

1.6.Çoklu kıyaslama testleri

Bu testler 3 veya 3'den fazla örneğin değerlendirilmesi gerektiğinde uygulanmaktadır.

1.6.1.Sıralama testi

- Spesifik bir karakteristiğın yoğunluğu bakımından artan veya azalan bir sıra ile 3 veya daha fazla örneği panelin sıralaması

Tercih derecesi

Genel kalite,

Renk,

Hacim,

Sertlik,

Lezzet Őiddetleri, vb.

1.6.2. Puanlama testi

Gıdalar arasındaki kalite farklılıkları ve farklılıkların derecesi saptanabilmektedir.

Bir puanlama testinin etkili olabilmesi
için gerekenler;

Kalite ile ilgili bir puanlamada puanların karşılıkları aşağıda gösterilmektedir:

- Mükemmel 9
- Çok iyi 8
- İyi 7
- İyinin altı, ortanın üstü 6
- Orta 5
- Ortanın altı, kötünün üstü 4
- Kötü 3
- Çok kötü 2
- Aşırı kötü 1

Örnek Bir Tadım Fişİ

1. Görünüm:

6 Puan

2. Koku:

4 Puan

3. Tat:

6 Puan

4. Hüküm:

4 Puan

20 Puan

- 20 puanlık sistemde ;
- 100 puanlık sistemde;