



SZKOLENIE NA LIDERA ANALIZY SENSORYCZNEJ

24.06. – 27.06.2025

prof. UPP, dr hab. Krystyna Szymandera-Buszka
dr hab. Anna Jędrusek-Golińska



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PLAN WYSTĄPIENIA

1. Ocena sensoryczna - definicja
2. Terminologia w analizie sensorycznej
3. Charakterystyka metod stosowanych w testach na sprawdzenie wrażliwości
4. Główne zasady przeprowadzania oceny sensorycznej (Zasady Dobrej Praktyki)

PLAN WYSTĄPIENIA

5. Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej oraz przygotowanie produktów do oceny sensorycznej

- jak działają zmysły człowieka

- jakie czynniki mogą zaburzyć ich pracę

- czy ważne jest przeplukiwanie ust w trakcie oceny

- jak dbać o zmysły aby posiadały wysoką czułość

- czym jest adaptacja sensoryczna

- czy zawsze możemy brać udział w ocenie sensorycznej

- branie odpowiedzialności za wskazane odpowiedzi



PLAN WYSTĄPIENIA

6. Lider analizy sensorycznej – cechy
7. Czym jest szkolenie sensoryczne
8. Analiza zaplanowanych zadań do wykonania
9. Czym jest szkolenie sensoryczne
10. Analiza zaplanowanych zadań do wykonania



Terminologia w analizie sensorycznej

Ocena sensoryczna

Pomiar cech jakościowych produktu za pomocą zmysłów przez zespół osób odpowiednio przeszkolonych i wykwalifikowanych w percepcji badanych bodźców, działający w standardowych warunkach, według standardowych metod zapewniających uzyskanie wyników dokładnych i powtarzalnych.

Terminologia w analizie sensorycznej

Ocena konsumencka

Pomiar akceptacji, stopnia pożądalności lub preferencji produktów, wykonywany przy pomocy zmysłów przez odpowiednio liczebną i reprezentatywną grupę konsumentów, w sprecyzowanych warunkach, według prostych metod analizy sensorycznej.

Terminologia w analizie sensorycznej

Ocena eksperta

Ocena jakości wykonana przez jedną osobę o odpowiednio dużej, sprawdzonej wrażliwości sensorycznej oraz indywidualnych doświadczeniach i umiejętnościach w wykonywaniu analizy sensorycznej.

Zmysły biorące udział w ocenie sensorycznej

wrażenia wzrokowe – oglądanie

wrażenia zapachowe - wąchanie

wrażenia smakowe - smak

wrażenia czuciowe (dotykowe) - dotykanie, odczucie w ustach (np. aksamitność jogurtu)

wrażenia słuchowe - odgłosy podczas jedzenia



Prawidłowość przeprowadzonych badań sensorycznych

STAŁOŚĆ WARUNKÓW ZEWNĘTRZNYCH (DOTYCZY PRODUKTU I OTOCZENIA)

ZNAJOMOŚĆ APARATÓW BADAWCZYCH (NAJWIĘKSZA CZUŁOŚĆ)



Prawidłowość przeprowadzonych badań sensorycznych, c.d.

- Prawidłowego działania receptorów
- Prawidłowego przekazu informacji
- Odbioru i zdolności zapamiętywania przekazanych informacji

Czy ważne jest przeplukiwanie ust w trakcie oceny?

Przy ocenach z wykorzystaniem zmysłu smaku należy:

- płukać usta wodą obojętną smakowo, niegazowaną i bezzwoną o temperaturze pokojowej
- przy ocenie produktów tłuszczowych woda lub herbata czarna (krótco parzona o temperaturze 37°C.

Przeciwdziałania adaptacji

odpowiednie warunki przeprowadzania ocen: izolacja od obcych zapachów, wymiana powietrza, unikanie oceny próbek o bardzo wysokiej intensywności zapachu; przerwy 20s-30 s pomiędzy ocenami - oddychanie świeżym powietrzem.

WNIOSEK Z ĆWICZEŃ: Trudniej jest usunąć adaptację węchową niż smakową.

Przeciwdziałania adaptacji c.d.

silne bodźce zakłócające (hałas, rozmowy, zapachy kosmetyków, bliska obecność innych osób) mogą powodować obniżenie zdolności wykonywania oceny.

WNIOSEK Z DYSKUSJI:

Zaleca się

przestrzeganie ciszy w czasie przeprowadzania ocen,

izolowanie oceniających od siebie,

mycie rąk przed oceną bezwonny mydłem

nie stosowanie silnie pachnących kosmetyków

PRAWIDŁOWA, OBIEKTYWNA I POWTARZALNA OCENA SENSORYCZNA surowców i produktów jest możliwa po spełnieniu określonych warunków, do których należą

właściwy dobór zespołu do oceny sensorycznej,

zapewnienie prawidłowych warunków w trakcie prowadzenia badań

właściwe przygotowanie prób

dopasowanie odpowiednich metod do oceny określonych

Charakterystyka metod stosowanych w testach na sprawdzenie wrażliwości

Metody określające zdolność do rozpoznawania smaków w odpowiednich stężeniach (natężeniach bodźca)

Metody określające zdolność do rozpoznawania różnic w stężeniach tego samego bodźca

Metody określające progi wyczuwania i rozpoznawania smaków



Metody wykorzystywane dla przeprowadzenia selekcji oceniających

PRÓBA NA DALTONIZM SMAKOWY

USTALENIE PROGU WRAŻLIWOŚCI SMAKOWEJ

USTALENIE PROGU RÓŻNICY



Przykładowe ZADANIA STAWIANE LIDEROWI SENSORYCZNEMU c.d.

Kontrola jakości przeprowadzanych ocen na podstawie:

Monitorowania i kontrolowania jakości analiz sensorycznych, np. poprzez wdrożenie systemów audytu wewnętrznego i przeglądów zarządzania.

Prowadzenia rejestru analiz, które potwierdzają, że analiza była przeprowadzona zgodnie z procedurami i wymagań normy



Przykładowe ZADANIA STAWIANE LIDEROWI SENSORYCZNEMU

Kontrola jakości przeprowadzanych ocen aby:

Wyniki analiz sensorycznych były jasne, zrozumiałe i niezależne od subiektywnych ocen.





LITERATURA

ISO 8589:2007 Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms

ISO 8586:2023 Sensory analysis — Selection and training of sensory assessors

ISO 3972:2011 Sensory analysis — Methodology — Method of investigating sensitivity of taste

5492:2008 Sensory analysis — Vocabulary

Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badania żywności. Podstawy – Metody-Zastosowania. II wyd. Wyd. Naukowe PTTŻ, Kraków, 2014

Hoehl, K., Schoenberger G., Busch-Stockfisch M. Water quality and taste sensitivity for basic tastes and metallic sensation. Food Quality and Preference. 2010, 21(2): 243-249

Szymandera-Buszka K., Waszkowiak K., Jędrusek-Golińska A., Hęś M. Sensory Analysis in Assessing the Possibility of Using Ethanol Extracts of Spices to Develop New Meat Products. 2020, Foods, 9(2): 209. <https://doi.org/10.3390/foods9020209>

Szymandera-Buszka K. Jankowska A., Jędrusek-Golińska A. Mapping Consumer Preference for Vegan and Omnivorous Diets for the Sensory Attributes of Flour Products with Iodine-Fortified Plant-Based Ingredients. 2024, Nutrients, 16 (24): 4392. <https://doi.org/10.3390/nu16244392>





DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ! 😊

Materiał powstał w ramach projektu „Najlepsi z natury! Podnoszenie kompetencji osób dorosłych przez UPP”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, na podstawie umowy nr FERS.01.05-IP.08-0469/23



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską

