

# Sajtok érzékszervi vizsgálata

**dr. Kókai Zoltán**

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Élelmiszertudományi és Élelmiszertechnológiai Intézet

Érzékszervi Laboratórium

**MATE**

MAGYAR AGRÁR- ÉS  
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

**MATE**

MAGYAR AGRÁR- ÉS  
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

Élelmiszertudományi és  
Technológiai Intézet

## % Reasons for consumption globally



A sajt fogyasztás fő  
mozgatórugói  
globális felmérés  
TetraPak (2021) - [link](#)

# Érzékszervi vizsgálatok szerepe, jelentősége

- Előállítás, technológiai folyamatok nyomon követése
- Késztermék minősítés
- Fogasztói vélemények, kereskedelem
- Versenyek
- Termékbírálatok
- Gasztronómia, vendéglátás
- Hatósági minősítések
- Benchmarking
- Tanulás, tapasztalatszerzés



# Hazai bírálati jó gyakorlatok - példa



Térkép

Rólunk

Sajtbírálat

Kapcsolat

Belépés

TAG SZERETNÉK Lenni



## Célja

- objektív visszacsatolást nyújtani a sajtészítő számára a bírálatra nevezett sajtról
- a kiemelkedő minőségű sajtok megismertetése a fogyasztókkal, a gasztronómia képviselőivel, kereskedőkkel, hogy ezáltal jobb piaci pozícióba kerüljenek a sajtészítők

## Bírálati rendszer:

# Irányelvek, útmutatók

- Bírálók személye
  - Fogasztó
  - Képzett bíráló
  - Szakértő bíráló
- Bírálóhely, körülményei
  - Érzékszervi laboratórium
  - Saját protokoll – fókuszált figyelem
- Bírálónyelv, tulajdonságok
  - Objektív jellemzők
    - Termékspecifikus
    - Tanulható
  - Szubjektív jellemzők – egyéni koncepció, fogyasztói célcsoportok

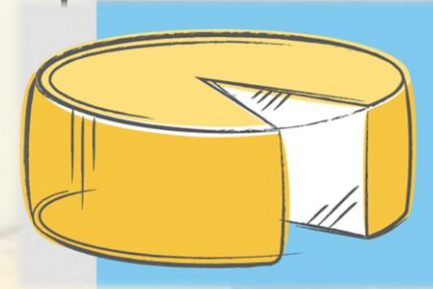


# Érzékszervi tulajdonságok, bírálati szempontok

- Objektív jellemzők

- Definíció
- Termék típus példák

- Iparági esettanulmány – American Cheese Society Lexicon & Glossary - [link](#)



**AMERICAN  
CHEESE  
SOCIETY**

## FRUITY

**Definition:** Flavor or volatile aroma reminiscent of fruit.

**Reference points:** Fresh apples, grapes, pears, pineapple, and other tropical fruits.

**Styles where it occurs:** Cheddar, Swiss, aged Italian styles, goudas, Alpine styles

**Attribute/Defect:** Certain cheeses have a sweet fruit-like flavor that generally grows more intense with age. While some consider it undesirable, others consider it an interesting complexity in aged cheeses.

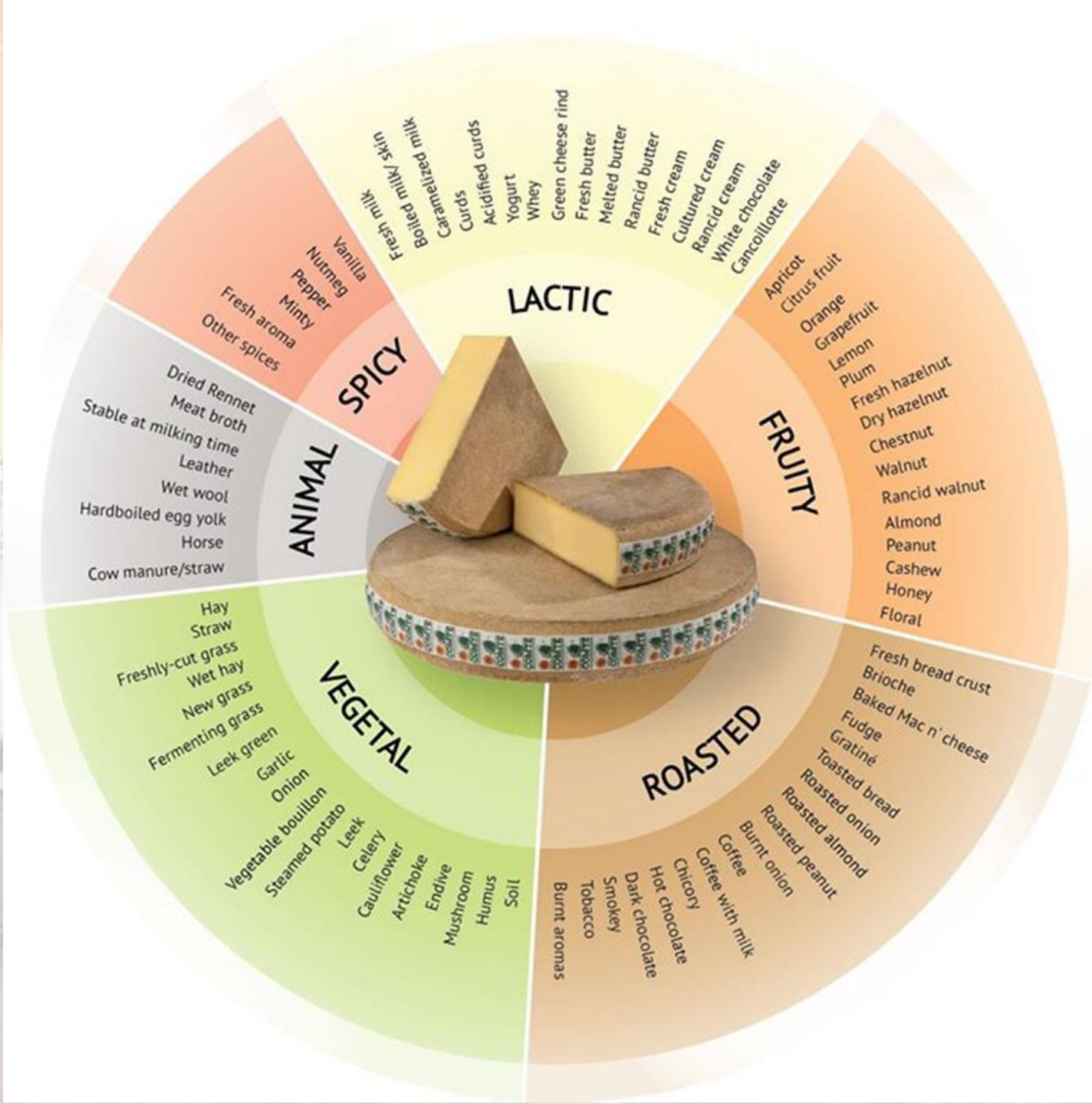
**Possible causes:** Certain starters and non-starter bacteria, enzymatic activity, microbial activity. Low acid, high moisture, low salt, poor milk quality.

**Related terms:** FERMENTED, Green, VOLATILES, WHEY/WHEY TAIN, YEASTY

Term	Definition	Standard
Acid/ yoghurt, acidic	The taste on the tongue associated with acids (citric, lactic, ...) A sour, tangy, sharp, citrus-like taste. The fundamental taste sensations of which lactic and citric acids are typical	0.35–0.86 g lactic acid per 100 g Ricotta Fermented milk Natural yoghurt Citric acid (0.2% in water)

# Flavor wheel – aromakerék, ízkerék

- Tulajdonságcsoportok
- Tulajdonságok
- Gyűjtemény, szótár
- Elméleti háttér
- Gyakorlati felismerés



# Érzékszervi referencia standardek

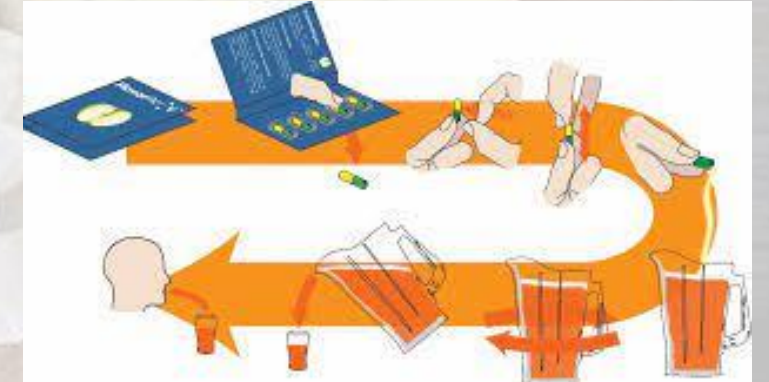
- Illatjegyek
- Ízjegyek
- Felismerés, azonosítás
- Közös nyelvezet
- Egyéni érzékenység
- Folyadékban oldható anyagok

- Acetic
- Musty
- Barnyard
- Butyric
- DMS
- Medicinal
- Freshly Cut Grass
- Metallic
- Ethyl Butyrate
- Papery

[Link](#)

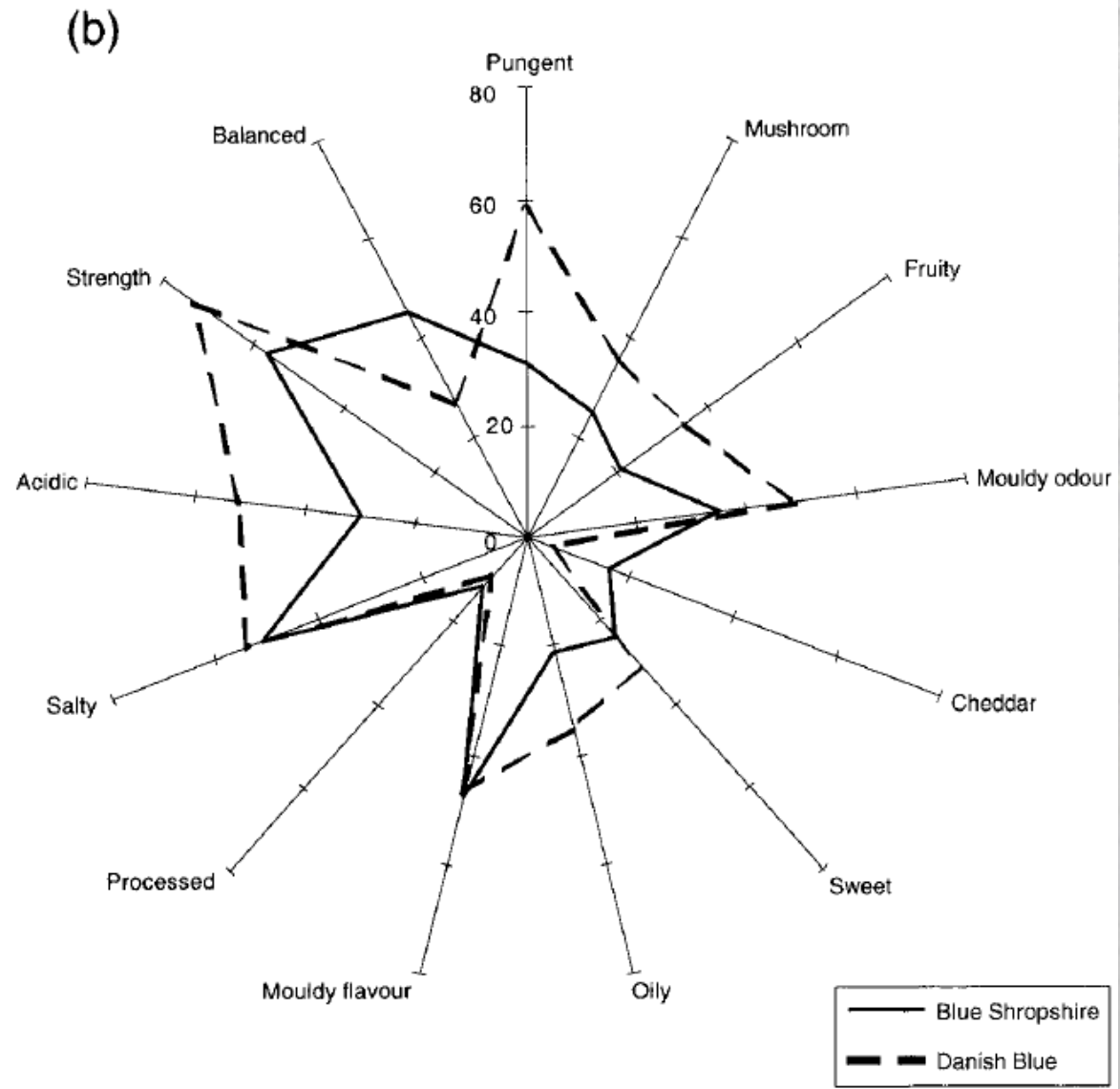
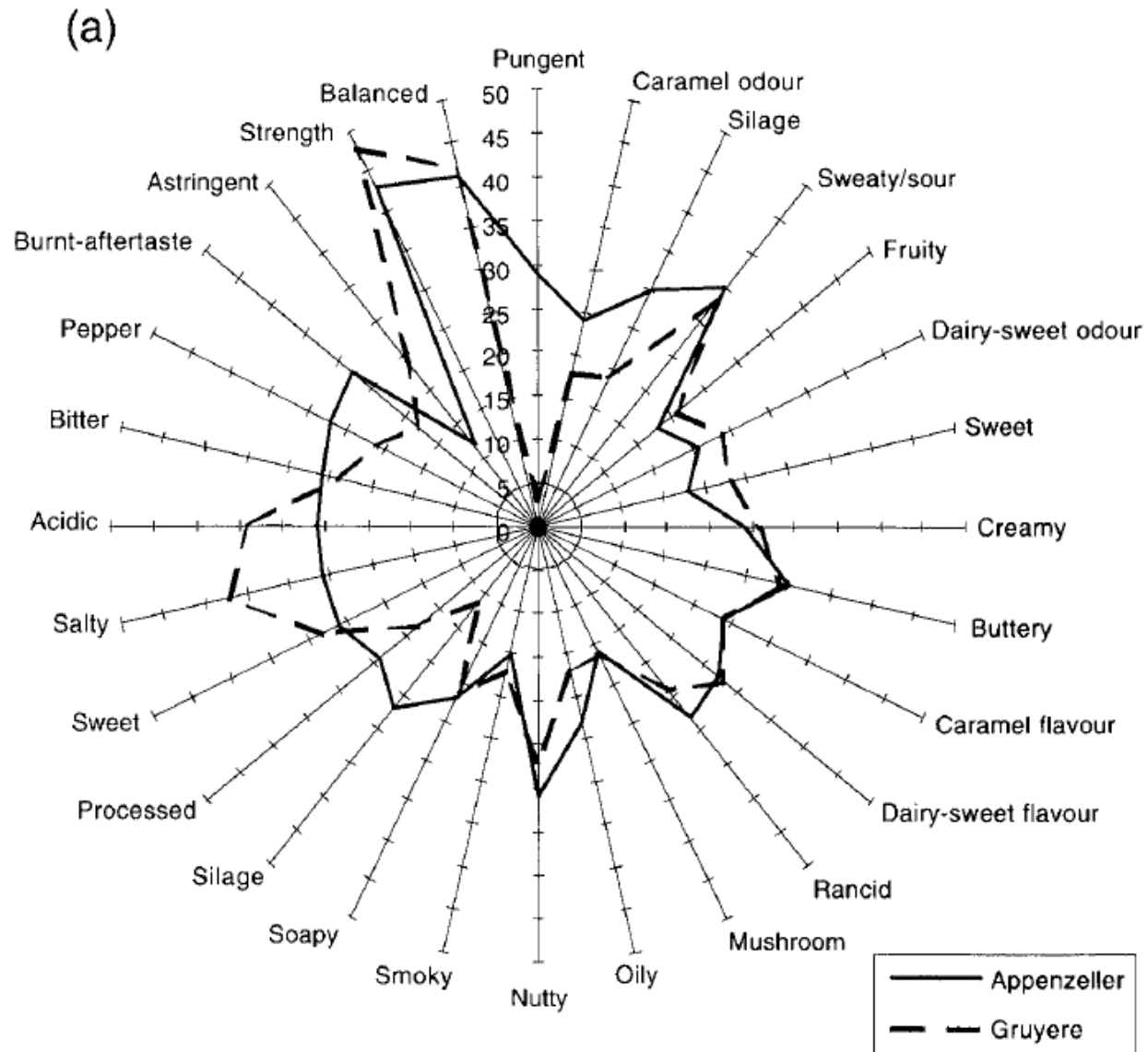
FlavorAct V™

Dairy Sensory Kit -  
Series One

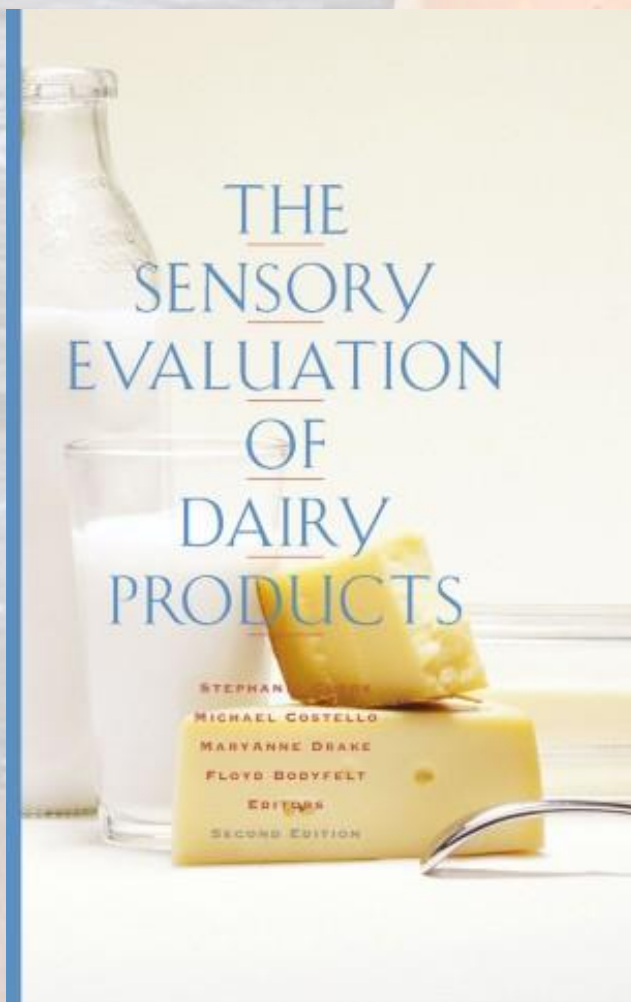





# Érzékszervi profilanalízis – kutatás, fejlesztés



# Sajtokkal kapcsolatos érzékszervi irodalmak



[link](#)



+ test		Grana Padano		
		Im Stück		
	Gewichtung	Giovanni Ferrari Grana Padano Riserva	Penny/Valbontà Grana Padano	Cascine di Campagna Grana Padano
Reifungsdauer in Monaten laut Anbieter		Mind. 20	16	Mind. 9
Inhalt (Gramm)		150	200	200
Mittlerer Preis ca. (Euro)		3,40	3,40	3,90 <sup>1)</sup>
Preis pro 100 Gramm ca. (Euro)		2,27	1,70	1,95
<b>+ test - QUALITÄTSURTEIL</b>	<b>100%</b>	<b>GUT (1,6)</b>	<b>GUT (1,8)</b>	<b>GUT (2,0)</b>
<b>SENSORISCHE BEURTEILUNG</b>	<b>55%</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>
Besonderheiten und Fehler in Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz und Mundgefühl (Fehler sind fett gedruckt).		Kräftig brüchig. Aromatisch, sehr kräftig nach Käse, sehr kräftig gereift, sehr kräftig würzig, leicht nach Appenzeller und Brühkäse. Schmeckt leicht bitter, leicht pikant.	Leicht brüchig, leicht feucht. Leichte Tilsiter- und Butternote, kräftig gereift. Riecht kräftig würzig.	Leicht brüchig, leicht feucht. Mild gereift leicht nach Sahne. Schmeckt süßig, nur leicht würzig.
Allgemeine Merkmale stehen im Steckbrief über der Tabelle.				
<b>SCHARSTOFFE</b>	<b>40%</b>	<b>sehr gut (1,0)</b>	<b>sehr gut (1,0)</b>	<b>sehr gut (1,0)</b>

[link](#)



[link](#)

Köszönöm  
figyelmüket!

