

LEZZET PROFİLİ ANALİZİ

- En yaygın olarak kullanılan analitik yöntem tanımlayıcı lezzet profil analizidir.

- LPA, 1949 yılında geliştirilmiş bir tekniktir.
- .

- Nitel olarak tanımlayıcı,
- Nicel olarak yoğunluk ve tüm izlenim

- **LPA** tekniğinde;
- Ürünün tüm lezzeti ve üründe saptanabilen lezzet özellikleri,
- Ayrı ayrı belirlenen lezzet özelliklerinin yoğunlukları ve birleşik etkilerinin tüm lezzete etkisi,
- Algılanan lezzet özelliklerinin yoğunlukları, algılanma sıraları, tat sonrası izlenim ve tüm izlenim

LPA tekniđi gıda endüstrisinde;

- Ürün geliştirme,
- Satış ve pazarlamada,
- Tüketici beklentisi,
- lezzet benzerlikleri
- farklılıklarının saptanması,

- terimler,
- standartlar
- kişisel özellikler

Lezzet Profili Analizi Tekniđinin Uygulanması

- Panel lideri;

LPA tekniđinin iřlem basamakları;

- Panelist seçimi ve eğitimi:
- Yüksek düzeyde eğitilmiş panelistler
- Nicel sonuç
- 3-8 adet yüksek düzeyde eğitilmiş panelist

- LPA için panelist seçiminde önemli kriterler;

- **LPA** testinin 1949 yılında ilk kullanıldığı yer olan *Arthur D. Little* laboratuvarlarında panelist seçiminde adaylara üç farklı test uygulandığı belirtilmektedir.

Günümüzde panelist seçiminde;

- Tat ve koku duyarlılığı
- Lezzet farklılıkları algısı
- Sayısal ifade edilmesi