

Örnek hazırlama

Alet ve ekipmanlar

- Teraziler
- Saat
- Paslanmaz çelik ekipmanlar
- Cam eşya

Malzemeler

~~Plastik
Tanta~~



Kaplar cam,
paslanmaz çelik
sırlanmış porselen
Kokusuz plastik ?

Hazırlama teknikleri

- Kullanılacak ürün miktarı ağırlıkça veya hacimce ölçülmeli.
- Katılan her gıda bileşeni ölçülebilmeli
- Hazırlama işlemi, süre denetimi, sıcaklık, karıştırma hızı, büyüklük ve hazırlama ekipmanları
- Tüketim süresi

Örneklerin Sunuluşu

- örneklerin görünüşü,
- büyüklükleri, sıcaklıkları,
- kullanılan servis tabakları,
- bardaklar,
- kodlama,
- sunuş sırası,
- verilecek talimatlar
- yıkama faktörleri

1.Örnek hazırlama

çiğ,

pişirilmiş,

parçalara ayrılmış,

dilimlenmiş,

püre edilmiş,

suyu çıkarılmış.

- Farklılık testleri- → ürün tek başına;

Tercih/kabul testlerinde ürünler normalde tüketim şeklinde

standart bir yöntem

standartlar ile hatırlatma

Lezzet profili veya doku profil analizinde standart şart

2.Örnek sayısı

tam ve eşit sayı

- Alkollü içecekler dışında 4–8
- Alkollü içeceklerde ise 3–4.



3. *Örnek büyüklüğü*

Genelde paneliste "bir ağız dolusu" olarak hissedilebilecek miktarlarda örnek sunulmalıdır.

4.Örnek sıcaklığı

- ✓ Beyaz Şarap için 16-19 °C,
- ✓ Kırmızı Şaraplarda 18-20 °C,
- ✓ Süt için 15 °C,
- ✓ Dondurulmuş meyve suyu kons. 10-13 °C veya 23-24 °C önerilmektedir.

5.Örnek kapları

- Aynı büyüklükte ve renk
- tat ve koku geçmemeli
- Çok iyi çalkalama

6. Sıralama, kodlama ve örneklerin numaralandırılması

ABC - ACB - BCA - BAC - CBA - CAB

olarak 6'lı kombinasyon şeklinde ve rastgele olmalıdır.

7.Maskeleme

Duyusal deęerlendirmede örneęe ait bazı duyusal özelliklerin ölçülen nitelięin iyi saptanabilmesi için maskelenmesi gerekebilmektedir.

Örnekleme

Kayıt Defteri

Panelist Kontrolleri

- Panelistlerin eđitimi,
- Ürün-panel saatleri ilişkisi
- Panelist-ortam

Ürün-panel Saatleri İlişkisi

- Sigara
- Sert kahve
- ara öğün

Panelist-Ortam İlişkisi

- ❖ Renkli ışıklar,
- ❖ yüksek nem
- ❖ açık test alanları