INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: Veterinární hygieny a ekologie

Název ústavu: Ústav hygieny a technologie masa

Název předmětu: Senzorická analýza potravin

Kód předmětu: H1SA

Akademický rok: 2012/2013

Ročník: 3.

Sylabus přednášek

Týden	Náplň	Počet hodin
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

Fakulta: **Veterinární hygieny a ekologie**

Název ústavu: **Ústav hygieny a technologie masa**

Název předmětu: **Senzorická analýza potravin**

Kód předmětu: **H1SA**

Akademický rok: **2012/2013**

Ročník: **3.**

Sylabus praktických cvičení

Týden	Náplň	Počet hodin
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, χ^2 test	2
5.	Hodnocení srovnáním se standardem, stupnice používané v senzorické analýze, vyhodnocování výsledků získaných pomocí stupnic	2
6.	Metody senzorického profilu, vývoj chuti, vyhodnocování výsledků stanovení senzorického profilu	2
7.	Senzorické hodnocení ovoce a zeleniny a výrobků z nich	2
8.	**Instrumentální hodnocení textury drůbežích masných výrobků, trvanlivých masných výrobků, párků, paštik a masa na přístroji Instron**	2
9.	Senzorické hodnocení nápojů (pivo, víno)	2
10.	Senzorické hodnocení brambor, výrobků z brambor a jedlých tuků	2
11.	Senzorické hodnocení pekařských výrobků a těstovin	2
12.	**Senzorické hodnocení masa a masných výrobků, metody tepelné úpravy**	2
13.	**Senzorické hodnocení s využitím výpočetní techniky**	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.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Veterinární a farmaceutická univerzita

Fakulta: **Veterinární hygieny a ekologie**

Název ústavu: **Ústav hygieny a technologie masa**

Název předmětu: **Senzorická analýza potravin**

Kód předmětu: **H1SA**

Akademický rok: **2012/2013**

Ročník: **3.**

Studijní literatura:

1. **Ježek, F., Saláková, A.: Senzorická analýza potravin, MMP, VFU Brno 2012 http://vefis2.vfu.cz/Studium/Studium/MMP%20Senzorická%20analýza%20potravin.pdf**
2. Pokorný, J. a kol.: Senzorická analýza potravin, VŠCHT, Praha, 1998
3. Pokorný, J.: Metody senzorické analýzy potravin a stanovení senzorické jakosti, ÚZPI, 1993
4. Kříž, O. a kol.: Senzorická analýza potravin II. Statistické metody, UTB ve Zlíně, 2007
5. Buňka, F. a kol.: Senzorická analýza potravin I., UTB ve Zlíně, 2008
6. Ingr, I. a kol.: Senzorická analýza potravin, MZLU v Brně, 2001
7. Jarošová, A.: Senzorické hodnocení potravin, MZLU v Brně, 2001

Platné vyhlášky a normy vztahující se k senzorickému hodnocení potravin

Podmínky udělení zápočtu:

- 100% účast na cvičení
- složení písemného testu v závěru semestru

Konzultace:

Dle domluvy v pracovně Ing. Ježka