



FDE443 SENSORY ANALYSIS

Lesson-9

Prof. Dr. Kezban Candođan

E-mail: candogan@eng.ankara.edu.tr

LABORATORY PRACTICE

LAB PRACTICE

- Please bring your lab coats.
- Please be in the students' lab on time.

LAB PRACTICE

Matching Tests- For taste

Flavor	Stimulus	Concentration (g/L ^a)
Sweet	Sucrose	20
Sour	Tartaric acid	0.5
Bitter	Caffeine	1.0
Salty	Sodium chloride	2.0
Metallic	Iron (II) sulfate heptahydrate, FeSO ₄ ·7H ₂ O	0.016
Umami	Monosodium glutamate	2.00

Scoresheet for Taste Sensation

Name:

Date:

LAB PRACTICE

Matching Tests- For taste

Taste the liquids and determine the descriptor you are familiar with. Drink water to clean the taste from the previous sample.

Sample codes	Descriptor

Thank you for your participation!

LAB PRACTICE

Matching Tests- For taste

In Turkish

Tat Algılama Analizi

Panelist Adı:

Tarih:

Tadım yaptığımız sıvıların hangi tat özelliklerine denk geldiğini koduyla birlikte çizelgeye yazınız. Bir önceki örnekten ağızda kalan tadı su içerek gideriniz.

Örnek Kodu	Tahmin Edilen Tat

Katılımınız için teşekkürler...

LAB PRACTICE: Matching Tests- For odor

Aroma descriptors	Stimulus
Peppermint, minty	Peppermint oil
Anise, anethole, licorice	Anise oil
Almond, cherry, Amaretto	Benzaldehyde, oil of bitter almond
Orange, orange peel	Orange oil
Floral	Linalool
Ginger	Ginger oil
Jasmine	Jasmine-74-D-10%
Green	<i>cis</i> -3-Hexenol
Vanilla	Vanilla extract
Cinnamon	Cinnamaldehyde, cassia oil
Clove, dentist's office	Eugenol, oil of clove
Wintergreen, BenGay	Methyl salicylate, oil of wintergreen

^a In tasteless and odorless water at room temperature.

^b Perfume blotters dipped in odorant, dried in hood 30 min, placed in widemouthed jar with tight cap.

Scoresheet for Odor Sensation

Name:

Date:

LAB PRACTICE

Matching Tests- For odor

Sniff the first set of odors and determine the descriptor you are familiar with.
Sniff coffee to clean the odor from the previous sample.

Sample codes	Descriptor

Thank you for your participation!

Koku Algılama Analizi

Panelist Adı:

Tarih:

LAB PRACTICE

Matching Tests- For odor

In Turkish

Masadaki test tüplerinin kapağını açarak ayrı ayrı koklayınız. Kokladığımız örneklerde algıladığımız en belirgin kokuyu koduyla birlikte çizelgeye yazınız. Bir önceki örnekten burunda kalan kokuyu kahve koklayarak gideriniz.

Örnek Kodu	Tahmin Edilen Koku

Katılımınız için teşekkürler...

Suggested Materials for Ranking/Rating Tests

		Sensory stimuli			
Taste					
Sour	Citric acid/water, g/L	0.25	0.5	1.0	1.5
Sweet	Sucrose/water, g/L	10	20	50	100
Bitter	Caffeine/water, g/L	0.3	0.6	1.3	2.6
Salty	Sodium chloride/water, g/L	1.0	2.0	5.0	10
Odor					
Alcoholic	3-Methylbutanol/water, mg/L	10	30	80	180
Texture					
Hardness	Cream cheese, ^a American cheese, ^a peanuts, carrot slices ^a				
Fracturability	Corn muffin, ^a Graham cracker, Finn crisp bread, Life Saver				

^a At 1/8 in. thickness.

Scoresheet for Taste Sensation and Ranking

Name:

Date:

Please write the taste attribute in the row for predicted taste.

Rank the taste solutions for each attribute in the coded cups in ascending order (from the lowest to the highest) of the attribute. Drink water to cleanse the palate in between samples.

Sample Code	Predicted Taste Attribute	The lowest			The highest	
		1.	2.	3.	4.	

Tat Algılama ve Sıralama Analizi

Panelist Adı:

Tarih:

Öncelikle tadım yaptığınız örneklerin hangi tat özelliğine karşılık geldiğini koduyla birlikte çizelgeye yazınız. Daha sonra, tespit ettiğiniz her bir tat özelliği için sıralama testinde yine tadım yaptığınız örneklerin kodlarını **en yüksek yoğunluktan en düşük yoğunluğa** göre sıralayınız. Bir önceki örnekten ağızda kalan tadı su içerek gideriniz.

Örnek Kodu	Tahmin Edilen Tat		En Yoğun	Yoğun	Daha Az Yoğun	En Az Yoğun

LAB PRACTICE

- We will conduct these tests together and comments the results in the laboratory.
- You will learn how to screen panelists for taste and odor sensations.