

SENSORISK TEORI, METODER OG ØVELSER

Bogen præsenterer videnskaben bag de menneskelige sanser, tærskelværdier, temperatur, køn og alders indflydelse på sansning, supertasters, ordinære tasters og nerverespons. Der gennemgås relationer mellem sanser og fødevarer samt en lang række sanseindtryk og sensoriske beskrivelser af fødevarer samlet i et leksikon med smagsprofiler på 60 fødevarer. Dertil skitseres og diskuteres det komplekse begreb om "kvalitet" for at illustrere de mange variable, der spiller ind på valg af fødevarer.

Metodisk gennemgås der valg af dommere, bedømmelse, fysiske rammer og design til sensoriske forsøg. Der præsenteres sensoriske metoder til bedømmelse af fødevarer, ingredienser og måltider som profilering og QDA-test, affektive hedoniske forbrugertest og skalering af spørgsmål, diskriminative test som parvise sammenligninger, duo-trio test og triangeltest. Sidst men ikke mindst så præsenteres CATA-analyser og napping test (projective mapping).

Statistisk præsenteres de mange metoder med beregningseksempler og analyser. Teknisk gennemgås middelværdi, standardafvigelse, variationskoefficient, varians, One-sample og U-Parret test, variansanalyse (Anova), binomialfordeling, binomialkoefficient, PCA-analyse, P-værdi, signifikansniveau, alfaværdi, test- og tabelværdi.

Bogen er målrettet undervisning på erhvervsuddannelser, bacheloruddannelser og professionsbacheloruddannelser, der arbejder med fødevidenskab, kvalitetskontrol og produktudvikling af mad. Derudover er der masser af teori til kokkeuddannelsen og den resterende befolkning, der interesserer sig for madkundskab.

Forsøgmæssigt er der 7 sensoriske forsøg til de studerende, der omhandler: introduktion til laboratoriet og fremstilling af opløsninger, identifikation og rangordning af de fem grundsmage, udvikling af deskriptorer og sensorisk profilering af fødevarer, ingredienser og måltider, affektiv hedonisk test, parvis sammenligning og triangeltest.



OM FORFATTEREN

Michael René er forfatter, ingeniør, levnedsmiddelkandidat og underviser som lektor i statistik, sensoriske metoder og analyser af fødevarer, ingredienser og måltider samt fødevarekvalitet. Michael René har undervist i sensorik, statistik og fødevarekemi siden 2006. Han arbejder for den danske presse på TV, i radio og den trykte presse som fødevareekspert. Han har siden 2003 smagstestet og evalueret over 1000 fødevarer, ingredienser og måltider, hvilket giver et dybt indblik i produkters naturlige variationer og egenskaber på det danske marked.

SENSORISK TEORI,
METODER OG ØVELSER