

Obsah	
Obsah	3
Úvod	6
1 Senzorická analýza potravin	8
1.1 Definice senzorické analýzy potravin a její perspektivy	8
1.2 Malý vhled do historie vývoje senzorického posuzování	10
1.3 Definice základních pojmů	11
1.3.1 Všeobecná terminologie	11
1.3.2 Terminologie vztahující se k smyslům	12
1.3.3 Terminologie vztahující se k organoleptickým vlastnostem	14
1.3.4 Termíny používané pro texturu výrobku	16
1.3.5 Termíny vztahující se k metodám	16
2 Anatomie a funkce lidských smyslů	18
2.1 Centrální nervová soustava a smyslové vnímání	18
2.2 Smyslové orgány	21
2.2.1 Smysl chuťový	21
2.2.2 Smysl čichový	27
2.2.3 Smysl zrakový	31
2.2.4 Smysl sluchový	35
2.2.5 Smysly taktilní, pro chlad, teplo a bolest	38
2.2.6 Smysly kinestetické	40
3 Základy psychofyziky	41
4 Uspořádání senzorického pracoviště	45
4.1 Zkušební prostor	45
4.1.1 Zkušební kóje	46
4.1.2 Osvětlení	48
4.1.3 Prostor pro činnost komise	49
4.2 Přípravný prostor	49
4.3 Kancelář	50
5 Základní zásady senzorického posuzování	51
5.1 Odběr vzorků a příprava vzorků pro hodnocení	51
5.2 Způsob podávání vzorků k senzorické analýze	53
5.3 Zachování anonymity vzorků a jejich kódování	54
5.4 Hodnocení a degustace vzorků	55
5.5 Obecné požadavky na posuzovatele	56
5.6 Doba a délka posuzování	57

6	Posuzovatelé a jejich výcvik	58
6.1	Obecné zásady	58
6.2	ČSN ISO 8586-1 Vybraní posuzovatelé	62
6.2.1	Proces selekce a výcviku vybraných posuzovatelů	63
6.2.1.1	Nábor kandidátů	63
6.2.1.2	Určení počtu kandidátů	64
6.2.1.3	Předběžný výběr	66
6.2.1.4	Výcvik kandidátů	67
6.2.1.5	Konečný výběr komisí pro určité metody	69
6.2.1.6	Sledování činnosti vybraných posuzovatelů	70
6.2.2	Příklady zkoušek při předběžném výběru a výcviku kandidátů	71
6.2.2.1	Zkoušky používané při předběžném výběru	71
6.2.2.2	Zkoušky používané při výcviku	75
6.3	ČSN ISO 8586-2 Experti	76
6.3.1	Výběr kandidátů na experty	77
6.3.2	Výcvik kandidátů na experty	78
6.3.3	Sledování činnosti a zkoušení výkonnosti	79
6.4	ČSN ISO 3972 Metoda zkoumání citlivosti chuti	79
6.5	ČSN ISO 5496 Výcvik posuzovatelů při zjišťování a rozlišování pachů	81
7	Metody senzorického hodnocení potravin	85
8	Rozlišovací zkoušky	87
8.1	Párová porovnávací zkouška	87
8.2	Zkouška duo-trio	89
8.3	Trojúhelníková zkouška	90
8.4	Zkoušky s více jako třemi vzorky	91
8.5	Zkouška „A“ – „ne A“	92
9	Pořadová zkouška	94
10	Senzorické posuzování pomocí stupnic a profilů	96
10.1	Senzorické posuzování pomocí stupnic	96
10.2	Senzorické posuzování profilovými metodami	101
10.3	Další metody senzorického posuzování	104
11	Konzumentské zkoušky	106
12	Speciální postupy zakotvené v českých technických normách	108
12.1	Identifikace a výběr deskriptorů pro stanovení senzorického profilu pomocí mnohorozměrného přístupu	108
12.1.1	Definice základních pojmů v oblasti senzorických profilů a obecné principy	108
12.1.2	Postup zkoušky	110
12.1.3	Všeobecné podmínky zkoušky a její metodologie	111
12.1.4	Stanovení profilů	113

12.2	Profil textury	114
12.2.1	Definice základních pojmů v oblasti textury	114
12.2.2	Metodologie a způsoby hodnocení vybraných texturních vlastností	118
12.2.3	Vytváření terminologie pro sestavení profilu textury	119
12.2.4	Příprava a předkládání vzorků pro výcvik	121
12.2.5	Výběr, výcvik komise a komisionální hodnocení	122
12.3	Posuzování barvy potravin	122
12.3.1	Definice základních pojmů v oblasti posuzování barvy	123
12.3.2	Všeobecné podmínky zkoušky	124
12.3.3	Zkušební prostor	124
12.3.4	Posuzovatelé	126
12.3.5	Zkušební metoda	127
12.3.6	Vyjádření výsledků	129
12.3.7	Metamerie	130
12.4	Metoda odhadu magnitudy	130
12.4.1	Definice základních pojmů	131
12.4.2	Podstata a podmínky zkoušky	131
12.4.3	Výběr a výcvik posuzovatelů	132
12.4.4	Počet posuzovatelů	134
12.4.5	Postup odhadu magnitudy	135
13	Využití instrumentálních metody v senzorní analýze potravin	136
	Přílohy	140
	Literatura	143