

# DUYUSAL DEĞERLENDİRMEDE PANELİST SEÇİMİ VE PANEL BÜYÜKLÜĞÜNÜ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

## Panelistlerin Seçimi

Tat ve koku duyarlılığı testleri

Altı temel tada duyarlılığın saptanması:

# Bu amaçla hazırlanan bir örnek serisi

2 ekşi,

1 su,

2 tuzlu,

2 acı,

1 su,

2 umami,

2 metalik,

1 tatlı tat çözeltisinden oluşabilmektedir.

## *Tat Eşikleri*

sezme (mutlak eşik),

tanıma (tanıma eşiği)

ayırdetme

*Koku testleri*

kokuyu duyuusal terimlerle tanımlamaları istenilmektedir.

# Panelist seçiminde tat ve koku duyarlılıkları dışında önemli diğer faktörler;

- Zaman,
- Görev alma isteđi,
- AŞırı içe dönük veya dışa dönük bir karakter olmamalı ,
- Kadın veya erkekler arasında panelist seçilme konusunda fark bulunmamaktadır.
- Sigara içenler içmeyenlere göre daha az duyarlı olmaktadır.
- Fiziksel ve ruhsal sađlık

# Panel Büyüklüğü

- Panelistlerin oluşturduğu grup → PANEL

Küçük panel (Duyarlı kişiler)

>

Büyük panel (Az duyarlı kişiler)

- Farklılık testlerinde →
- Tüketici testlerinde →
- .

# ***Panelist Kararını Etkileyen Faktörler***

- **Fizyolojik faktörler**
- **Psikolojik faktörler**

# a. Fizyolojik faktörler

*Adaptasyon*

**DİKKAT:** Eşik değerlerinde ve yoğunluk testleri

# Çapraz Adaptasyon

Aşağıda ise 'Çapraz Güç" veya "Kolaylaştırma" ile ilgili bir örnek görülmektedir.

# *Kuvvetlendirme veya Baskılama*

- bir maddenin varlığının diğ̈er maddenin algılanma yoğunluğunu arttırma etkisidir.

- *Sinerji*, bir maddenin varlığının iki maddenin birleşmiş olarak algılanma kuvvetini arttırma etkisi olarak tanımlanmaktadır.

- *Baskılama*, bir maddenin varlığının iki veya daha fazla maddenin karışımlarının algılanma kuvvetlerini azaltma etkisi

- 2. Analiz Edilebilen Karışımların Bileşenleri
- KARIŞIM: Karışımın algılanan yoğunluğu

## b. Psikolojik faktörler

**Beklenti hatası**

- önyargılı bir karar
- Test sonucunu etkileme ihtimali

# Ne yapılmalı?

- kodlama
- rastgele sunum
- İyi eğitilmiş ve iyi motive edilmiş panelistler,