

---

## **Metode kontrole kakvoće mljekarskih proizvoda**

**Istraživanje senzorske kakvoće uzoraka. Skladištenje, prijevoz i priprema proba za istraživanje**

### **ODLUKA POSLOVNE ZAJEDNICE MLJEKARSKE INDUSTRIJE JUGOSLAVIJE BR.**

Uzorci za provjeravanje senzorskih svojstava ne smiju biti izmijenjeni zbog skladištenja i prijevoza. Priprema uzoraka za senzorsko istraživanje mora biti specifična u odgovarajućim zahtjevima svojstvenim određenom tipu namirnice i metodi istraživanja. Za pripremu uzoraka moraju se upotrijebiti uređaji i pribor koji neće utjecati na senzorsko istraživanje uzoraka. Uzorci koji se moraju istraživati na hladnom ne smiju se ostavljati na temperaturi od 18 do 20 °C. Uzorci koji se moraju istraživati u toplom ovisno o vrsti namirnice, moraju se ponuditi na istraživanje zagrijane na 55 do 77 °C.

Prije početka istraživanja uzorci se moraju označiti brojevima ili slovima. Sve izvorne oznake deklaracije moraju biti uklonjene, a potrebna količina proizvoda za istraživanje u neutralnom priboru, kako bi se mogla ustanoviti njegova boja i vanjski izgled.

### **Istraživanje senzorske kakvoće. Istraživači i isključivanje nepodesnog kandidata**

**ODLUKA POSLOVNE ZAJEDNICE MLJEKARSKE INDUSTRIJE BR. OD**

#### **1. Zahtjevi u vezi sa senzorskim analitičarima**

Senzorski analitičar mora imati zdravo osjetilo, mora biti sposoban za utvrđivanje osjetljivih senzorskih razlika i za objektivnu procjenu i mora dobro poznavati proizvod koji se istražuje.

Prije nego što postane senzorskim analitičarom kandidat se mora podvrći provjeri osjetila za senzorska istraživanja i nakon toga pristupiti poduci za istraživanje odgovarajućih proizvoda.

Podučeni senzorski analitičar prije istraživanja i rada u grupi senzorskih analitičara treba u pravilu izbjegavati hranu i pića s jakim začinima ili one koje ostavljaju »naknadni okus«. Dva sata prije i za vrijeme istraživanja ne bi trebalo jesti ni pušiti.

Primjenu kozmetičkih sredstava koja mogu utjecati na istraživanje treba izbjegavati.

#### **2. Zahtjevi u vezi s komisijom (grupom) senzorskih analitičara**

Grupa senzorskih analitičara mora se sastojati od najmanje 3 stručnjaka. Najveći broj od 9 članova ne bi trebalo prekoračiti. Za praksu se preporuča grupa od 5 do 7 stručnjaka. Preporuča se da grupa sadrži neparni broj članova. Za normalni rad grupe senzorskih analitičara preporuča se jedan koordinator (vođa) grupe.

Komisija