

Zasady oceny organoleptycznej potraw i napojów

OPG

M. Boguszevska

1. Zapoznaj się z tematem w podręczniku na str. 118 – 125
2. Sporządź notatkę w zeszycie przedmiotowym, w której uwzględnisz:

➤ Definicje:

- oceny organoleptycznej
- Metoda analizy sensorycznej
- Wrażliwość sensoryczna
- Próg wrażliwości sensorycznej
- Próg różnicy
- Pamięć sensoryczna

- Czynniki wpływające na rzetelność oceny organoleptycznej
- Metody oceny sensorycznej
(krótko opisz każdą z nich)

