



Korszerű érzékszervi minősítési módszerek

Dr. Kókai Zoltán
 egyetemi docens
 Szent István Egyetem
 Élelmiszertudományi Kar

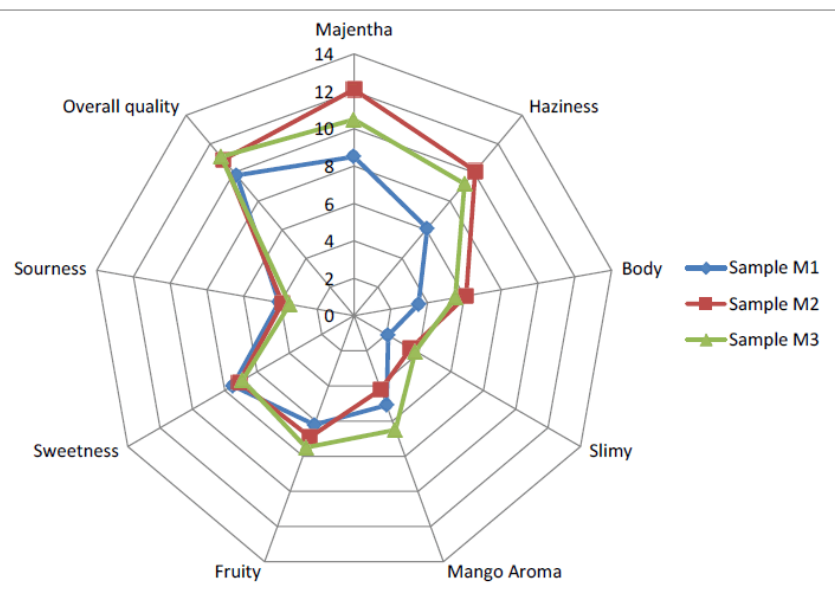


Figure 11: Sensory profile of cactus beverage (pulp).



Immersive Room

5.1 multi-sensory speakers
May 2017



CONDUCT YOUR MARKETING STUDIES
in a multi-sensory immersive room

Immerzív technológiák

Mobil laborok

Insight



Érzékszervi bírálatok

- Beszállítói oldal – minőségirányítás
- Bírálok személye
- Szakértők mítosza
- Fogyasztói vs. képzett panel
- Érzékszervi minőség kommunikációja

Compusense Inc.: Sensory and Consumer Research Solutions



Szabványok, útmutatók

○ ISO:

- 52 érzékszervi szabvány
- Módszertani túlsúly
- Termékspecifikus példák

○ www.iso.org

○ Előnézeti lehetőség



ICS > 67

67.240



SENSORY ANALYSIS

Filter: Published standards Standards unde

STANDARD AND/OR PROJECT (52) ↓

evaluation estimation Sequential Preparation
assessors monitoring stoppers Triangle
establishing recognition verification ISO/DIS
investigating Assessment Wine-tasting
Apparatus Magnitude designs liquor sensitivity
Guidelines training ISO/CD products
quantitative controlled application COR expert
consumers life panel comparison Texture
Initiation substantiation Paired claims test method
performance detection scales taste samples
hedonic AMD Sensory Vocabulary
odours profile
modifications Green foodstuffs Tea
tests glass coffee areathresholds Duo-trio
approach assessing Recruitment Part selected Cork
block Methods determination direct AFC
odour descriptors oil Ranking ISO selection
rooms Corrigendum procedure staff
incomplete identification multidimensional
design Technical analysis
guidance Amendment conducting
flavour feasible Balanced

Szabványok, útmutatók

○ MSZT:

- 72 érzékszervi szabvány
- Termékspecifikus túlsúly
- Legtöbb ISO elérhető magyarul

- Mszt.hu
- Kedvező árazás (ISO.org-hoz képest)

Committee E18 on Sensory Evaluation

Staff Manager: [W Scott Orthey](#) 610-8329730

Subcommittees and Standards

Standards under the jurisdiction of E18

Each main committee in ASTM International is composed of subcommittees that address specific segments within the general subject area covered by the technical committee. Click on the subcommittee links below to see the title of existing standards for each subcommittee. Then, click on the resulting titles to see the standard's scope, referenced documents, and more.

[E18.01](#) Terminology

[E18.02](#) ISO

[E18.03](#) Sensory Theory and Statistics

[E18.04](#) Fundamentals of Sensory

[E18.05](#) Sensory Applications--General

[E18.06](#) Food and Beverage Evaluation

[E18.07](#) Personal Care and Household Evaluation

[E18.90](#) Executive

[E18.91](#) Standing Committee on Subcommittees and Task Groups

[E18.92](#) Standing Committee on Strategic Planning

[E18.93](#) Standing Committee on Communication and Training

○ ASTM:

- Szabványok
- Kézikönyvek, esettanulmányok
- Non-food termékek

Termékek érzékszervi specifikációi

- Termék jellegének megfelelő...
- Kellemes
- Referencia értékek
- Fotók
- Gyakori hibák
- In/out határok

Instructions

Assess the sample marked control first.

Assess the first sample marked with the 3-digit code.

Assess the overall sensory differences between the two samples using the scale below – mark the scale to indicate the size of the overall difference.

Difference	No				Mod					Extreme
Scale	0		2		4		6		8	10
Code: 123	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Difference	No				Mod					Extreme
Scale	0		2		4		6		8	10
Code: 456	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Difference	No				Mod					Extreme
Scale	0		2		4		6		8	10
Code: 789	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Notes

For a computerised system, each sample would be presented on a different 'page' or screen.

For each coded sample a question about the difference may also be asked and this can also be presented in the form of differences about all modalities if desired.



A



B



C



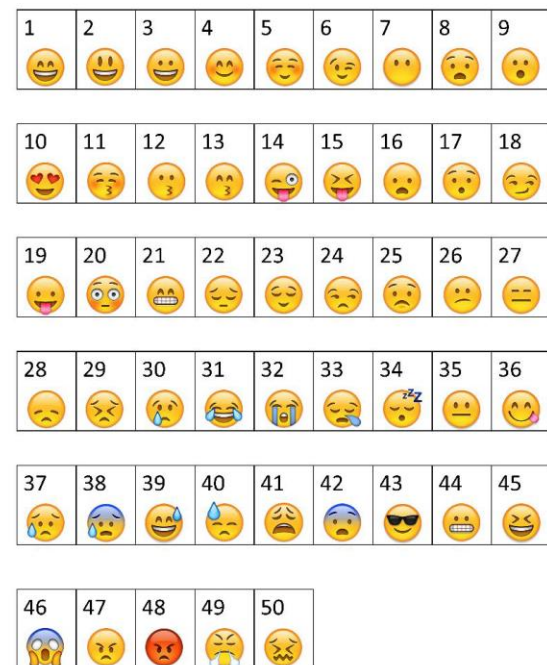
D



A- VR 360 videó, B,D – videó+modell, C –imm.

Élvezeti érték - gyerekek

- Gyerekek visszajelzései
- Egyszerűen használható, testhezálló skálák
- Emoji-k alkalmazása
- Papír alapú tesztelési rendszer vagy app-ok
- Kontextushatás (környezet, személyzet attitűdje, időzítés, stb.)



Grain

Fruits and
Vegetables

Dairy

Meat

Oil and
Sweets



Köszönöm a
figyelmüket!