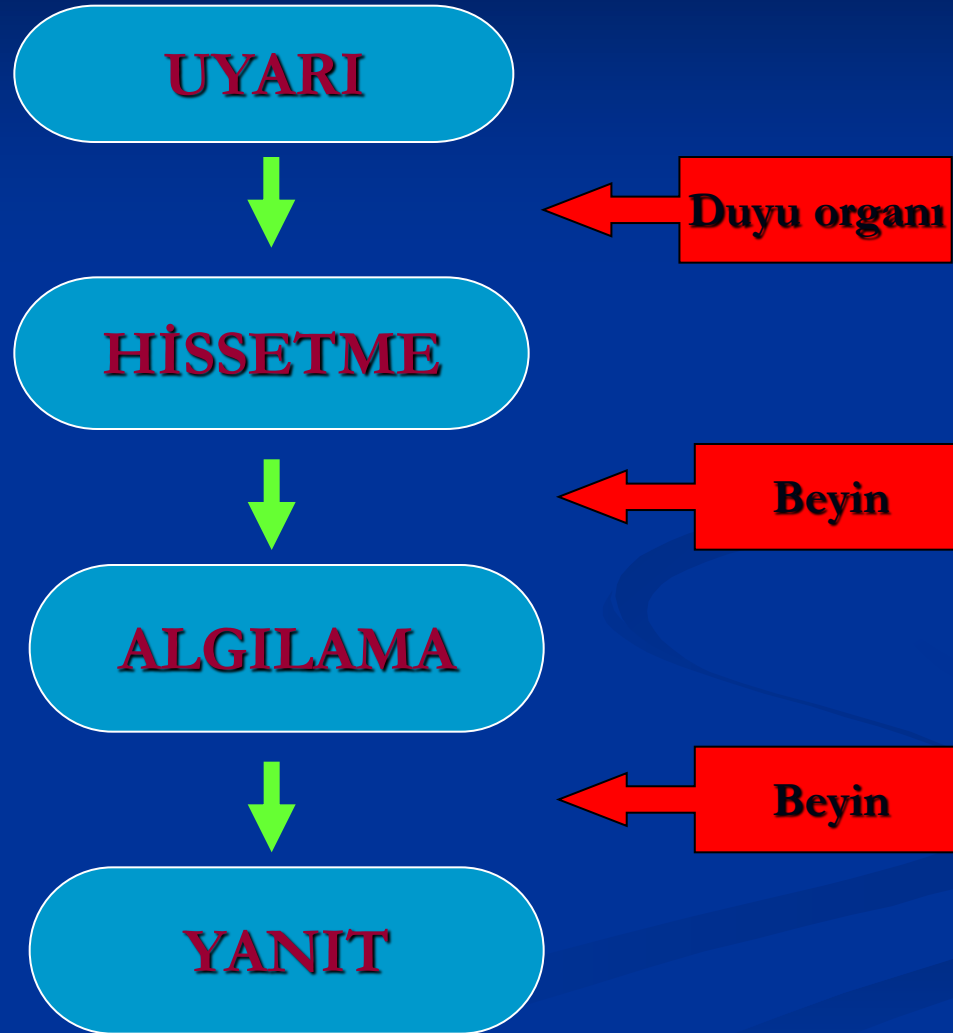


# DUYUSAL ALGILAMA ZİNCİRİ-1

# Duyusal Algılama Zinciri

- Duyusal değerlendirmede panelistin uyarıya karşı tepkisi ölçülür.
- Uyarı-yanıt tepkimesi

# Duyusal Algılama Zinciri



# İnsanlarda 5 duyu

■ Görme



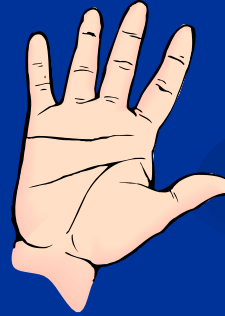
■ Koklama



■ Tatma



■ Dokunma

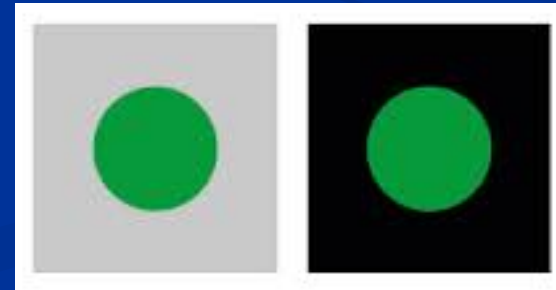


■ Duyma



# Görme algısı

- Duyusal renk değerlendirmesinde önemli konular;
  - Arka plan rengi
  - Lekeli görünüm
  - Yüzey parlaklığı ve doku yapısı



# Görme algısı

- Duyusal renk değerlendirmesinde önemli konular;

- Bazı kişiler rengi iyi algılayamazlar.

- Renk körlüğü

- Bazı kişilerdeki sıradışı bir renk hassasiyeti



# Gıdaların duyusal analizinde önemli görünüş özellikleri

## ■ Optik özellikler

- Renk, parlaklık, yarı geçirgenlik (opaklık derecesi), tekdüzelik, görsel lezzet

## ■ Fiziksel şekil özellikleri

- Boyut ve şekil, yüzey dokusu, görsel kıvam özelliği

## ■ Sunuş şekli özellikleri

- Ürün tanımı, ambalaj, ışıklandırma, kontrast



# Koku algısı (olfaction)

- Koku algılama mekanizması tat mekanizmasına göre daha duyarlıdır.
  - Doğada binlerce koku bileşiği var.
  - Burun ağıza göre 10 000 kat daha duyarlıdır.



# Koku algısı (olfaction)

- Gıdalarda koku yeni kesilmiş yüzeyde enzimatik reaksiyonlar sonucunda oluşur.
- Gazlarla taşınarak koku reseptörlerine ulaşır.



# Panelist seçiminde uygulanan testler- Kokular, aromalar, kimyasal algı faktörleri

Aroma tanımlayıcısı	Uyarıcı
Nane, naneli	Nane yağı
Anason, anisol	Anason yağı
Portakal, portakal kabuğu	Portakal yağı
Zencefil	Zencefil yağı
Vanilya	Vanilya ekstraktı
Tarçın	Sinamaldehit, tarçın yağı
Karanfil	Eugenol, karanfil yağı

(Meilgaard et al, 1999)