

# DUYUSAL DEĞERLENDİRME NEDİR?

# Duyusal Deęerlendirmenin Tanımı

**Duyusal değerlendirme**, gıdaların çeşitli karakteristiklerine görme, koklama, tatma, dokunma veya işitme duyularının **tepkilerini oluşturan**, **ölçen**, **analizleyen** ve **yorumlayan** bir disiplin olarak tanımlanmaktadır.

# 1."Tepkilerin oluřturulması" aktivitesi,

- .

## 2. " Ölçüm" aktivitesi,

# ***3.Analiz***

## 4. Yorumlama

Verilerin ve istatistiksel sonuçların yorumlanması

# ***Duyusal Değerlendirme***

- Organoleptik değerlendirme veya muayene

# Duyusal Deęerlendirmenin Tarihçesi

- Duyusal değerlendirme ile ilgili ilk çalışmalara XVIII. yüzyılda rastlanmaktadır.
- 1753'de İngiltere'de "Kadınlar Birlięi" isimli kuruluş üyeleri için "Gıda Alış Veriř Yönergesi" yayınlanmıştır.



- 1920'li yıllar.
- İskandinavya'da üçgen test
- İngiliz Standartlar Enstitüsü (BSI) tarafından 1975 yılında duyuşal testler ve tanımlarla ilgili bir “sözlük” yayınlanmıő,
- 1976'da ise aynı kuruluş Uluslar arası Standardizasyon örgütü (ISO)'nün faaliyeti çerçevesinde "Duyuşal Analiz Yöntemleri Standart Taslağını“ hazırlamıőtır.

- Ülkemizde 1957 yılından beri şarapların kalite kontrolünde duyuşal değerlendirme yasal yöntem olarak kullanılmaktadır.
- Ayrıca Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından 1981 'de çıkarılan ve 2003'de revize edilen TS 3631 no'lu standartta "**Duyusal Muayene**" başlığı altında bu yöntem meyve suları (Vişne Suyu) için standardize edilmiştir.

- TSE tarafından 1982'de yayınlanan ve 2001 'de revize edilen 3707 no'lu standartta ise "**duyusal analizlerle ilgili terimler ve tanımlar**" verilmektedir.
- ([www.tse.gov.tr](http://www.tse.gov.tr))