

Tat, koku ve tüm lezzeti açıklayan karakter özelliklerinin belirlenmesi ve tanımlanması:

- Bir ürün ile ilgili algılanan faktörler "karakter özelliği" olarak adlandırılmakta ve tanımlayıcı terimlerle ifade edilmektedir.

- LPA'da tanımlayıcı terim olarak kullanılacak ifadeler aŖađıda belirtilmektedir:
- **Ayirt edici, açıklayıcı**
- benzer ifadeler
- ađız hissi
- Kesin ifadeler

- Referans kullanımı
- Piyasada kolay bulunabilme

- **Bitkisel yağ** değerlendirilmesinde kullanılan tanımlayıcı terimler ve referans standartlar

Lezzet Profili

- Çilek değerlendirilmesinde kullanılan tanımlayıcı terimler ve referans standartlar

Karakter özelliklerinin algılanma sıralarının saptanması ve bir skala sisteminde bu faktörlerin yoğunluklarının derecelendirilmesi:

- Algılanan karakter özelliklerinin derecesi "yoğunluk" olarak ifade edilmektedir.

Lezzet Şiddetinin derecelendirilmesi:

- bu özellik için **lezzet şiddeti** terimi veya geniş kapsamlı **etki ifadesi** kullanılmaktadır.

Tat sonrası izlenim ve sürekliliğinin belirlenmesi:

- Gıda yutulduktan sonra genellikle ağızda bazı algılar kalmaktadır..
- **Tat sonrası izlenim**, tat sonrası etki veya kalıcı tat olarak da ifade edilmektedir.

- yanık, ilacimsı, yakıcı, metalik

- bu algı kısa-orta-uzun gibi terimler kullanılarak belirlenebilmektedir.

Lezzet Profili Analizi Tekniđinde Bulguların Deęerlendirilmesi

Domates salçası için önerilen LPA yanıt formu

- Yanıt formuna işaretlenen sonuçları görsel olarak değerlendirmek amacıyla çeşitli diyagramlar kullanılmaktadır.

Domates salçasına ait yarım daire şeklindeki
LPA diyagramı

Yoğunlukları belirten çizgilerin birleştirilmesiyle
görülen diyagram ortaya çıkmaktadır.

LPA diyagramları Şekilde görüldüĐü gibi histogram Őeklinde de gösterilebilmektedir._

▲ Konya

■ Eskişehir

Eskişehir ve Konya kimyonlarına ait LPA diyagramları

Karadut meyvesi ve söz konusu meyvenin depolanması sırasında oluşan lezzet değişimlerini gösteren diyagram şekilde gösterilmektedir.

● Temmuz

■ Ekim

▲ Aralık

Dondurularak depolanmış Emiralem karadutunun temmuz, ekim ve aralık aylarına ait LPA diyagramları

Farklı üzüm çeşitlerinden elde edilen beyaz şaraplara ait LPA diyagramları



Narince



Emir



Muskat

Üç farklı süttten yapılmış feta peynirlerinin lezzet profili
diyagramı

6 °C'de depolanan yüksek ısı işlem görmüş süt örneğinin 2., 29. ve 61. depolama günündeki lezzet profili analizi

mandarinlere ait LPA diyagramları

Şarapta duyusal değerlendirme