

Modul II: Operatii de baza in laborator in industria alimentara

Clasa: IX PD

Data:19.05.2020.

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:

1. Ce presupune metoda senzoriala de analiza a produselor alimentare pe baza de punctaj?
2. Daca analiza este efectuata simultan de mai multi degustatori, cum trebuie sa fie diferenta dintre punctajele de apreciere a analizei?
3. Care sunt sistemele de apreciere prin punctaj?
4. De cate tipuri pot fi punctajele?