

Spis treści

Wprowadzenie.....	5
-------------------	---

Rozdział 1

WSTĘP DO ĆWICZEŃ	7
-------------------------------	----------

1. Analiza sensoryczna – definicja i obszar zainteresowań.....	7
2. Ogólne wymagania dotyczące osób uczestniczących w badaniach sensorycznych	8
3. Warunki prowadzenia ocen sensorycznych	9
4. Metody stosowane w badaniach sensorycznych – kryteria wyboru i klasyfikacji.....	9

Rozdział 2

BADANIE WRAŻLIWOŚCI SENSORYCZNEJ	12
---	-----------

1. Wprowadzenie.....	12
2. Badanie wrażliwości zmysłu wzroku	13
3. Badanie wrażliwości zmysłu czucia powierzchniowego i czucia głębokiego	17
4. Badanie wrażliwości zmysłu smaku	20
5. Badanie wrażliwości zmysłu powonienia	25
6. Badanie wrażliwości zmysłu słuchu	32
7. Ćwiczenie.....	33

Rozdział 3

METODY WYKRYWANIA RÓŻNIC	35
---------------------------------------	-----------

1. Wprowadzenie.....	35
2. Metoda parzysta	37
3. Metoda trójkątowa	44
4. Metoda duo-trio.....	47
5. Metoda podwójnych standardów	48
6. Metoda dwie z pięciu	50
7. Metoda wielokrotnych porównań.....	52
8. Przykłady opracowania wyników ocen przy zastosowaniu metod wykrywania różnic	54
9. Ćwiczenie.....	56

Rozdział 4

METODY SKALOWANIA.....	58
1. Wprowadzenie.....	58
2. Skale porządkowe	59
3. Skale interwałowe i nieinterwałowe	62
4. Skale stosunku.....	68
5. Ćwiczenie.....	70

Rozdział 5

METODY PROFILOWANIA SENSORYCZNEGO	72
1. Wprowadzenie.....	72
2. Przygotowanie oceny	73
3. Przebieg oceny	82
4. Prezentacja i raportowanie wyników	83
5. Wybrane metody profilowania sensorycznego	86
6. Ćwiczenie.....	89

Rozdział 6

METODY PUNKTOWE	92
1. Wprowadzenie.....	92
2. Skala pięciopunktowa	93
3. Przykłady zastosowania skal punktowych w ocenie jakości wyrobów.	98
4. Ćwiczenie.....	100

Rozdział 7

SENSORYCZNE BADANIA KONSUMENCKIE.....	102
1. Wprowadzenie.....	102
2. Metody oceny preferencji.....	103
3. Metody oceny stopnia akceptacji (pożądalności konsumenckiej)	109
4. Ćwiczenie.....	115

Bibliografia	118
---------------------------	-----