

Vladimír Vietoris, 2019

EA definícia senzorickej analýzy

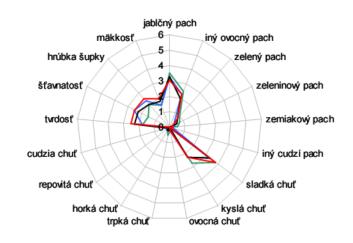
Dokument EA-4/09, čl. 1.4

- Senzorická analýza je vedecká disciplína používaná na vyvolanie, meranie, analyzovanie a interpretáciu reakcií na tie charakteristické vlastnosti potravín a ďalších výrobkov, ktoré sú vnímané zrakovým, čuchovým, chuťovým, sluchovým a hmatovým zmyslom.
- táto definícia zahŕňa ako kvalitatívne, tak kvantitatívne prístupy,
- nerozlišuje medzi senzorickými vlastnosťami posudzovanými konzumentmi alebo školenými posudzovateľmi, objektívnymi či subjektívnymi senzorickými dotazmi na výrobok alebo materiál.

Senzorická analýza je multidisciplinárny odbor

založený na rozvoji:

- Psychológie
- Fyziológie
- Sociológie
- Biológie
- Chémie
- Ekonomické vedy (Marketing)
- Štatistiky a Chemometrie



Legislatíva I.

- Laboratórne metódy
- ISO 8589 Všeobecná smernica pre usporiadanie senzorického pracoviska

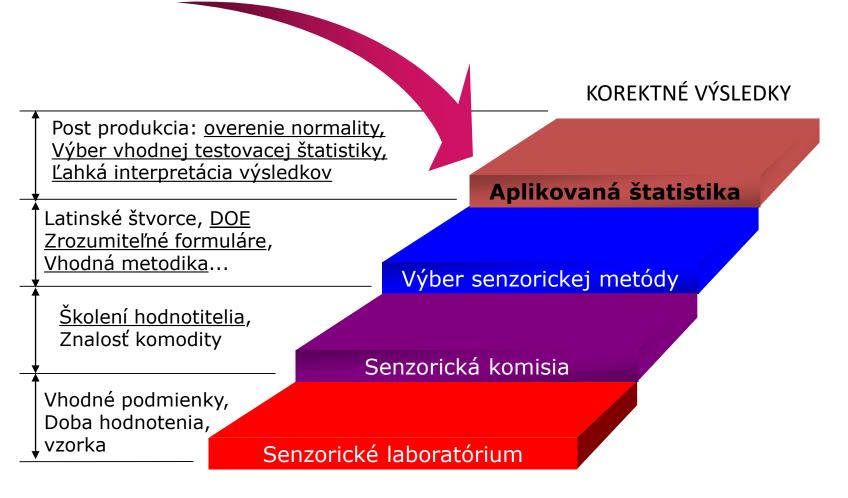
- ISO 5496 Zasvätenie do problematiky a výcvik posudzovateľov pri zisťovaní a rozlišovaní pachov
- ISO 8586-1,2 Výber, výcvik a sledovanie posudzovateľov a expertov

Legislatíva II.

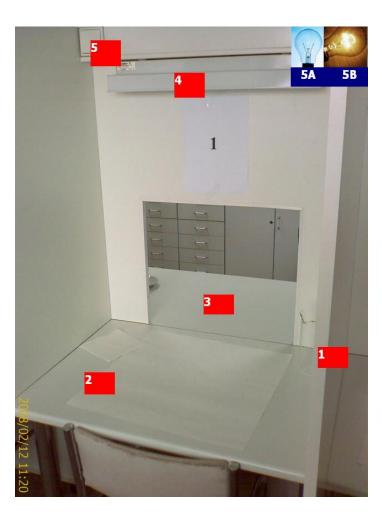
- poradová skúška
- klasifikácia
- hodnotenie podľa kategórií
- numerické metódy
- metódy s použitím stupníc
- metóda odhadu veľkosti magnitúdy
- ASTM, UNECE

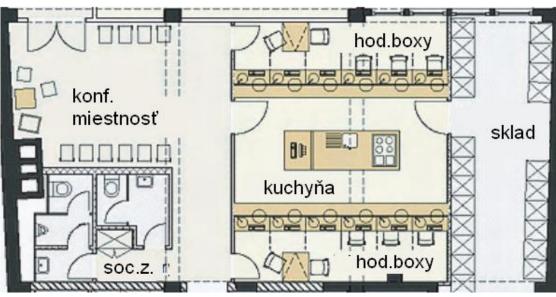
- ISO 8587
- ISO 6658 čl.5.3.3
- ISO 6658 čl. 5.3.4
- ISO 6658 čl. 5.3.5
- ISO 4121
- ISO 11056

Nástroje senzorickej analýzy



Senzorické laboratórium





Univerzitné SK laboratóriá

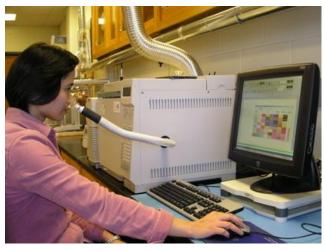


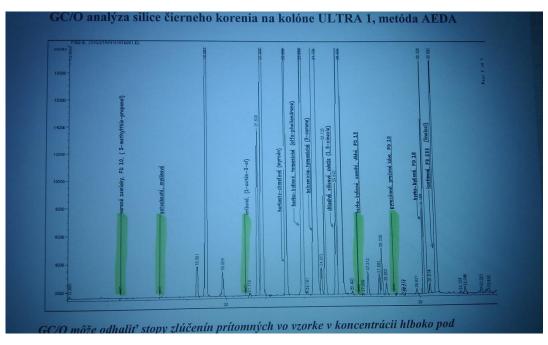




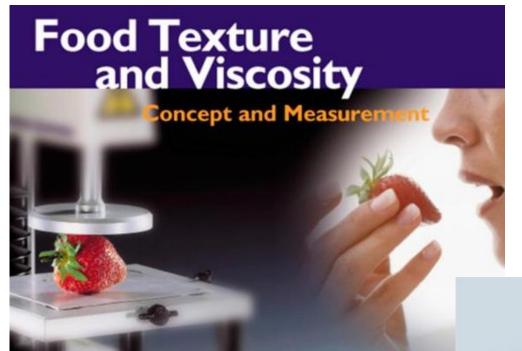


Ostatné vybavenie (olfaktometer)



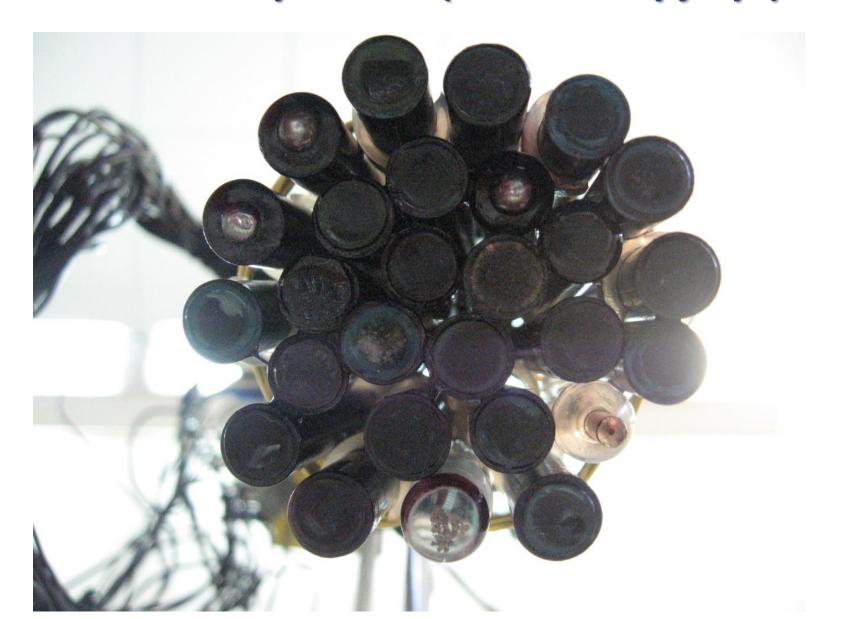


Inštrumentálne vybavenie (texturometer + el. nos)





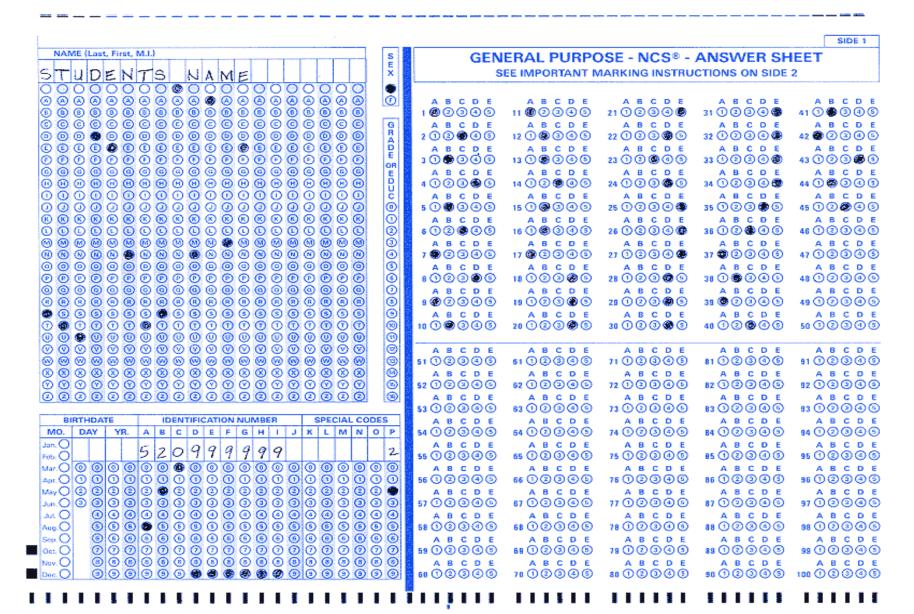
Inštrumentálne vybavenie (elektronický jazyk)



Metodika

- Vhodne zostavené formuláre
- (zrozumiteľne, jasne, efektívne)
- validácia, verifikácia, reliabilita (Cronbachova alfa)
- vhodný výber metódy
 Dryrun test (test na sucho)
- Zodpovedný tzv. Vedúci panelu

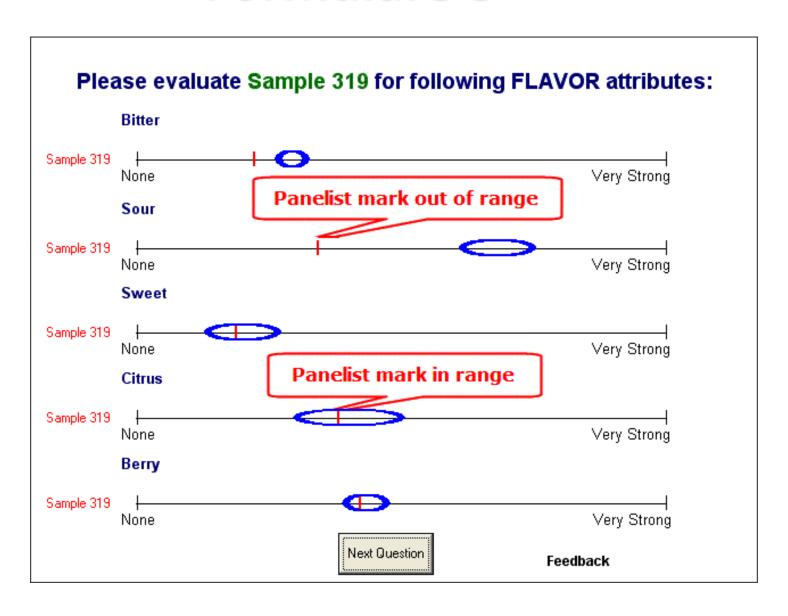
Formuláre (OMR)



Formuláre 2 (code 128)

Kontakt (meno, email, IM, telefón)		*nepovinné		
Hodnotená komodita	Pohlavie (M Ž Vek 15+ 2	25+ 35+ 45+	
Dátum 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10+ 20)+ 30+ /12345678	9 10 11 12/ 2009 2	2010 2011	
Celkový vzhľad (atraktivita):				
Zlý nevyhovujúci	priemerný	dobrý	vynikajúd	

Formuláre 3



Formuláre 4 – online



dotazníky

Maria American	
	0% () 100%
	070
Senzorická analýza	
01: *Atraktivita	
Vizuálna atraktivita produktu.	
02: *Pach	
Intenzita pachu produktu.	
03: *Chuť	
Chuť produktu.	
04: *Textúra	
Texturálne atribúty produktu. 1 15	
	Odoslať
	Ukončiť a vymazať dotazník













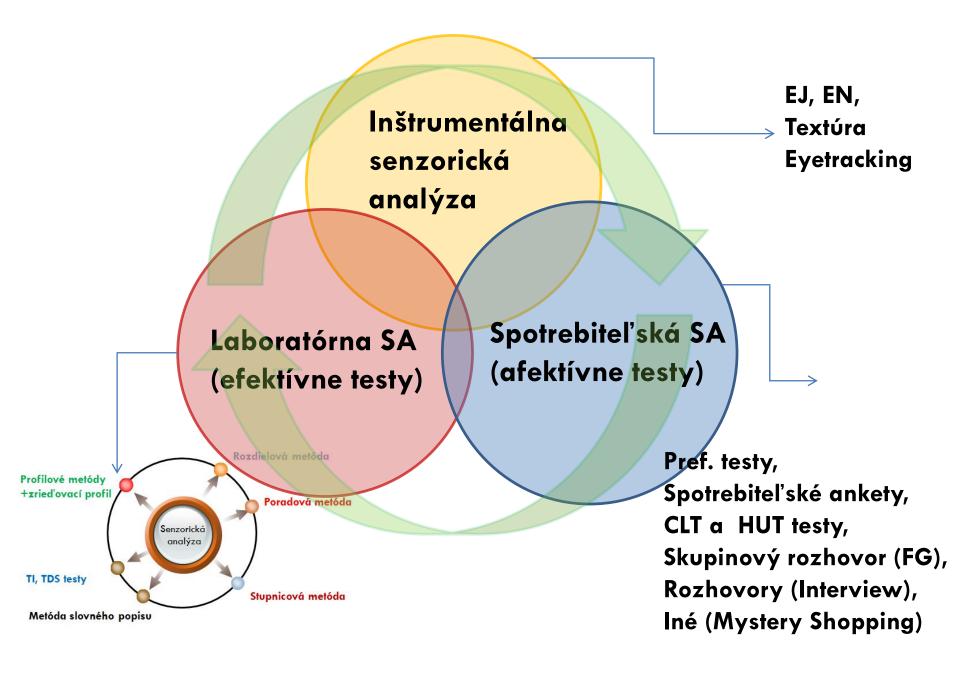




A free user-friendly interface for sensory analysis

http://senzorika.com/titds/titds.zip

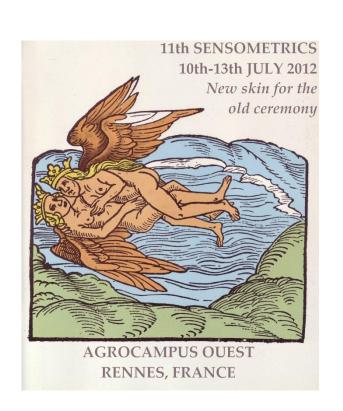
Rozdelenie senzorického potravinárstva (sensory food science)



Senzorická Štatistika (SENZOMETRIKA)

- Vizualizuje výsledky
- Objektivizuje dosiahnuté výsledky
- Triedi výrobky do skupín
- Analyzuje zlú prácu hodnotiteľov

SENZOMETRIKA



Opisná

Induktívna

Viacrozmerná

Hypotézy v senzorickej analýze.

Domnienka (predpoklad) – nepotvrdený fakt, veta, tvrdenie

Hypotéza – Hypotéza je vedecký predpoklad (tvrdenie) alebo systém tvrdení, o ktorom/ktorých v čase jeho/ich formulovania nemožno rozhodnúť, či je pravdivé alebo nepravdivé. Overuje sa testovaním hypotéz.

Ho – nulová hypotéza

HA – hypotéza alternatívna

Pravdepodobnosť v SA.

Pravdepodobnosť (P) – hodnota vyčísľujúca mieru istoty (%)

Miera pravdepodobnosti alfa – pravdepodobnosť, že zmyslami vnímaný rozdiel existuje, pričom v skutočnosti neexistuje

Miera pravdepodobnosti beta – pravdepodobnosť záveru, že zmyslami vnímaný rozdiel neexistuje, pričom v skutočnosti existuje :)

Chyby I. a II. typu

	Skutočne <u>neexistuje</u> <u>rozdiel</u> Ho je pravdivá	Skutočne <u>existuje</u> <u>rozdiel</u> Ha je pravdivá
Ho prijatá senzorickou komisiou (<u>nezistí rozdiel</u>)	Správne	Chyba II. Typu (Beta)
Ho zamietnutá Senzorickou komisiou (zistí rozdiel)	Chyba I. typu (Alfa)	Správne

Kontakt: vladimir.vietoris@uniag.sk, fb

Klapka: 4793,

fb page: sap2012+

ĎAKUJEM ZA POZORNOSŤ