

**Modul II: Operatii de baza in laborator**  
**Clasa: IX PD**  
**Data: 15.05.2020.**

**FISA DE DOCUMENTARE**  
**TEMA: METODE DE ANALIZA SENZORIALA**

Metodele de analiza senzoriala pentru aprecierea calitatii produselor alimentare sunt clasificate in:

- Metode analitice
- Metode preferentiale

*A. Metode analitice*

- metode de apreciere a calitatii prin punctaj
- metode de diferentiere a calitatii
- metode de ordonare dupa rang
- metode de descriere a calitatii

***1. Metode de apreciere a calitatii prin punctaj***

Aceste metode presupun:

Elaborarea unui punctaj (scara de puncte) care sa evalueze corect criteriile de calitate in functie de importanta lor in aprecierea senzoriala a calitatii

Stabilirea ponderii fiecarui criteriu in aprecierea globala a produsului

Scara sa reflecte o variatie reproductibila a criteriilor

Variatiile de punctaj datorate degustatorilor sa fie minime

Punctarea sa fie realizata statistic

In practica se aplica urmatoarele sisteme prin punctaj:

- **Sistem de apreciere cu numar mic de puncte (cu 5 puncte, cu 10 puncte).**
- **Sistem de apreciere cu un numar mediu de puncte (cu 20 puncte, 30 puncte).**
- **Sistem de apreciere cu numar mare de puncte (cu 60 puncte, 100 puncte).**

Sistemele de apreciere cu puncte pot fi cu punctaj simplu sau cu punctaj cimentat. In sistemul cu punctaj simplu, aprecierea senzoriala se face numai prin note, iar in cel cimentat se face cu note care sunt insotite de aprecieri.

**TEMA PENTRU ACASA:**

- 1. Cum se clasifica analizele senzoriale la produsele alimentare?**
- 2. Care sunt metodele analitice?**
- 3. Descrieti pe scurt metoda de apreciere prin punctaje?**
- 4. Precizati sistemele de apreciere a acestei metode.**