

6. ANALIZA SENSORYCZNA.

Przygotowanie teoretyczne

- podstawowe pojęcia stosowane w ocenie konsumenckiej; wartość progowa; próg czułości, wyczuwalności, rozpoznania, różnicy i krańcowy; zjawisko oczekiwania i przyzwyczajenia;
- metody oceny wrażliwości sensorycznej w zakresie zmysłu smaku i węchu:
 - o metody określania wrażliwości zmysłu smaku:
 - próba na daltonizm smakowy
 - ustalenie progu wrażliwości smakowej
 - ustalenie progu różnicy
 - o metody sprawdzania sprawności zmysłu węchu:
 - ustalenie progu wrażliwości zapachowej
- metody oznaczania wartości progowych: limitów, schodkowa, stałego bodźca
- metody wykrywania różnic – metoda parzysta
- metody ocen konsumenckich
- metody sprawdzania wrażliwości sensorycznej osób przystępujących do ćwiczeń
- analiza sensoryczna – istota; warunki przeprowadzania badań sensorycznych,

Zadania praktyczne

- ocena zdolności rozpoznawania wzorców smaków podstawowych- próba na daltonizm smakowy,
- określenie progów wrażliwości smakowej- progu wyczuwalności i progu rozpoznania,
- określenie zdolności rozróżniania- ustalenie progu różnicy dla smaku, metoda parzysta
- określenie zdolności rozpoznawania płynnych wzorców zapachowych,
- określenie progów wrażliwości zapachowej- progu wyczuwalności i progu rozpoznania,
- określenie zdolności rozróżniania - ustalenie progu różnicy dla zapachu, metoda parzysta

Piśmiennictwo:

1. Gawęcka J.; Jędryka T. Analiza sensoryczna – wybrane metody i przykłady zastosowań. Wyd. AE Poznań. – wybrane fragmenty (informacja u prowadzącego ćwiczenia)