

Ing. Josef Barvíř – Senzorické metody a jejich využití

(abstrakt z přednášky v SZÚ dne 31.3.2005)

Historie:

- Od počátku 50. let 20. století se v ČSR vytvářely tzv. Jednotné analytické metody. V roce 1953 vyšel jejich druhý svazek – Voda. Zde byla prvně zmíněna i senzorická analýza pitné vody.
- V roce 1973 vydalo MLVH seznam pracovníků v oboru chemie, kde byli m.j. uvedeni pracovníci vyškolení v senzorické analýze (?).

Současnost:

- 2005 – vydán dokument FAO/WHO definující potravinu
- Hovoříme-li o „senzorickém“, znamená to vztah k člověku“; hovoříme-li o „organoleptickém“ znamená to vztah k potravíně (vodě). Čili provádíme senzorickou analýzu organoleptických vlastností potravin (vody).
- Potřeba jednotné a standardizované terminologie při senzorické analýze (účel vytváření ISO norem). Nejdůležitější normy:
- ČSN ISO 5492 Senzorická analýza – Slovník.
- ČSN ISO 5496 Senzorická analýza. Metodologie. Zasloučení do problematiky a výcvik posuzovatelů při zjišťování a rozeznávání pachů.
- ČSN ISO 11037 Senzorická analýza. Obecná směrnice a zkušební metoda pro posuzování barvy potravin. (obsahuje m.j. definici prahové hodnoty; pojem „práh“ byl zaveden již v 19. století)

Další související normy:

- ČSN ISO 8586-1 Senzorická analýza. Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů. Část 1:Vybraní posuzovatelé.
- ČSN ISO 8586-2: Senzorická analýza. Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti posuzovatelů. Část 2:Experté.
- ČSN ISO 8589 Senzorická analýza. Obecná směrnice pro uspořádání senzorického pracoviště.
- ČSN ISO 11035 Senzorická analýza. Identifikace a výběr deskriptorů pro stanovení senzorického profilu pomocí mnohorozměrného přístupu.
- ČSN ISO 8587 Senzorická analýza. Metodologie. Pořadová zkouška.
- ČSN ISO 11036 Senzorická analýza. Metodologie. Profil textury.
- ČSN ISO 11056 Senzorická analýza. Metodologie. Metoda obsahu magnitudy.
- ČSN ISO 8588 Senzorická analýza. Metodologie. Zkouška „A“ - ne „A“.
- ČSN ISO 3972 Senzorická analýza. Metodologie. Metoda zkoumání citlivosti chuti.

(abstrakt připraven pracovníky SZÚ)