

Érzékszervi bírálók kiválasztásának, képzésének és monitorozásának nemzetközi módszerei

Sipos László^[1], Kókai Zoltán^[1] Gere Attila^[1]

*¹ Szent István Egyetem, Élelmiszertudományi Kar,
Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék, Érzékszervi
Minősítő Laboratórium, H-1118, Budapest, Villányi út, 29-43.*

Szabványosítás

- ▶ Nemzetközi vs nemzeti szabványosítás (ISO, MSZT, MSZT/612 MB)
- ▶ Legfontosabb „átvett” érzékszervi szabványok:
 - ▶ szakszótár (MSZ EN ISO 5492:2008)
 - ▶ bírálati helyiségek kialakítása (MSZ EN ISO 8589)
 - ▶ módszertanok (MSZ ISO 6658)
 - ▶ rangsorolás (MSZ ISO 8587), páros összehasonlítás (MSZ EN ISO 5495), háromszögpróba (MSZ EN ISO 4120), érzékszervi profil (MSZ EN ISO 13299),
 - ▶ termékek színének vizsgálata (MSZ ISO 11037),
 - ▶ ízérzékenység (MSZ ISO 3972),
 - ▶ bírálóbizottság teljesítmény (MSZ ISO 11132)

Érzékszervi Vizsgálat

- **Érzékszervi vizsgálat** (MSZ EN ISO 5492:2008): *„Tudomány, ami magába foglalja egy termék érzékszervi jellemzőinek érzékszervekkel végzett vizsgálatát”*
- különböző típusú feladatok → különböző kiválasztási és képzési módszerek → különböző képességű/képzettségű bírálók
- Érzékszervi bírálókat képzettségük szerint:
 - laikus/naive/fogyasztói bírálók
 - képzett bírálók/kiválasztott bíráló
 - szakértő bírálók

Bírálok kiválasztása, bírálócsoporth kialakítása

- Bírálócsoporth kialakítása befektetés
 - vizsgálati célkitűzés határozza meg: bíráló típusa, bírálósám, kísérleti terv, teszt körülményei, anyag, módszer, eszközök, értékelések, stb.
 - kiválasztás lépései:
 - toborzás, előválogatás és felvétel
 - képzés: általános alapelvek és módszerek
 - válogatás konkrét célokra
 - teljesítmény folyamatos ellenőrzése
 - szakértő bírálókká való lehetséges képzés

Bírálok kiválasztása, képzése, monitorozása

- ▶ Belső, külső, vegyes bírálócsoporthoz előnyei <—> hátrányai
- ▶ Számos publikált módszer (FQAP, JSS), nemzetközileg elfogadott: ISO 8586
- ▶ MSZ EN ISO 8586 Érzékszervi vizsgálat. Általános útmutató a kiválasztott bírálóknak és az érzékszervi szakértő bírálóknak kiválasztásához, képzéséhez, valamint folyamatos ellenőrzéséhez

Bíráló kiválasztás kritikus pontjai

► **Információgyűjtés** (beszélgetés, kérdőív):

- terhelés
- elérhetőség
- érdeklődés-hajlandóság
- motiváció
- ismert korlátok feltárása: gyógyszer, dohányzás, allergia,
- élelmiszerekkel kapcsolatos hozzáállás: intolerancia, averzió stb.

Bíráló kiválasztás kritikus pontjai

► Fiziológiai alkalmasság vizsgálata:

- cél a bíráló tényleges képességeinek feltárása és fejlesztése rendszeres időközönként végzett tesztek segítségével
- alaptersztek: általános alkalmasság vizsgálata, azaz viszonyítás az átlagos képességekhez
- termékspecifikus tesztek: az előállított termék, jellemző tulajdonságaira (íz, illat, hibák) (Le nez készletek, Aroxa, stb.)



Bíráló kiválasztás kritikus pontjai

► **Pszichológiai alkalmasság vizsgálata:**

- bírálói következetesség vizsgálata
- koncentrációképesség, íz és szagmemória
- bírálat időtartama
- sorozatos döntési helyzet elviselése
- asszociatív és szelekciós készség



Bíráló kiválasztás kritikus pontjai

► Fő vizsgálati típusok:

- Színfelismerés
- Szaglóképesség
- Ízküszöbérték
- Ízfelismerés
- Koncentráció különbség

Teljesítmény statisztikai értékelése

- ▶ **Teljesítményértékelés** (vizualizálhatóság, gyors visszacsatolás):
 - ▶ Elkülönítő képesség: A termékek közötti különbségtételi képesség
 - ▶ Ismétlőképesség: Eltérő precizitás – eltérések az ismételt minták között
 - ▶ Skálahasználat: A pontok tartományában, szórásában és átlagában lévő különbségek
 - ▶ Minőségirányítási rendszerben teljesítményértékelés:
 - nemmegfelelőségek azonosítása (PanelCheck)
 - probléma gyökérokának meghatározása
 - helyesbítő intézkedés (ismételt vizsgálat, specifikus képzés, értékelésből kizárás)



Köszönöm a megtisztelő figyelmüket!



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