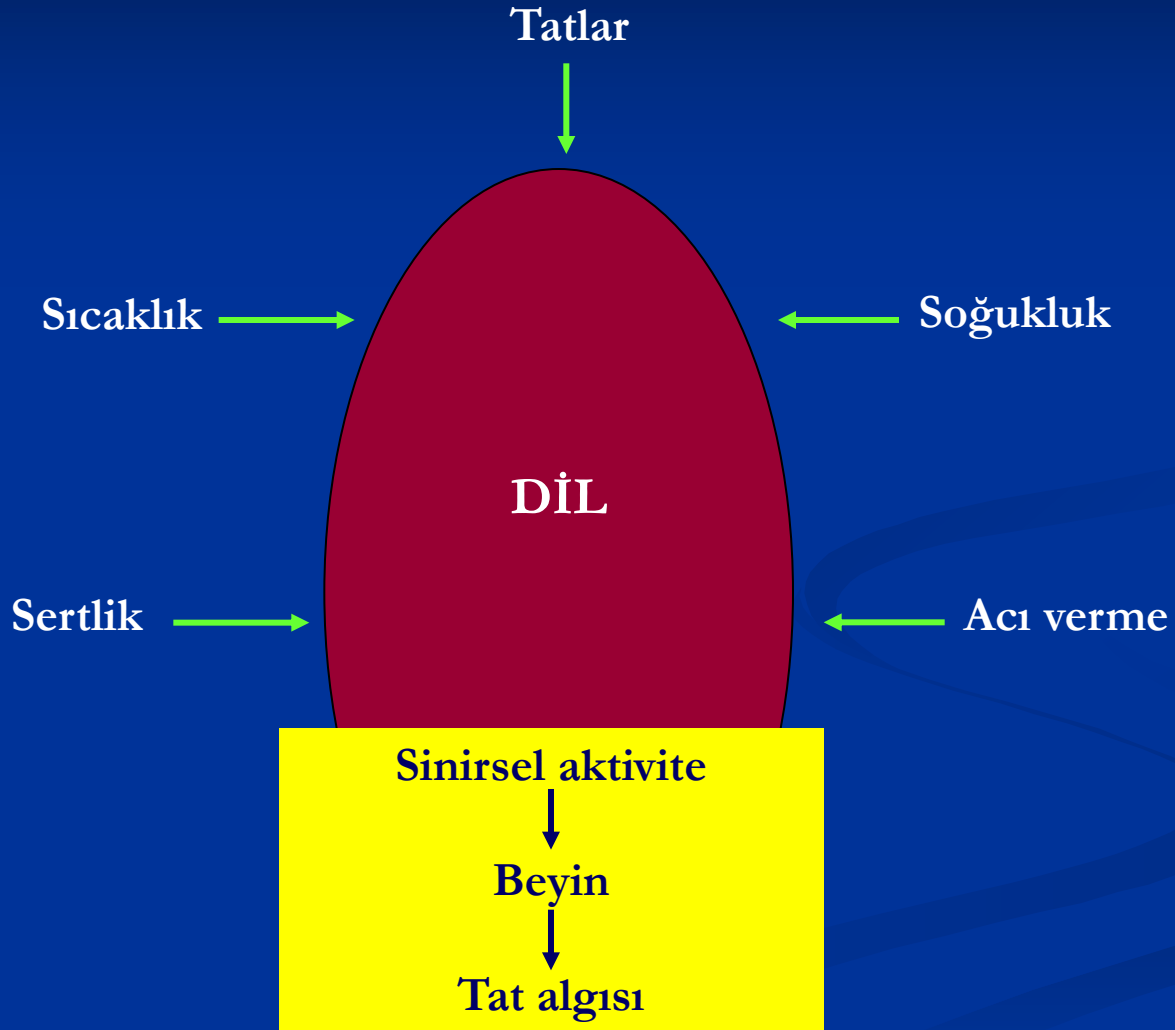


DUYUSAL ALGILAMA ZİNCİRİ-2

Tat Algısı



Panelist seçiminde uygulanan testler

Tatlar, kimyasal algı faktörleri (ISO-3972, 1991)

Tat	Uyarıcı	Konsantrasyon (g/L)
Tatlı	Sakkaroz, M=342,3	24.00
Ekşi	Kristalize sitrik asit (monohidrat)	1.20
Acı	Kristalize kafein (monohidrat)	0.54
Tuzlu	Susuz sodyum klorür, M=58,46	4.00
Metalik	Demir (II) sülfat heptahidrat, FeSO ₄ .7H ₂ O	0.016
Umami	Monosodyum glutamat, C ₅ H ₈ NNaO ₄ .H ₂ O, M=187,13	2.00

* Tatsız ve kokusuz su içinde

Lezzet

- Tat ve koku algılarının bileşimi
 - Tat
 - Koku
 - Kimyasal algı

Doku özellikleri (Kinestetik)

1. sınıflandırma

1. Parmak hissi dokusal özellikler

- Sertlik
- Yumuşaklık
- Sululuk

Doku özellikleri (Kinestetik)

1. sınıflandırma

2. Ağız hissi dokusal özellikler

- Çiğnenebilirlik
- Liflilik
- Tanelilik ve pütürlülük
- Unluluk
- Yapışkanlık
- Yağlılık

Doku özellikleri

2. sınıflandırma

1. **Mekanik doku özellikleri:** Gıdaya bir kuvvet uygulandığında oluşan özellikler

- Sertlik
- Çiğnenebilirlik
- Kırılganlık...

Doku özellikleri

2. sınıflandırma

2. Geometrik dokusal özellikler: Gıdada fiziksel yapının düzenlenmesi ile ilgili özellikler

- Liflilik
- Tanelilik ve pütürlülük
- Unluluk..

İşitsel Özellikler

- Gıdaların tüketildikleri anda algılanır.
- Ürünün tazeliği, yapısı (ör: gevrekliği) hakkında bilgi verir.

İşitsel Özellikler

- Gıdaların ısırılması ve çiğnenmesi esnasında oluşan kıtırtı-çıtırtı
- Gazlı içeceklerin kapağı açıldığında oluşan “fizz” sesi