

Obsah

Úvod.....	5
1 Prehľad o súčasnom stave riešenej problematiky	7
1.1 Vývoj a metódy senzorickej analýzy.....	7
1.2 Laboratórna senzoričná analýza.....	10
1.2.1 Metódy laboratórnej senzorickej analýzy.....	11
1.3 Spotrebiteľská senzoričná analýza	12
1.3.1 Metódy spotrebiteľskej senzorickej analýzy.....	13
1.3.1.1 Kvantitatívne metódy spotrebiteľskej senzorickej analýzy	13
1.3.1.2 CLT testy	14
1.3.1.3 HUT testy.....	16
1.3.1.4 Dotazníky.....	18
1.3.1.5 Kvalitatívne metódy spotrebiteľskej senzorickej analýzy	19
1.3.1.6 Skupinové testy.....	20
1.3.1.7 Rozhovor.....	23
1.3.1.8 Zber dát prostredníctvom mailu.....	24
1.3.2 Štatistické spracovanie výsledkov	25
1.3.2.1 Preferenčné mapovanie	29
1.3.2.1.1 Vnútorne (interné) mapovanie preferencií.....	34
1.3.2.1.2 Vonkajšie (externé) mapovanie preferencií.....	36
1.4 Charakteristika džemov (ovocných nátierok).....	46
1.5 Jahoda obyčajná (<i>Fragaria vesca</i>).....	47
1.5.1 Botanická charakteristika jahôd.....	47
1.5.2 Chemické zloženie jahôd	48
2 Cieľ práce	50
3 Materiál a metódy práce	51
3.1 Materiál	51
3.1.1 Charakteristika vybraných druhov jahodových džemov	51
3.2 Metodika práce	56
3.2.1 Senzoričná časť	56
3.2.1.1 Stupnicová metóda.....	56
3.2.2 Hedonická časť.....	57
3.2.3 Deskriptory pre hodnotenie jahodových džemov.....	57
4 Výsledky a diskusia.....	59
4.1 Popisné dáta výsledkov.....	59
4.1.1 Vyhodnotenie vlastností jahodových džemov: Chuť	60
4.1.2 Vyhodnotenie vlastností jahodových džemov: Textúra.....	62
4.1.3 Vyhodnotenie vlastností jahodových džemov: Farba	64
4.1.4 Vyhodnotenie vlastností jahodových džemov: Vôňa.....	66
4.1.5 Celková Analýza hlavných komponentov (PCA).....	69
4.1.5.1 Celková mapa preferencií.....	70

4.1.5.2 Celkové hodnotenie vzoriek	71
5 Záver	74
Summary	76
Zoznam použitej literatúry.....	77
Prílohy	88