# **Senzorické hodnotenie cukrárenských výrobkov**

Hodnotenie surovín, polotovarov a hotových cukrárskych výrobkov senzorickou analýzou je jednou z metód komplexného hodnotenia kvality. Senzorickým hodnotením získame rýchlu informáciu o kvalite alebo zdravotnej neškodnosti skúšaných vzoriek. Vykonáva ho výrobca, spotrebiteľ, ale aj kontrolné orgány.

Senzorické hodnotenie využíva reakcie senzoricky aktívnych receptorov a zmyslov človeka, uskutočňuje sa ľudskými zmyslami:

* + - * zrakom – hodnotí sa celkový vzhľad, tvar, farba, konzistencia, lesk, pri balených výrobkoch sa posudzuje aj úroveň, kvalita a funkcie balenia;
      * čuchom – hodnotí sa vôňa, prítomnosť zapáchajúcich látok a pod.;
      * chuťou – posudzuje sa príslušná chuť výrobku, prípadná pachuť alebo cudzia chuť nám hneď poukazuje na zhoršenie kvality surovín alebo výrobkov;
      * sluch – uplatňuje sa pri posudzovaní kvality cukrárskych výrobkov menej, používa sa napríklad na posúdenie kvality konzervovaných polotovarov, zrelosti melónov (po- klepkaním na povrch), „chrumkavosti“ upečeného korpusu, oblátok a pod.;
      * hmatom – hodnotí sa konzistencia, zrnitosť, drobivosť, hladkosť povrchu a podobne.

Výsledky senzorického hodnotenia sú do určitej miery subjektívne, závisia od schopnosti a citlivosti posudzovateľa.

Cvičení posudzovatelia a experti sú schopní rozlíšiť aj tie najmenšie rozdiely a chyby v chuti, vôni alebo vo farbe výrobku. Na rozdiel od chemickej analýzy sa tu využívajú ako detektory zmyslové orgány. Školený hodnotiteľ musí mať príslušné vedomosti z daného odboru a počas hodnotenia musí mať vytvorené vhodné podmienky (odhlučnená miestnosť, teplota, svetlo, zdravotný stav). Na správne vnímanie senzorických vlastností vzoriek potravín hodnotitelia používajú tzv. neutralizátory chuti, a to asi po dvoch vzorkách. Najčastejšie používanými

neutralizátormi sú pečivo, minerálka, syr (pri víne), bravčová masť (pri vodke). Nápoje sa neprehĺtajú. Pri hodnotení sa používajú anonymné vzorky. Profesionálni posudzovatelia sú svoje schopnosti povinní pravidelne precvičovať a dopĺňať. Hodnotitelia sú preskúšavaní v dvojročných intervaloch (preukaz hodnotiteľa vydáva napríklad Štátna veterinárna a potravinová správa).

Význam zmyslového hodnotenia cukrárskych výrobkov spočíva aj v tom, že vystihuje také kvalitatívne ukazovatele, ktoré sa prístrojovou technikou nedajú presne charakterizovať, prípadne veľmi zdĺhavým rozborom, napríklad cudzia príchuť potravín, zmena farby a čerstvosti tuku a podobne.

Objektívnosť výsledkov senzorického hodnotenia závisí aj od výberu vhodnej metódy. Metódy senzorického hodnotenia sú:

* metóda zisťovania rozdielov kvality výrobkov – sledujú sa rozdiely medzi výrobkami, ktoré boli
* vyrobené rôznymi spôsobmi;
* metóda triedenia výrobkov do skupín kvality – výrobky sa triedia podľa splnenia normy
* kvality;
* metóda hodnotenia celkovej kvality výrobkov – používa sa na porovnávanie kvality rovnakých
* výrobkov od rôznych výrobcov.

Senzorická analýza má osobitné postavenie v potravinárskej praxi a je neodmysliteľnou súčasťou posúdenia kvality cukrárskych výrobkov. Výsledky senzorických hodnotení sa objektivizujú spracúvaním výsledkov matematicko-štatistickými metódami a využívaním výpočtovej techniky.

Otázky a námety na uvažovanie

1. Vymenujte metódy hodnotenia kvality cukrárskych výrobkov.
2. Charakterizujte podstatu senzorického hodnotenia cukrárskych výrobkov; ktoré vlastnosti hodnotíme svojimi zmyslami?