



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav hygieny a technologie masa</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>Senzorická analýza potravin</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1SA</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2011/2012</b>
<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>

### Sylabus přednášek

<b>Týden</b>	<b>Náplň</b>	<b>Počet hodin</b>
1.	Úvod a historie senzorické analýzy, základní pojmy a definice, význam senzorické analýzy.	2
2.		
3.	Smyslové vnímání, vedení a zpracování smyslového vzruchu, rozdělení smyslových receptorů významných pro senzorickou analýzu,	2
4.	smysly: chuťový, čichový.	
5.	Smysly: sluchový, zrakový, taktilní, kinestetický, pro teplo, pro chlad, pro bolest.	2
6.		
7.	Psychometrika, faktory ovlivňující senzorickou analýzu (vlivy vnějšího podnětu, prostředí, fyziologické, psychické, sociální).	2
8.		
9.	Metodiky a metody senzorické analýzy , standardizace metod.	2
10.		
11.	Instrumentální metody v senzorické analýze.	2
12.		
13.	Senzorické hodnocení při kontrole jakosti potravin a dodržování technologického postupu a receptury. Normy.	2
14.		

Zvýrazněná výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky

**Garant disciplíny: Ing. František Ježek, Ph.D.**



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Veterinární a farmaceutická univerzita

<b>Fakulta:</b>	<b>Veterinární hygieny a ekologie</b>
<b>Název ústavu:</b>	<b>Ústav hygieny a technologie masa</b>
<b>Název předmětu:</b>	<b>Senzorická analýza potravin</b>
<b>Kód předmětu:</b>	<b>H1SA</b>
<b>Akademický rok:</b>	<b>2011/2012</b>
<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>

#### Sylabus praktických cvičení

<b>Týden</b>	<b>Náplň</b>	<b>Počet hodin</b>
1.	Vybavení senzorické laboratoře, technika ochutnávání vzorku, zásady při senzorické analýze, základní pojmy statistiky používané v senzorické analýze	2
2.	Pořadové metody	2
3.	Metody rozlišovací, párová zkouška, trojúhelníková zkouška, vyhodnocení párové a trojúhelníkové zkoušky	2
4.	Jednostimulová (A neA) a dvoustimulová zkouška, $\chi^2$ test	2
5.	Hodnocení srovnáním se standardem, stupnice používané v senzorické analýze, vyhodnocování výsledků získaných pomocí stupnic	2
6.	Metody senzorického profilu, vývoj chutí, vyhodnocování výsledků stanovení senzorického profilu	2
7.	Senzorické hodnocení ovoce a zeleniny a výrobků z nich	2
8.	Senzorické hodnocení brambor, výrobků z brambor a jedlých tuků	2
9.	<b>Senzorické hodnocení masa a masných výrobků, metody tepelné úpravy</b>	2
10.	Senzorické hodnocení mléčných výrobků	2
11.	Senzorické hodnocení pekařských výrobků a těstovin	2
12.	Senzorické hodnocení nápojů (pivo, víno)	2
13.	<b>Instrumentální hodnocení textury masa, drůbežích masných výrobků, trvanlivých masných výrobků, párků a paštik na přístroji Instron (punkční test, TPA, W-B test)</b>	2
14.	Zápočtový test	2

Zvýrazněná výuka je spolufinancována z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky

**Garant disciplíny: Ing. František Ježek, Ph.D.**