

Lista badań analizy sensorycznej produktów żywnościowych prowadzonej w ramach zakresu elastycznego

Metoda : opisowa

Komórka organizacyjna : Oddział Laboratoryjny w Opolu – Laboratorium Badań Żywności
i Przedmiotów Użytku : Pracownia Badań Sensorycznych Żywności

Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
<p>Żywność</p> <ul style="list-style-type: none"> - wędliny, konserwy mięsne - marynaty rybne, konserwy rybne - mleko i przetwory mleczne (mleko UHT, mleko pasteryzowane, sery twarogowe, śmietanka, mleczne produkty fermentowane) - przetwory zbożowo-mączne (kasza jęczmienna, kasza gryczana, płatki owsiane, ryż, makaron) - wyroby czekoladowe - cukierki - wyroby ciastkarskie - przetwory warzywne (sałatki, warzywa konserwowe, marynowane) - przetwory owocowe (dżemy, marmolady, powidła, konserwy owocowe, soki) - napoje bezalkoholowe (gazowane i niegazowane) - majonezy, musztardy, sosy - wyroby garmażeryjne i kulinarne (mięsne, mączne, mrożone, schłodzone) - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (mleko modyfikowane dla niemowląt i małych dzieci, kaszki zbożowe, kaszki mleczno-zbożowe, konserwy) - zioła i przyprawy (ziele angielskie, majeranek, papryka mielona ostra, mieszanki przyprawowe, przyprawa w płynie, gorczyca biała) - orzechy (ziemne, laskowe, nerkowca) 	<p>Analiza sensoryczna produktów żywnościowych</p> <p>Cechy organoleptyczne*:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Wygląd (w tym przed i po przyrządzeniu) -Kształt -Barwa (w tym przed i po przyrządzeniu) -Zapach (w tym przed i po przyrządzeniu) -Smak (w tym po przyrządzeniu) -Konsystencja (w tym po przyrządzeniu) -Klarowność -Powierzchnia -Przekrój -Przełom -Tekstura -Struktura <p>Metoda opisowa</p>	<p>PB/BC - 31, wydanie 05 z dnia 03.08.2020 r.</p>

* wybór cech organoleptycznych dostosowany do badanego obiektu

Data : 08.12.2021 r.

Akceptuję: Zastępca Głównego Specjalisty
ds. Systemu Jakości
w zakresie laboratorium
Ewa Brykalska

.....
Zastępca Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości w zakresie laboratorium

Zatwierdzam:

KIEROWNIK
Działu Laboratoryjnego

mgr Urszula Beniak-Chmiel
.....
Kierownik Działu Laboratoryjnego