

4 VLASTNÍ KOMENTÁŘ

Pro hodnocení ovoce, zeleniny a výrobků se využívají metody a zkoušky sensorické analýzy. Před samotným hodnocením vzorků se provádí cílený výběr metod sensorických analýz. Kdy se zvolí metoda podle druhu zahradnického produktu či potraviny, počtu vzorků, schopnosti a počtu hodnotitelů a podle výsledku, který sledujeme. Při hodnocení mohou být pokládány otázky. Všeobecné, kdy se ptáme, zda je či není rozdíl mezi vzorky, specifická nám odpovídá na určité otázky a u preferenčních je dotazováno na to, který vzorek hodnotitel preferuje a z jakého důvodu.

Použití jednotlivých metod zkoušek:

1. Rozdílové zkoušky

Tato metoda je spíše využívána pro výcvik hodnotitelů než pro zařazování vzorků do jakostních tříd, nebo vyhodnocování výsledků na soutěži.

2. Pořadové zkoušky

Tato metoda zkoušky je využívána pro více jak 2 vzorky. Při tomto hodnocení je nejvhodnější volit 6 vzorků (do 6 vzorků by bylo zbytečně málo, nad 6 vzorků – mohlo by docházet únavě hodnotitele a jeho zbytečným chybám v hodnocení).

Tuto metodu lze využít jak pro čerstvé zahradnické produkty, tak pro výrobky z nich.

3. Hodnocení srovnávání se standardem

a) hodnocení rozdílu od standardu jednostimulovou zkouškou

Metoda je vhodná pro hodnocení várek při výrobě v podnicích.

b) hodnocení rozdílu od standardu dvoustimulovou zkouškou

Metodu a a b bych volila spíše pro zkoušku a výcvik hodnotitelů, než pro hodnocení zahradnických produktů a výrobků z nich.

c) stanovení stupně odlišnosti od standardu

Metodu bych využila jak pro hodnocení přesnídávky, povidel, kečupu, tak bramborových hranolek před smažením např. při vývoji nové receptury nebo při ověřování, zda je výrobek stále stejné kvality. Při hodnocení se definují hodnocené vzorky následně: - vzorek je identický se standardem

- vzorek se nepatrně liší od standardu

(je poněkud lepší, je poněkud sladší, nebo kyselejší, je poněkud řidší ...)