



DUYUSAL ANALİZ YÖNTEMLERİ

-FARKLILIK TESTLERİ

Farklılık testleri

- Farklılık testleri uygulanacak gıdanın;
 - Görünüşü
 - Lezzeti
 - Dokusu
 - Şekli
 - Boyutu
 - Sıcaklığı
 - Rengi

kontrol edilmeli, koşullar eşit olmalı ve başka varyasyonlar bulunmamalıdır.

Eşlenmiş kıyaslama testi

- Panelistlere iki örnek aynı anda sunulur, örnekler arasında farklılık olup olmadığı sorulur.
- Bu testte bellek etkisi en düşük düzeydedir.
- Örneklerin özelliklerinin homojen olması gerekir.

Eşlenmiş kıyaslama testi - test formu

Eşlenmiş kıyaslama testi

Adı Soyadı: _____ Tarih: _____

- Örnekleri soldan başlayarak karşılaştırınız ve örnekler arasında fark olup olmadığını belirtiniz.

Teşekkürler.

Örnek kodları

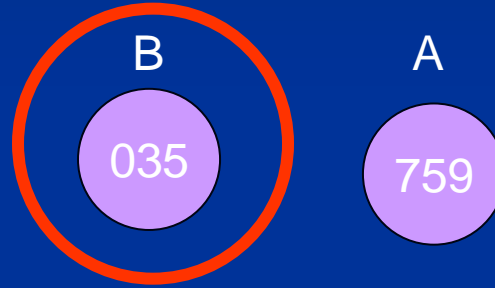
Farklılık

344

109

Var-Yok

Eşlenmiş kıyaslama testi



Beşten-ikisi testi

- İstatistik olarak çok etkili bir yöntemdir.
 - 5 örnekten 2'sinin doğru tahmini 10'da 1 ya da 100'de 10 şansı gösterir.

Beşten-ikisi testi

- Panelist sayısının az olduğu durumlarda uygulanır.
 - Genelde 10-20 panelist kullanılır.
 - Farklılık belirgin ve kolay anlaşılır olduğunda 5-6 panelist de kullanılabilir.
 - Eğitilmiş panelistlerin kullanılması tavsiye edilir.

Beşten-ikisi testi

Örnek sunumunda olası kombinasyonlar

AAABB

ABABA

BBBAA

BABAB

AABAB

BAABA

BBABA

ABBAB

ABAAB

ABBAA

BABBA

BAABB

BAAAB

BABAA

ABBBA

ABABB

AABBA

BBAAA

BBAAB

AABBB

“A”-“A deęil” testi

- Gıda üretimi esnasındaki farklılıkları belirlemek amacıyla rutin bir kalite kontrol testi olarak kullanılır.
- Referans olarak kabul edilen “A” paneliste birçok kez sunularak örneęe ait özellikleri belleklerine yerleřtirmeleri saęlanır.
- Referanstan sonra test edilecek örnek sunulur ve “A” ya da “A değil” yanıtı beklenir.