

full sense

# Senzorická analýza potravin

Pojem senzorická (organoleptická) analýza zahrnuje hodnocení vzorku všemi pěti lidskými smysly. S ohledem na neustále rostoucí význam senzorického hodnocení v potravinářství Vám ALS nabízí akreditované senzorické zkoušky hned k několika účelům. Jedná se především o sledování kvality produktu a o to, jak bude produkt přijímán zákazníky. Senzorická analýza najde využití při vývoji nových produktů, zlepšování technologických postupů, stanovení doby minimální trvanlivosti atd.

## Nabízené služby:

### Charakterizace potravinových produktů

- všeobecný popis včetně popisu obalu, vzhledu, chutě, vůně, barvy a konzistence, případně charakteristických znaků.

### Senzorická analýza - popisná zkouška

- posouzení organoleptických vlastností výrobku, které jsou popsány za použití předem definovaných deskriptorů.

### Senzorická analýza - porovnání se standardem

- zjištění a případně popis rozdílů mezi standardem a posuzovaným vzorkem. Lze porovnávat i několik vzorků zároveň.

### Školení posuzovatelů v senzorické analýze

- seznámení s používanými postupy a praktické otestování schopnosti posuzovatelů
- dle ČSN ISO 8586 a souvisejících norem
- certifikát uznávaný ČIA

## Senzorická analýza - všeobecné a komoditní normy:

ČSN ISO 8589 (560036)	Senzorická analýza - Obecné pokyny pro uspořádání senzorického pracoviště.
ČSN ISO 6658 (560050)	Senzorická analýza - Metodologie - Všeobecné pokyny
ČSN ISO 8586 (560037)	Senzorická analýza - Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti vybraných posuzovatelů a odborných senzorických posuzovatelů
ČSN ISO 13300-1 (560693)	Senzorická analýza - Všeobecné pokyny pro pracovníky senzorické laboratoře - Část 1: Odpovědnosti pracovníků.
ČSN ISO 13300-2 (560693)	Senzorická analýza - Všeobecné pokyny pro pracovníky senzorické laboratoře - Část 2: Najímání a školení vedoucích panelů.
ČSN EN ISO 5492 (560030)	Senzorická analýza - Slovník



***Pokračování na další straně!***

ČSN ISO 11037 (560049)	Senzorická analýza - Pokyny pro sensorické hodnocení barvy výrobků.
ČSN ISO 5496 (560031)	Senzorická analýza - Metodologie - Zsvěcení do problematiky a výcvik posuzovatelů při zjišťování a rozlišování pachů
ČSN ISO 13302 (560692)	Senzorická analýza - Metody hodnocení vlivu obalového materiálu na chuť a vůni výrobku
ČSN ISO 1230-1 (500483)	Papír a lepenka určená pro styk s potravinami - Sensorická analýza - Část 1: Pach
ČSN ISO 1230-2 (500483)	Papír a lepenka určená pro styk s potravinami - Sensorická analýza - Část 2: Cizorodá příchut'
ČSN ISO 29842 (560694)	Senzorická analýza - Metodologie - Návrhy vyváženého nekompletního bloku
ČSN ISO 5497 (560695)	Senzorická analýza - Metodologie - Pokyny pro přípravu vzorků, pro které není vhodné použít přímou sensorickou analýzu
ČSN ISO 11036 (560034)	Senzorická analýza - Metodologie - Profil textury
ČSN EN ISO 13299 (560054)	Senzorická analýza - Metodologie - Obecný návod pro vytvoření sensorického profilu.
ČSN ISO 11035 (560054)	Senzorická analýza - Identifikace a výběr deskriptorů pro stanovení sensorického profilu pomocí mnohorozměrového přístupu
ČSN ISO 4121 (560052)	Senzorická analýza - Obecné pokyny pro použití kvantitativních odpovědních stupnic
ČSN ISO 8588 (560038)	Senzorická analýza - Metodologie - Zkouška „A“ - „ne A“
ČSN 560186-2 (560186)	Metody zkoušení piva - Část 2: Sensorické zkoušení.
ČSN 560210-2 (560210)	Metody zkoušení lihovin. Sensorické zkoušení.
ČSN 560240-2 (560240)	Metody zkoušení nealkoholických nápojů. Sensorické zkoušení.
ČSN 560246-3 (560246)	Metody zkoušení konzervářských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny. Sensorické zkoušky.
ČSN 560290-3 (560290)	Metody zkoušení zmrazených výrobků - Část 3: Sensorické zkoušení.
ČSN 560512-3 (560512)	Metody zkoušení mlýnských výrobků. Část 3: Sensorické zkoušení.
ČSN 560520-3 (560520)	Metody zkoušení krup, rýže, jáhel, pohanky a luštěnin. Část 3: Sensorické zkoušení.
ČSN 575001 (575001)	Směrnice pro sensorické posuzování ryb a ostatních mořských živočichů v laboratořích.
ČSN 580170-2 (580170)	Metody zkoušení majonéz. Sensorické zkoušení.
ČSN ISO 3103 (580420)	Čaj - Příprava nálevu pro sensorické hodnocení.
ČSN 580703-3 (580703)	Metody zkoušení dehydratovaných výrobků a ochucovadel - Část 3: Sensorické zkoušení.

## Související legislativní předpisy:

Komodita	Vyhláška	Komodita	Vyhláška	Komodita	Vyhláška
Brambory	157/2003 Sb.	Koření	398/2016 Sb.	Pivo	335/1997 Sb.
Čaj	330/1997 Sb.	Luštěniny	329/1997 Sb.	Ryby	69/2016 Sb.
Droždí	335/1997 Sb.	Majonézy	69/2016 Sb.	Salámy	69/2016 Sb.
Drůbež	69/2016 Sb.	Masné konzervy	69/2016 Sb.	Suché skořápkové plody	157/2003 Sb.
Fazolkové lusky	157/2003 Sb.	Masné výrobky	69/2016 Sb.	Šunka	69/2016 Sb.
Hotová jídla	69/2016 Sb.	Med	76/2003 Sb.	Těstoviny	333/1997 Sb.
Hrášek	157/2003 Sb.	Mléko, mléčné výrobky	397/2016 Sb.	Vejce	69/2016 Sb.
Chleba	333/1997 Sb.	Mouka	333/1997 Sb.	Výrobky z brambor	157/2003 Sb.
Káva	330/1997 Sb.	Nealko nápoje	335/1997 Sb.	Zelenina	157/2003 Sb.
Kečupy	157/2003 Sb.	Ovoce	157/2003 Sb.	Žampiony	157/2003 Sb.

**Pro více informací o tom, jak může sensorická analýza pomoci právě Vám, kontaktujte náš clientský servis.**



**ALS Czech Republic, s. r. o.**  
 Na Harfě 336/9,  
 Praha 9, 190 00

tel: +420 226 226 998  
 email: als.cz.supportfood@alsglobal.com  
**www.alsglobal.cz**