Versenyeken alkalmazott érzékszervi vizsgálatok fejlesztési lehetőségei

Kókai Zoltán – Sipos László – Gere Attila

Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar, Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék, Érzékszervi Minősítő Laboratórium, H-1118, Budapest, Villányi út, 29-43.

Több mint egy kóstolás…

Érzékszervi vizsgálat

Organoleptikus teszt

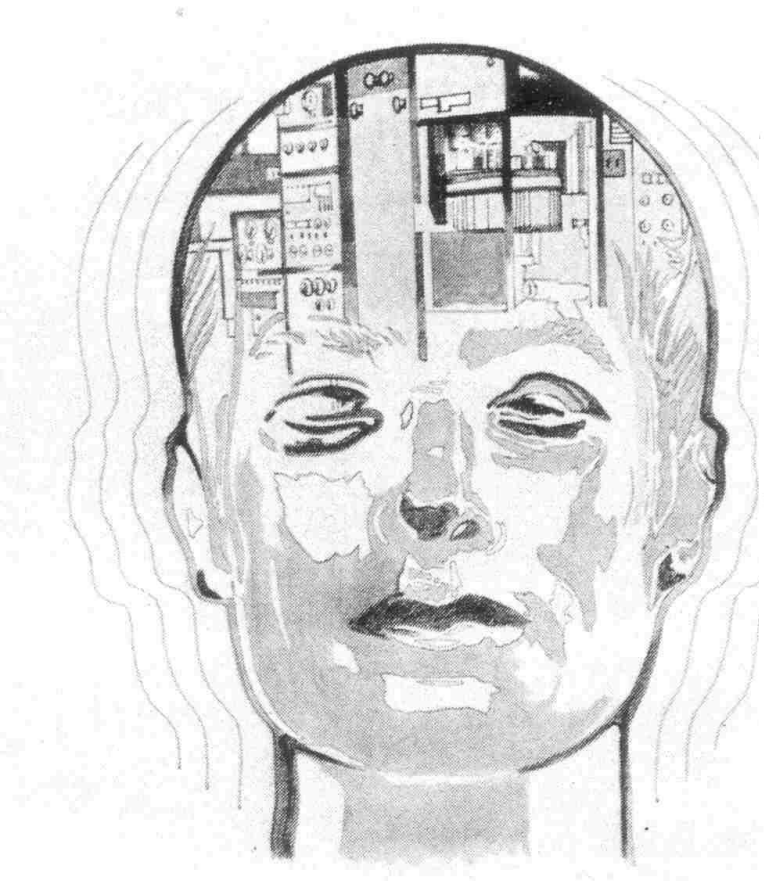


Fig. 1.2 – The sensory analyst working like an instrument.

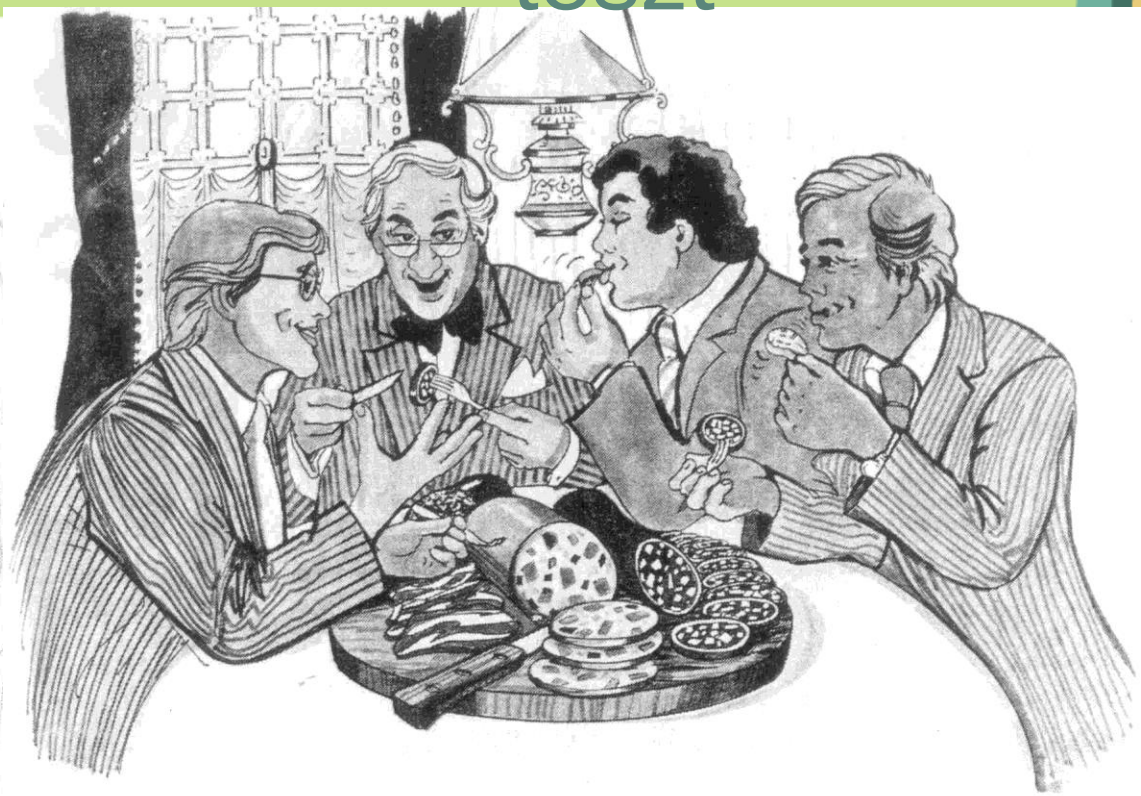
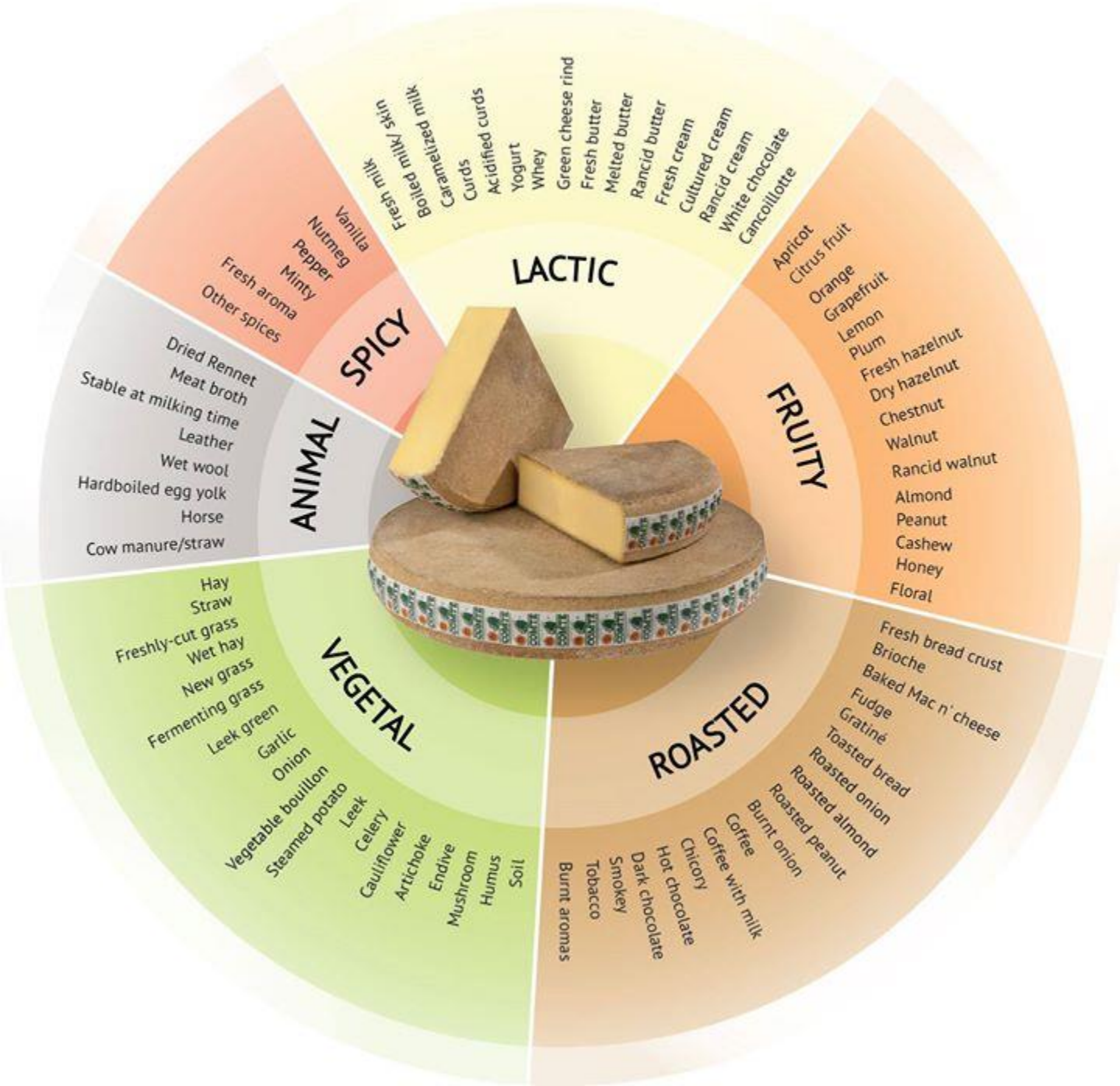


Fig. 1.1 – Organoleptic testers influencing each other.

Gisela Jellinek: Sensory Evaluation of Food – Theory and Practice (Vch Publishers – 1985)

Lehetséges fejlesztési irányok

- Bírálók felkészítése (referencia minták, aromakerekek)
- Kísérleti terv kialakítása (mintaszám / bíráló)
- Bírálati körülmények (mobil fülkerendszerek)
- Bírálati lapok felépítése
- Célszoftver fejlesztése


LACTIC
Fresh milk
Boiled milk/ skin
Caramelized milk
Curds
Acidified curds
Yogurt
Whey
Green cheese rind
Fresh butter
Melted butter
Rancid butter
Fresh cream
Cultured cream
Rancid cream
White chocolate
Cancoillotte
FRUITY
Apricot
Citrus fruit
Orange
Grapefruit
Lemon
Plum
Fresh hazelnut
Dry hazelnut
Chestnut
Walnut
Rancid walnut
Almond
Peanut
Cashew
Honey
Floral
ROASTED
Fresh bread crust
Brioche
Baked Mac n' cheese
Fudge
Gratiné
Toasted bread
Roasted onion
Roasted almond
Roasted peanut
Burnt onion
Coffee
Coffee with milk
Chicory
Hot chocolate
Dark chocolate
Smokey
Tobacco
Burnt aromas
VEGETAL
Hay
Straw
Freshly-cut grass
Wet hay
New grass
Fermenting grass
Leek green
Garlic
Onion
Vegetable bouillon
Steamed potato
Leek
Celery
Cauliflower
Artichoke
Endive
Mushroom
Humus
Soil
ANIMAL
Dried Rennet
Meat broth
Stable at milking time
Leather
Wet wool
Hardboiled egg yolk
Horse
Cow manure/straw
SPICY
Vanilla
Nutmeg
Pepper
Minty
Fresh aroma
Other spices

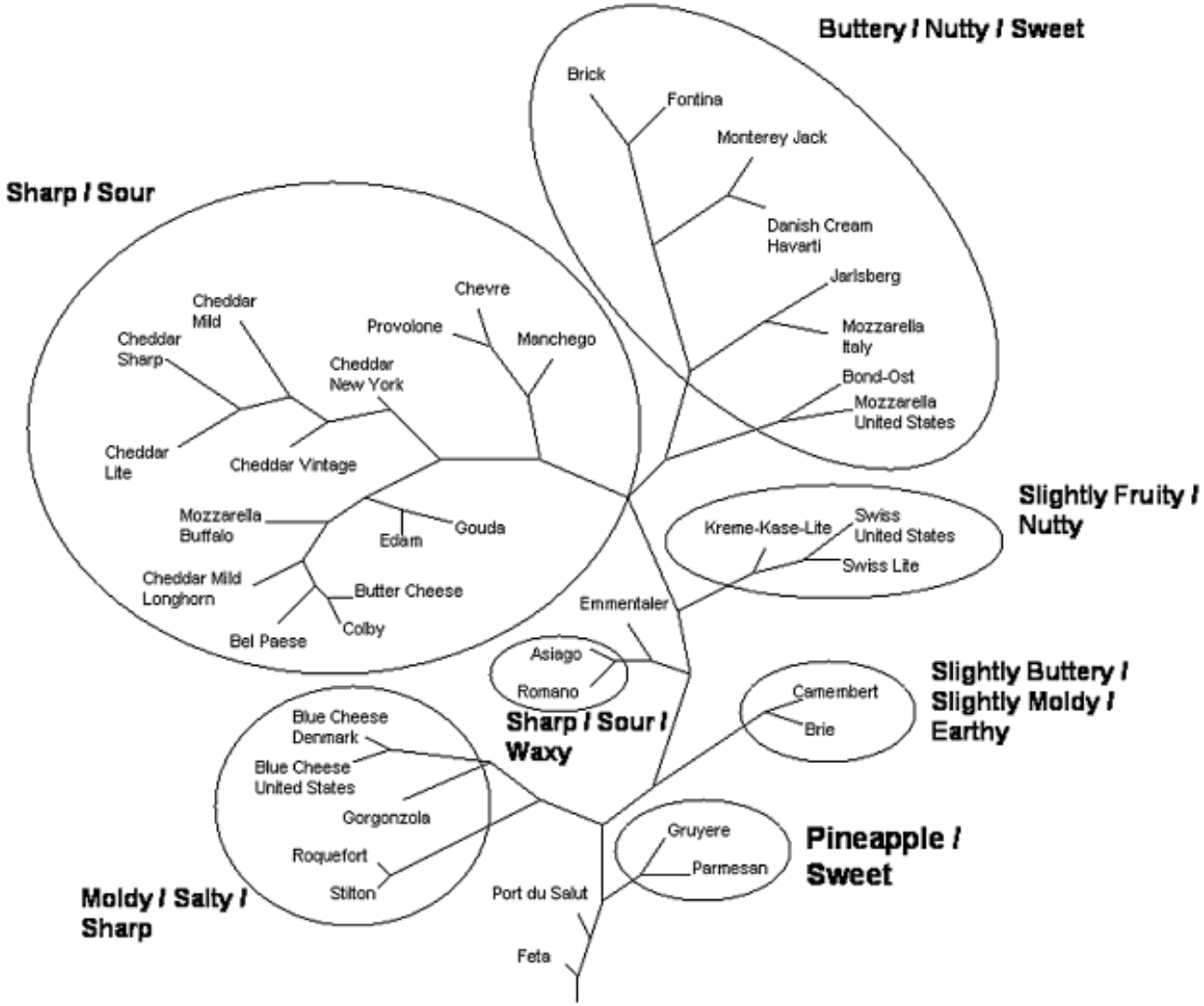
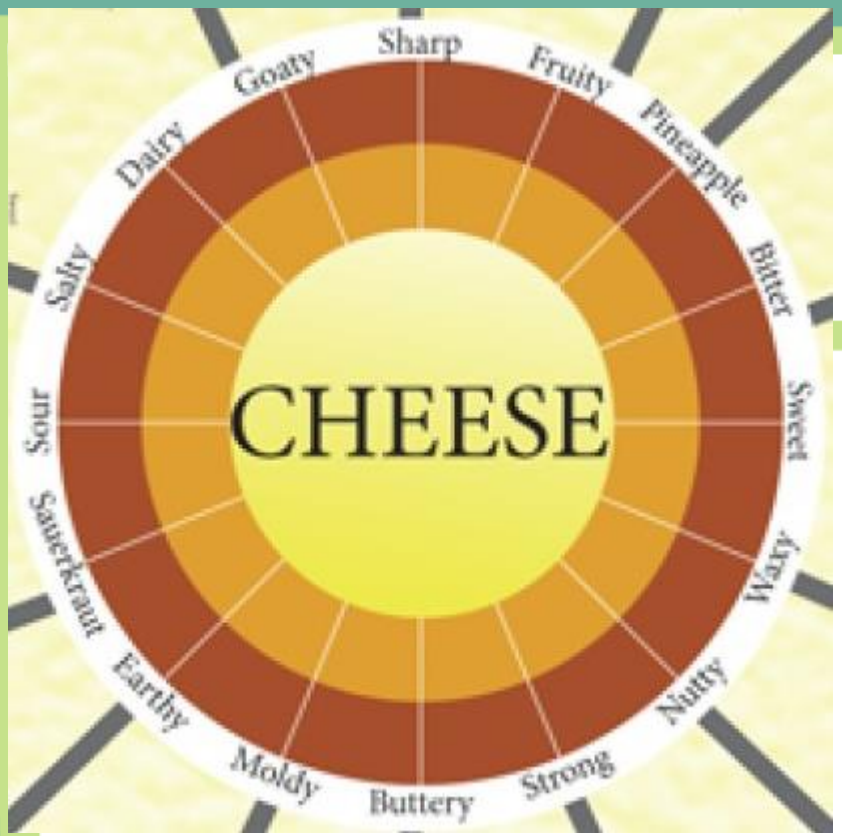
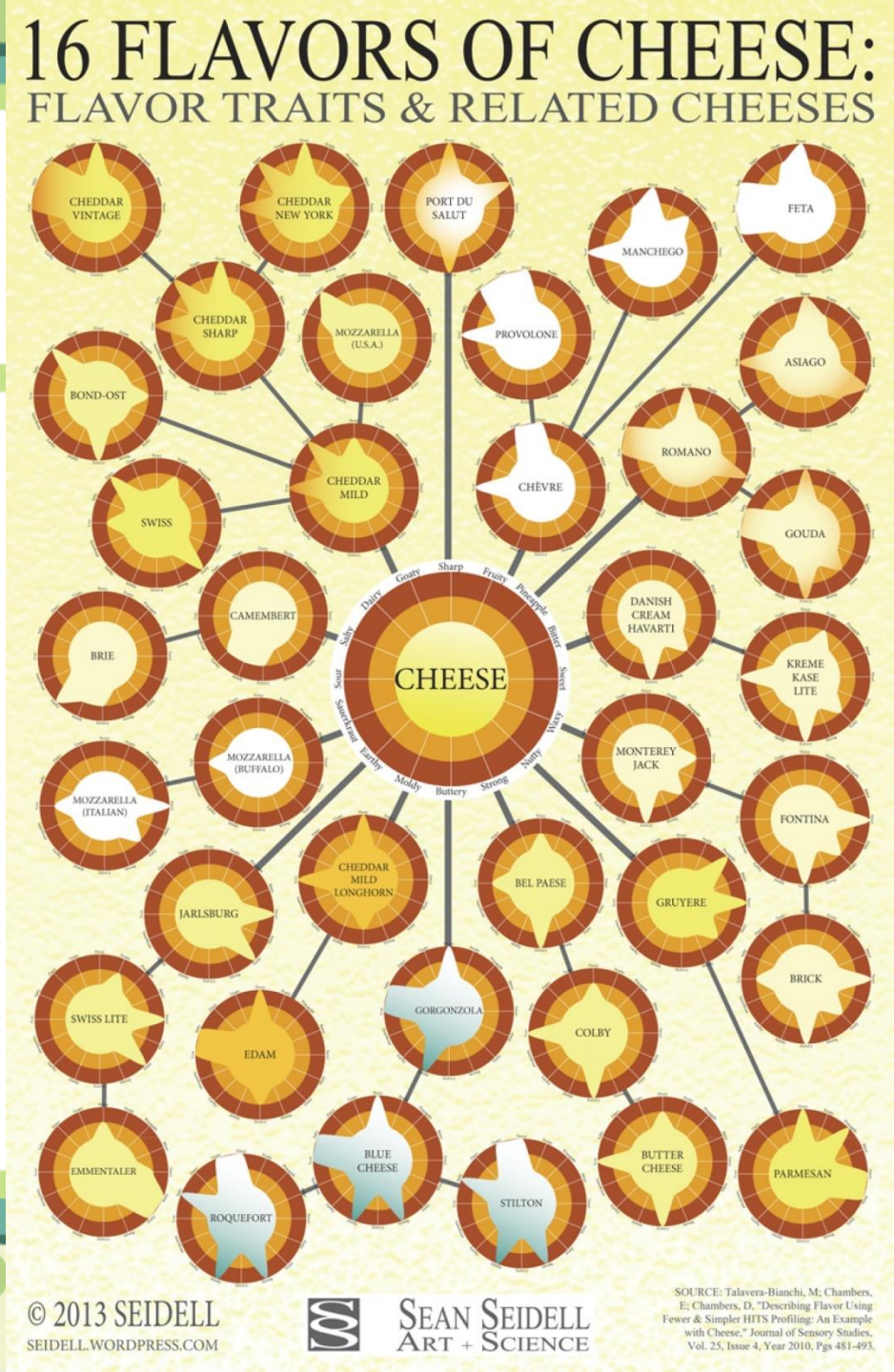


FIG. 1. CHEESE "TREE" SHOWING RELATIONS BETWEEN SAMPLES ACCORDING TO THEIR FLAVOR HITS

TALAVERA-BIANCHI, M. and CHAMBERS, D. H. (2008), SIMPLIFIED LEXICON TO DESCRIBE FLAVOR CHARACTERISTICS OF WESTERN EUROPEAN CHEESES. Journal of Sensory Studies, 23: 468–484.





TALAVERA-BIANCHI, M., CHAMBERS IV, E. and CHAMBERS, D. H. (2010), DESCRIBING FLAVOR USING FEWER AND SIMPLER “HITS” (HIGH IDENTITY TRAITS) PROFILING: AN EXAMPLE WITH CHEESE. Journal of Sensory Studies, 25: 481–493.

MSZ ISO 29842:2015 Nem teljes körű kiegyenlített blokkelrendezések

Balanced Incomplete Block Design

Minden bíráló azonos számú fajtát minősít

Minden fajta azonos számban kerül bírálatra

Minden fajta azonos számban (λ-érték) kerül együttes bírálatra a másik fajtákkal

Bírálatok száma: 22

Összes vizsgált fajta száma: 12 (A - L)

Fajták száma bírálatonként: 6

λ-érték 5

Bírálat		Kiosztás					
1	fajta	Jonathan	Idared	Jonica	Jonagored	Lysgolden	Kovelit
	kód	277	208	592	952	439	380
2	fajta	Royal Gala	Jonathan	Idared	Mutsu	Jonagored	Elstar
	kód	814	115	163	631	959	397
3	fajta	Redspur	Elstar	Granny Smith	Mutsu	Jonica	Royal Gala
	kód	997	805	512	135	208	286
4	fajta	Elstar	Idared	Granny Smith	Redspur	Kovelit	Jonathan
	kód	274	597	305	543	655	768
	fajta	Jonica	Elstar	Royal Gala	Granny Smith	Jonathan	Lysgolden

Mobil bírálati fülke

Thelabinthebag.com

video

Érzékszervi célszoftverek

- Compusense
- Fizz
- EyeQuestion
- RedJade

Quality in the eyes of official judges does not necessarily guarantee success in the marketplace

Forrás: Clark et al. The Sensory Evaluation of Dairy Products

Köszönöm a megtisztelő figyelmüket!

Az Emberi Erőforrások Minisztériuma ÚNKP-17-4-III-SZIE-3 Új Nemzeti Kiválóság Programjának támogatásával.

Emberi Erőforrások Minisztériuma