**METODYKA: Analiza sensoryczna (analiza hedoniczna)**

**A – WARUNKI DEGUSTACJI**

**OCENIAJĄCY**

Panel oceniających stanowi minimum 45 osób, których płeć i wiek są znane. Są oni konsumentami ocenianych produktów (częstotliwość konsumpcji jest znana), osobami nie przeszkolonymi w zakresie analiz sensorycznych. Badanie wykonano zgodnie z normą ISO 11136:2014.

**SALA DEGUSTACYJNA**

Degustacje są przeprowadzane w pomieszczeniu zgodnym z normą PN-EN ISO 8589:2010.

Produkty prezentuje się w świetle białym.

**KARTA OCENY**

Każdy oceniający wypełnia kwestionariusz, oceniając pożądalność ogólną każdego z produktów

według skali od 1 do 9. Poszczególnym punktom skali odpowiadają następujące określenia:

1) Nie do zaakceptowania

2) Bardzo mi nie odpowiada

3) Nie odpowiada

4) Raczej mi nie odpowiada

5) Obojętne (ani mi odpowiada, ani nie odpowiada)

6) Raczej mi odpowiada

7) Odpowiada

8) Bardzo mi odpowiada

9) Wyśmienite

Oceniający określa również opisowo, co mu odpowiada, a co nie w badanych produktach.

**SEANS**

Porównywane produkty są przedstawiane oceniającym w sposób anonimowy, zakodowane za pomocą trójcyfrowego numeru. Przedstawia się je w różnych sekwencjach (Latin square) i w tych samych warunkach (temperatura, ilość, ewentualna obróbka termiczna, ewentualna ilość dodanych składników) dla wszystkich członków zespołu oceniającego. Degustatorzy mają do dyspozycji wodę mineralną.

**B – OSZACOWANIE WYNIKÓW**

Otrzymane wyniki są opracowywane za pomocą programu do analiz sensorycznych.

Zgodność ocen z rozkładem normalnym jest sprawdzana za pomocą testu chi-kwadrat. Stosuje się:

- jeśli hipoteza normalności rozkładu jest akceptowana:

* test Studenta (2 produkty)
* analiza wariancji (więcej niż 2 produkty)

- jeśli hipoteza normalności rozkładu jest odrzucana:

* test Wilcoxon’a (2 produkty)
* test Friedman’a (więcej niż 2 produkty)

Tabele wyników zawierają:

- średnią ocen,

- odchylenia standardowe, które informują o rozproszeniu ocen wokół średniej,

- istotność różnic.

Poziom istotności równy 1% pozwala na stwierdzenie z 99% prawdopodobieństwem, czy otrzymane przez produkty wartości są różne pod względem badanej cechy.

Poziom istotności równy 5% pozwala na wyciągnięcie wniosku o ewentualnej różnicy między wartościami z 95% prawdopodobieństwem.

**C – MIEJSCE PRZEPROWADZENIA TESTU**

Test jest realizowany w laboratorium.

**D – SPRAWOZDANIE Z BADAŃ**

Sprawozdanie z badań zawiera:

1. Wizualna ocena opakowań

* zdjęcia opakowań tak aby był widoczny przód opkowania, składnki, wartość odżywcza, kod EAN, gramatura, data i numer partii

2. Wyniki i wnioski

3.Karta zlecenia

4. Zdjęcia produktów do degustacji i ich opakowań

5.Metodyka badań

6.Charakterystyka i skład panelu

* całkowita liczba osób
* podział na płeć
* podział na przedziały wiekowe
* podział na kategorie społeczno-zawodowe
* częstotliwość konsumpcji produktu
* godziny degustacji

7.Tabele wyników w tym wniosek

8.Histogramy

9.Komentarze oceniających z podziałem na:

* wygląd
* zapach
* smak
* tekstura