



WYDZIAŁ NAUK
O ŻYWNOŚCI
I ŻYWIENIU

SZKOLENIE NA TESTERA W ZESPOLE SENSORYCZNYM

2-5 CZERWCA 2025

PROWADZĄCY

dr hab. Anna Jędrusek-Golińska

prof. UPP dr hab. Krystyna Szymandera-Buszka





SZCZEGÓŁY ORGANIZACYJNE

Czas trwania	02.06 (pon.) – 05.06.2025 (czw.)
Godziny	9.00 – 16.00
Salę	208, 209.1, 209.2, 212



Plan

Analiza sensoryczna żywności

Wymagania w analizie sensorycznej

Zapewnienie odpowiednich warunków oceny

Właściwy sposób przygotowania i prezentacji prób

Wyszkolony zespół oceniający

Zastosowanie odpowiednich metod sensorycznych

Analiza sensoryczna

- naukowa metoda badania produktów spożywczych, gdzie przedmiotem pomiaru są reakcje zmysłów człowieka (wzrok, węch, smak, dotyk) na właściwości fizyczne, chemiczne lub biologiczne,
- obejmuje wywołanie, pomiar, analizę i interpretację wrażeń sensorycznych, które są kluczowe dla oceny jakości i akceptacji produktu.



Wymagania w analizie sensorycznej

- 1. Zapewnienie odpowiednich warunków oceny**
- 2. Właściwy sposób przygotowania i prezentacji prób**
- 3. Wyszkolony zespół oceniający**
- 4. Zastosowanie odpowiednich metod sensorycznych**





1. Zapewnienie odpowiednich warunków oceny

Odpowiednio przygotowane laboratoria obejmują:

- pomieszczenie do przygotowania badanych próbek
- pomieszczenia z indywidualnymi stanowiskami dla oceniających
- ew. pomieszczenia do badań zespołowych



1. Zapewnienie odpowiednich warunków oceny

Warunki fizyczne w laboratorium:

- temperatura
- wilgotność względna powietrza
- wymiana powietrza
- oświetlenie
- boksy, zlewy (...)



2. Właściwy sposób przygotowania i prezentacji prób

1. Bezpieczeństwo badanego materiału dla oceniających
2. Postępowanie z materiałem niejednorodnym
3. Jednolitość przygotowania
4. Anonimowość próbek
5. Wielkość próbki
6. Temperatura próbek
7. Liczba próbek
8. Kolejność prezentacji próbek



3. Wyszkolony zespół oceniający

Jak powstaje wrażenie zmysłowe?

- Receptor
- Elementy przewodzące
- Określone pola neuronowe w istocie szarej kory mózgowej

Jak ocenić sprawność zmysłów?

Testy sprawności smaku i węchu (gustometria i olfaktometria)

- pomiar aktywności elektrycznej obwodowego lub centralnego układu nerwowego albo impedancji,
- określanie w standardowych warunkach ilościowego i jakościowego związku między bodźcem a wrażeniem, jakie wywołuje.

Jak ocenić sprawność zmysłów?

1. Zdolność rozpoznawania bodźców (np. podstawowych jakości smaku i kilku jakości zapachu)
– próba na daltonizm smakowy oraz na daltonizm zapachowy.
2. Metody wyznaczania wartości progowych (elektrogustometria i gustometria jakościowa oraz olfaktometria i metody bezpośrednie).
3. Metody określające zdolność rozróżniania (testy dyskryminacji).



Jak ocenić sprawność zmysłów?

1. Próg wrażliwości (= próg absolutny)

2. Dla zmysłów chemoreceptyjnych:

2.1. Próg wyczuwalności

2.2. Próg rozpoznania

2.3. Próg krańcowy

2.4. Próg różnicy



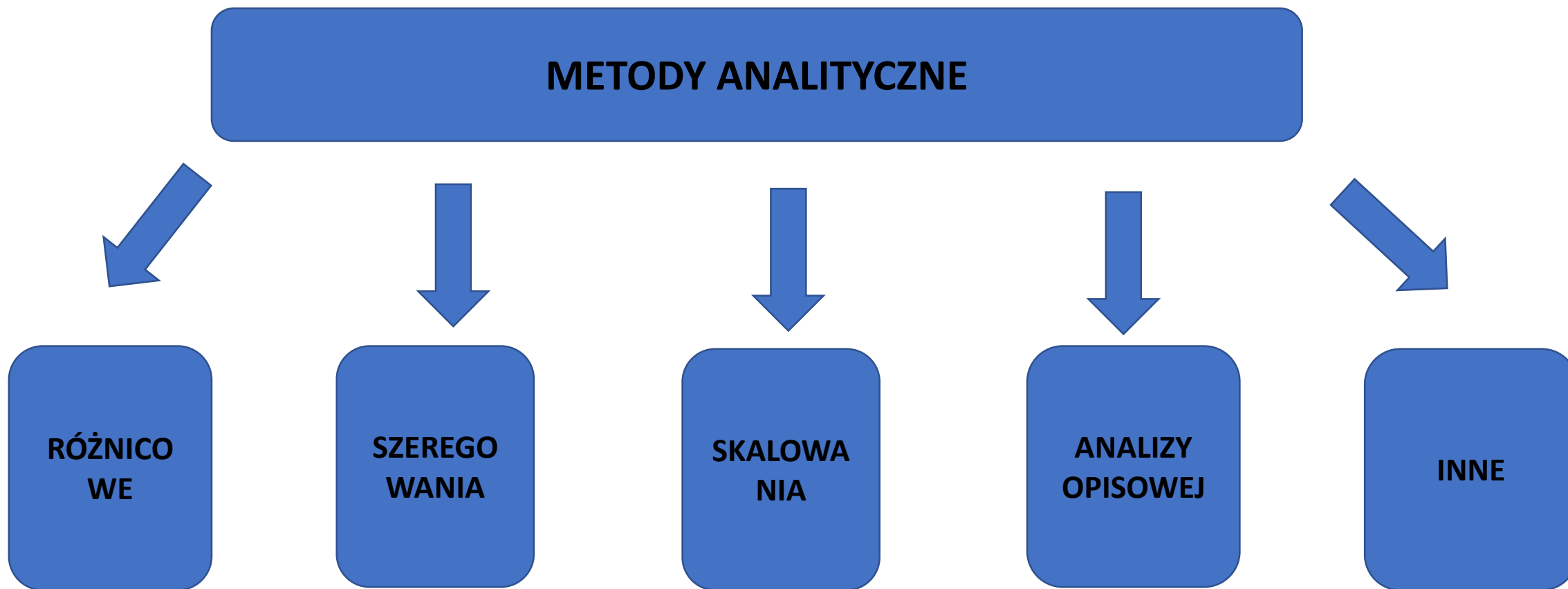


Trening sensoryczny i ekspozycja na bodźce

1. Jak zachować sprawność zmysłów?
2. Adaptacja i zmęczenie sensoryczne.
3. Co trwale, a co czasowo upośledza percepcję.



4. Zastosowanie odpowiednich metod sensorycznych





4. Zastosowanie odpowiednich metod sensorycznych

Badania konsumenckie i ich specyfika





Bibliografia

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

Gawęcka J., Jędryka T. Analiza sensoryczna. Wybrane metody i przykłady zastosowań. Wyd. AE w Poznaniu, 2001.

Szczepaniak B., Jędrusek-Golińska A., Szymandera-Buszka K. Badanie wrażliwości sensorycznej osób przewidzianych do wykonywania analiz. W: Towaroznawstwo wybranych produktów spożywczych. Flaczyk E., Korczak J. /red./ Wyd. AR w Poznaniu, 2004.

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>



SZKOLENIE NA TESTERA W ZESPOLE SENSORYCZNYM

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

