

**DUYUSAL
ANALİZDE
SONUCU
ETKİLEYEN
FAKTÖRLER**



Fizyolojik faktörler

- Adaptasyon
- Güçlendirme ya da baskılama

Fizyolojik faktörler- Adaptasyon

■ Çapraz adaptasyon

Durum	Adapte olunan uyarı	Test uyarısı
A	Su	Aspartam
B	Sakkaroz	Aspartam

Fizyolojik faktörler- Adaptasyon

■ Çapraz adaptasyon

Durum	Adapte olunan uyarı	Test uyarısı
A	Su	Aspartam
B	Sakkaroz	Aspartam

*B'deki durumda test örneğindeki aspartamdan önce sakkaroz tadıldığı için tatlılığa karşı duyarlılık azalmış ve duruma adapte olunmuştur.

B'deki panelist, durum A'daki aspartamdan önce su tatmış olan paneliste göre test örneğini daha az tatlı olarak algılamıştır.

Fizyolojik faktörler- Adaptasyon

■ Çapraz güçlendirme ya da kolaylaştırma

Durum	Adapte olunan uyarı	Test uyarısı
A	Su	Kinin
B	Sakkaroz	Kinin

Fizyolojik faktörler- Adaptasyon

■ Çapraz güçlendirme ya da kolaylaştırma

Durum	Adapte olunan uyarı	Test uyarısı
A	Su	Kinin
B	Sakkaroz	Kinin

*B'deki durumda test örneğindeki kininden önce sakkaroz tadıldığı için acılık daha yoğun algılanır.

Çünkü, önce sakkarozun tadılması panelistin kinine karşı duyarlılığının artmasına neden olmuştur.

Fizyolojik faktörler

Güçlendirme ya da baskılama:

- Karışım olarak aynı zamanda sunulan algıların etkileşimleri

Fizyolojik faktörler

Güçlendirme

- Bir bileşimin varlığının diğer bir bileşimin algılanma yoğunluğunu artırma etkisi
 - Ör: Monosodyum glutamatın et lezzetini artırması

Fizyolojik faktörler

Baskılama

- Bir bileşiğin varlığının iki ya da daha fazla bileşik karışımının algılanma yoğunluğunu azaltma etkisi
 - Ör: Asitli içeceklerde tatlandırıcıların optimum tat temini için kullanımı
 - Sükroz, sitrik asitin algılanma yoğunluğunu baskılar

Fizyolojik faktörler

Sinerji

- Bir bileşimin varlığının iki bileşimin birlikte algılanma yoğunluğunu artırma etkisi
- Karışımın algılanan yoğunluğu iki bileşimin ayrı ayrı algılanmasının toplamından daha yüksektir.
 - Antioksidan ve tatlandırıcı katkı maddelerinin birlikte kullanımında bu etkiden yararlanılır.