

Předmluva.....	3
1 Úvod.....	4
2 Vlivy při senzorickém hodnocení.....	6
2.1 Podmínky pro senzorické hodnocení.....	6
2.1.1 Objektivní činitelé.....	6
2.1.1.1 Zkušební prostor.....	7
2.1.1.2 Přípravný prostor.....	8
2.1.1.3 Nádobi a náčiní k senzorické analýze.....	8
2.1.2 Subjektivní činitelé.....	9
2.1.2.1 Hodnotitelé.....	9
2.1.2.2 Doba a délka hodnocení.....	10
2.1.2.3 Vlastní senzorické 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 senzorickém 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 senzorickém posuzování potravin.....	33
6 Senzorické 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 Senzorické 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 Senzorické posuzování potravin profilovými metodami.....	48
8.1 Optimalizace potravinových výrobků z hlediska senzorické jakosti profilovou metodou.....	49
9 Popisové metody senzorického posuzování potravin.....	52
10 Hodnocení jakosti a zařazování do jakostních tříd.....	53
11 Senzorické hodnocení s využitím výpočetní techniky.....	55
12 Hodnocení vybraných potravin.....	56
12.1 Senzorické hodnocení tepelně upraveného masa.....	57
12.2 Senzorické hodnocení masných výrobků.....	59
12.3 Senzorické hodnocení škvařeného vepřového sádla.....	61
12.4 Senzorické hodnocení sýra ementálského typu.....	62
12.5 Senzorické hodnocení vajec.....	65
12.6 Senzorické hodnocení chleba.....	67
12.7 Senzorické hodnocení brambor.....	68
12.8 Hodnocení stupně žluklosti jedlého oleje.....	70
12.9 Senzorické hodnocení včelího medu.....	71

12.10	Senzorický profil vína	72
13	Použitá literatura	73
14	Přílohy	75
2	Vlivy při senzoričském hodnocení	75
2.1	Formální pro senzoričské hodnocení	75
2.1.1	Organizační činnost	75
2.1.1.1	Členská komise	75
2.1.1.2	Přípravný prostor	75
2.1.1.3	Řádová a národní senzoričská analýza	75
2.1.2	Subjektivní činnost	75
2.1.2.1	Hodnotitel	75
2.1.2.2	Dozrání a délka hodnocení	75
2.1.2.3	Vlastní senzoričské hodnocení	75
3	Zkoušené schopnosti hodnotitelů	75
3.1	Všeobecné požadavky pro zkoušené	75
3.2	Zkoušená schopnost rozlišovat vůně a chuť	75
3.3	Zkoušená na určené podmínky činnost (pochopit podobnosti a rozdíly mezi vzorky)	75
3.4	Zkoušená na určené rozdílové podmínky (rozlišovat chuť)	75
3.5	Zkoušená na určené chuťové podmínky	75
3.6	Zkoušená na rozzevnání druhů vína	75
3.7	Zkoušená na určené podmínky (rozlišovat intenzitu)	75
3.8	Zkoušená na rozzevnání intenzity (koncentrace)	75
3.9	Zkoušená schopnost rozzevnání intenzity (koncentrace)	75
3.10	Zkoušená rozzevnání intenzity (základní nebo složená)	75
3.11	Zkoušená rozzevnání používaných surovin a složek v jejich používání	75
4	Rozlišovací zkoušky při senzoričském posuzování potravin	75
4.1	Párová zkouška	75
4.2	Trojčlenná zkouška	75
4.3	Zkouška duo - trio	75
4.4	Zkouška 2/2	75
4.5	Párová zkouška	75
5	Preferenční zkoušky při senzoričském posuzování potravin	75
6	Senzoričské posuzování potravin zrovnáním se standardem	75
6.1	Hodnocení rozdílu od standardu jednatelstevních metod	75
6.2	Hodnocení rozdílu od standardu dvojitelnostevních metod	75
6.3	Stanovení stupně odlišnosti od standardu	75
7	Senzoričské posuzování potravin subjektivními metodami	75
7.1	Kategorové stupnice	75
7.2	Hodnotové stupnice	75
7.2.1	Stupnice popisných slov	75
7.2.2	Stupnice číselné	75
7.3	Grafické stupnice	75
7.4	Kategorové grafické stupnice	75
7.5	Barvové (kategorové) stupnice a nepřímé hodnocení	75
8	Senzoričské posuzování potravin profilovými metodami	75
8.1	Optimalizační posuzování vývoje z hlediska senzoričské látky profilovou metodou	75
9	Popisové metody senzoričského posuzování potravin	75
10	Hodnocení jakosti a charakteru od jakostních tříd	75
11	Senzoričské hodnocení a využití v počtení techniky	75
12	Hodnocení výpravných potravin	75
12.1	Senzoričské hodnocení teplej uvařené masa	75
12.2	Senzoričské hodnocení masných výrobků	75
12.3	Senzoričské hodnocení kvašeného vepřového sádla	75
12.4	Senzoričské hodnocení vřs emulsičského typu	75
12.5	Senzoričské hodnocení vřsice	75
12.6	Senzoričské hodnocení chleba	75
12.7	Senzoričské hodnocení brambor	75
12.8	Hodnocení stupně žlutosti jedlého oleje	75
12.9	Senzoričské hodnocení včelího medu	75