZÁKLADNÍCH CHUTÍ.....                              | 30        |
| STANOVENÍ PRAHOVÉ CITLIVOSTI K VYBRANÝM ZÁKLADNÍM CHUTÍM ..... | 31        |
| URČOVÁNÍ PRAHOVÝCH CHUŤOVÝCH ROZDÍLŮ.....                      | 31        |
| PROCVIČOVÁNÍ CHUŤOVÉ PAMĚTI.....                               | 32        |
| URČOVÁNÍ INTENZIT KOMBINOVANÝCH CHUTÍ.....                     | 33        |
| URČOVÁNÍ STUPNĚ TVRDOSTI.....                                  | 33        |
| URČOVÁNÍ STUPNĚ VIZKOZITY .....                                | 33        |

|   |           |
|---|-----------|
| URČOVÁNÍ STUPNĚ GUMOVITOSTI .....   | 34        |
| ROZEZNÁVÁNÍ PACHŮ .....   | 34        |
| URČOVÁNÍ INTENZITY BAREVNÝCH ODSTÍNŮ .....  | 35        |
| URČOVÁNÍ INTENZITY BARVY V KALNÝCH ROZTOCÍCH .....  | 36        |
| ROZEZNÁVÁNÍ INTENZITY ZÁKALU .....  | 36        |
| <b>SENZORICKÉ HODNOCENÍ VÝROBKŮ Z OVOCE A ZELENINY .....</b>  | <b>36</b> |
| STANOVENÍ JAKOSTI VÝROBKŮ KATEGOROVÝMI ORDINÁLNÍMI STUPNICEMI.....  | 36        |
| HODNOCENÍ ORGANOLEPTICKÝCH ZNAKŮ VÝROBKŮ Z OVOCE A ZELENINY<br>NESTRUKTUROVANÝMI GRAFICKÝMI STUPNICEMI.....             | 40        |
| STANOVENÍ CHUŤOVÉHO PROFILU JABLEČNÉHO HOMOGENÁTU .....   | 41        |
| HODNOCENÍ CELKOVÉ JAKOSTI VÝROBKŮ Z OVOCE A ZELENINY POŘADOVOU<br>METODOU .....   | 41        |
| SPOTŘEBITELSKÉ HODNOCENÍ VÝROBKŮ Z OVOCE A ZELENINY .....   | 43        |
| HODNOCENÍ VÝROBKŮ Z OVOCE A ZELENINY ROZDÍLOVÝMI METODAMI.....  | 44        |
| <b>HODNOCENÍ VYBRANÝCH JAKOSTNÍCH ZNAKŮ LÁTKOVÉHO SLOŽENÍ A<br/>MIKROBIÁLNÍ KONTAMINACE ZAHRADNICKÝCH PRODUKTŮ.....</b> | <b>48</b> |
| STANOVENÍ DEGRADAČNÍHO INDEXU ANTOKYANINŮ .....   | 48        |
| TITRAČNÍ STANOVENÍ SILIC .....  | 49        |
| STANOVENÍ BARVIVOSTI MLETÉ KOŘENINOVÉ PAPIRIKY .....  | 50        |
| STANOVENÍ ZTRÁT KYSELINY L - ASKORBOVÉ .....  | 51        |
| STANOVENÍ ZÁKALU V NÁPOJÍCH.....  | 52        |
| STANOVENÍ PLÍSNÍ PODLE HOWARDA .....  | 53        |
| KULTIVAČNÍ VYŠETŘENÍ OVOCNÉHO HOMOGENÁTU.....   | 53        |
| DŮKAZ A CHROMATOGRAFIE SYNTETICKÝCH BARVIV.....   | 54        |
| CHROMATOGRAFICKÉ DĚLENÍ KONZERVAČNÍCH PROSTŘEDKŮ.....   | 55        |
| <b>POUŽITÁ A DOPORUČENÁ LITERATURA .....</b>  | <b>56</b> |
| <b>OBSAH .....</b>  | <b>58</b> |

Zemědělská 1, 612 00, Brno

Vydáno Ediční středisko jako svaz 2360 publikací

I. vydání, 1997

II. neznámé vydání, 2008

Náklad 130 ks

ISBN 978-80-7375-199-9