



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Senzorický dotazník – hodnocení těstovin

Vzorek č.: .....  
Příjmení ..... Datum .....  
Jméno ..... Hodina .....  
Pohlaví ..... Věk .....

## Senzorické hodnocení těstovin v syrovém stavu

### 1. Hodnocení barvy:

0 ..... netypická, nepříjemná, skvrnitá  
100 ..... typická nažloutlá  

---

0 ..... 100

### 2. Přítomnost jiných druhů těstovin:

0 ..... vysoký podíl jiných druhů těstovin  
100 ..... nízký podíl jiných druhů těstovin  

---

0 ..... 100

### 3. Hodnocení povrchu:

0 ..... drsný, popraskaný  
100 ..... hladký, celistvý, bez prasklin  

---

0 ..... 100

### 4. Hodnocení pevnosti a pružnosti při ohýbání mezi prsty:

0 ..... žádný odpor  
100 ..... vysoký odpor  

---

0 ..... 100

### 5. Celkové hodnocení vzhledu:

0 ..... nepravidelný tvar, popraskaný povrch  
100 ..... tvar pravidelný, odpovídající danému druhu, hladký povrch  

---

0 ..... 100



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Senzorický dotazník – hodnocení těstovin

Vzorek č.: .....  
Příjmení ..... Datum .....  
Jméno ..... Hodina .....  
Pohlaví ..... Věk .....

## Senzorické hodnocení uvařených těstovin

### 6. Hodnocení barvy (hédonické):

0 ..... příjemná, odpovídající druhu těstoviny  
100 ..... nepříjemná  

---

0 ..... 100

### 7. Hodnocení vzhledu (tvaru):

0 ..... hodně porušený původní tvar  
100 ..... původní tvar nezměněn  

---

0 ..... 100

### 8. Hodnocení lepivosti po uvaření:

0 ..... značně se lepí  
100 ..... vůbec se nelepí  

---

0 ..... 100

### 9. Hodnocení vůně po uvaření:

0 ..... cizí pach, zatuchlý, kyselý, jiný  
100 ..... těstovinová po přidané surovině  

---

0 ..... 100

### 10. Hodnocení vůně po uvaření (hédonické):

0 ..... nepříjemná  
100 ..... příjemná  

---

0 ..... 100



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Senzorický dotazník – hodnocení těstovin

Vzorek č.: .....  
Příjmení ..... Datum .....  
Jméno ..... Hodina .....  
Pohlaví ..... Věk .....

## Senzorické hodnocení uvařených těstovin

### 11. Hodnocení chuti:

0 ..... nahořklá, kyselá, zatuchlá, jiná  
100 ..... těstovinová s chutí po přidané surovině  
  
0 ..... 100

---

### 12. Hodnocení chuti (hédonické):

0 ..... nepříjemná  
100 ..... příjemná  
  
0 ..... 100

---

### 13. Celkové hodnocení:

0 ..... špatné, nevyhovující  
100 ..... vynikající  
  
0 ..... 100

---