

# GIDA KALİTESİ VE DUYUSAL KALİTE KARAKTERİSTİKLERİ

GIDA KALİTESİ NEDİR?

- Gıda kalitesi "tüketicinin tercihinde rol oynayan, her biri ayrı ayrı ölçülüp kontrol edilebilen, söz konusu gıda ünitesini diğerlerinden ayırt etmeye yarayan karakteristiklerin bileşimi" olarak tanımlanmaktadır.

- **Standart ve spesifikasyonların oluşturulması —**
- **Üretim için hazırlık, üretim, muayene —**

- Uygunluđun saptanması —
- Gerektiđinde dűzeltici eylem —
- Geliřim için plan yapılması —

- Fiziksel analizler
- Kimyasal analizler
- Biyokimyasal ve mikrobiyolojik analizler
- Enstrümantal analizler
  
- **DUYUSAL** analizler

# Gıda Kalite Karakteristikleri

- kantitatif
- gizli
- duyusal karakteristikler

Kramer emberi



# Görünüş Özellikleri

- Optik özellik,
- Fiziksel şekil özellikleri
- Sunuş şekli özellikleri

# Lezzet

Lezzet, genel olarak **tat** ve **koku** algılarının bileşimi olarak ifade edilmektedir.

# Lezzet

TaT Bileşikleri

Koku bileşikleri

tatlı, tuzlu, ekşi, acı, metalik ve umami

- **olfaktori**

- **kemoreseptör**