

SENSORY ANALYSIS OF ORGANICALLY PRODUCED ANIMAL FOODSTUFFS

SENZORICKÉ HODNOCENÍ BIOPRODUKTŮ ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

Králíková M., Jarošová A.

Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno, Česká republika.

E-mail: Marcy.mk@seznam.cz, ualja@mendelu.cz

ABSTRACT

The aim of my work was sensory analysis of organically produced animal foodstuffs and their comparison with conventionally produced foodstuffs. Products were analysed during November and December of 2004. Explored was these products: Biouherák, Biouherák with sea salt and conventionally produced Uherský salám. For analyse were used these parametres: slice appearance, texture, aroma and taste. The sensory analysis was carried out by students as a part of practical exercices of subject Sensory analysis. As the best was valued conventionally produced Uherský salám. Biouherák and Biouherák with sea salt were more expressive in taste and aroma. During the analysis there were not found any enemy factors which can negative influence the general sensory quality of products.

Key words: sensory analysis, organically foodstaff, sausages

ABSTRAKT

Cílem mé diplomové práce bylo provést senzoričké hodnocení bioproduktů živočišného původu a porovnat je s obdobnými produkty vyrobenými konvenční cestou. Analýza probíhala během listopadu až prosince 2004. Hodnoceny byly tyto masné výrobky: Biouherák klasicky solený, Biouherák s mořskou solí a tradičně vyrobený Uherský salám. Pro posuzování byly použity tyto parametry: vzhled na řezu, texturní vlastnosti, barva, vůně, chuťové vlastnosti a celkový dojem. Senzorická analýza byla prováděna studenty v rámci cvičení z předmětu Senzorická analýza. Jako nejlepší byl hodnocen Uherský salám vyrobený konvenčně. Biouherák klasicky solený a Biouherák s mořskou solí byly výraznější v chuti i aromatu. Při hodnocení nebyly nalezeny žádné nežádoucí prvky, které by mohly negativně ovlivnit senzoričkou kvalitu výrobků.

Klíčová slova: senzoričká analýza, bioprodukt, Uherský salám

ÚVOD

U nás i ve světě se v současné době stále více hovoří o rozvoji ekologického zemědělství, jako alternativního způsobu produkce surovin pro následnou výrobu potravin.

Tento směr je vyzdvihován zvláště pro kladný vliv na životní prostředí a zachování trvalého rozvoje surovin.

Bylo již mnoho napsáno o výhodách ekologického hospodaření jako takového, ale velmi málo prací se zabývá jakostí bioproduktů z hlediska potravinářského, zvláště pak bioproduktů živočišného původu. Jednou z metod posouzení kvality je i sensorická analýza, která je jedním z nejdůležitějších faktorů při výběru potravin na trhu.

MATERIÁL A METODIKA

K hodnocení byly použity trvanlivé tepelně neopracované masné výrobky : Bio Uherský salám klasicky solený, Bio Uherský salám s mořskou solí, jako standard byl použit konvenční Uherský salám. Sensorické hodnocení prováděli školení studenti 5. ročníku Technologie potravin v sensorické laboratoři MZLU v rámci výuky. Hodnoceny byly deskriptory: textura, vzhled v nákreji, barva, vůně, chuťové vlastnosti a celkový dojem. K hodnocení byly použity grafické nestrukturované stupnice, které byly vymezeny krajními body v rozsahu 1 až 100, kde jeden bod = 1 mm.

VÝSLEDKY A DISKUZE

Na základě provedené sensorické analýzy vzorků Uherského salámu můžeme souhrnně říci, že konvenční vzorek Uherského salámu byl preferován před vzorky výrobků Bio, přičemž Biouherák s mořskou solí byl lepší než Biouherák klasicky solený. U bioproduktů byly kritizovány hlavně: tužší konzistence, menší homogenita a netypická tmavší barva. Také jejich aroma a chuť byly výraznější, což na některé hodnotitele působilo negativně. Všechny masné výrobky odpovídaly charakteru daného výrobku, byly bez větších závad a bez přítomnosti cizích pachů nebo příchutí.

ZÁVĚR

Z výsledků sensorické analýzy vyplývá, že spotřebitel by si měl být vědom skutečnosti, že za případnou vyšší cenu bioproduktu nemusí vždy dostat sensoricky kvalitnější výrobek, avšak zakoupením podporuje jiný způsob produkce, která jedná v souladu s ochranou životního prostředí. Dnešním problémem zdaleka není vyprodukovat suroviny v kvalitě bio, ale najít zpracovatele, který by byl ochoten v souladu s požadavky vyrábět biopotraviny.