

## Huskeliste

- Test for farveblindhed
- Samme belysning ved alle bedømmelser
- Forbered produkterne ens (tid/temperatur)
- Brug enkle bedømmelseskemaer
- Kend produktets specifikationer

**Yderligere oplysninger om udbud af sensorikurser og råd og vejledning om sensoriske analyser fås hos Danish Meat Research Institute.**

Lene Meinert  
LME@teknologisk.dk  
tlf. +45 7220 2667

Camilla Bejerholm  
CB@teknologisk.dk  
tlf. +45 7220 2559

Denne folder er udarbejdet i projektet "Skræddersyede sensoriske hurtigmetoder til kvalitetsoptimering i kødindustrien" finansieret af Direktoratet for FødevareErhverv og Svineafgiftsfonden.

# Farveskala i sensorisk kvalitetskontrol

- Praktiske råd til anvendelse af farveskala



# Farveskala i sensorisk kvalitetskontrol

## Hvorfor farveskala?

I den daglige sensoriske kvalitetskontrol af fødevarer indgår farve af produktet ofte som en væsentlig parameter. I praksis kan det være svært at huske, om f.eks. grillpølsen har samme farvenuance som den plejer, og det er derfor en god idé, at anvende en farveskala som reference. Samtidig vil en farve-kode, både som enkelt farve eller et farveinterval, give en præcis beskrivelse af farven i produktspecifikationen.

## Hvor kan en farveskala købes?

Der findes forskellige farveskalasystemer, men de to mest kendte er Natural Colour System (NCS) og Pantone Colour Guide og begge kan købes hos en farvehandler. Det ene system er ikke bedre end det andet, men NCS er mere udbredt i Danmark, og de angivne koder i denne folder stammer derfor fra NCS.

## Praktiske eksempler

Farveskalaen vil kunne anvendes på en lang række forskellige produkter, her er to eksempler hentet fra kødindustrien.



Som det tydeligt fremgår af billedet af spegepølsen, så er farven ikke ensartet, idet der er en "kødfarve" og en "fedtfarve". I sådanne tilfælde kan det være en god idé, at definere et interval af farver for f.eks. kødfarven fremfor et enkelt farvenummer. I eksemplet med spegepølsen kunne intervallet bestå af de 3 mørkeste røde farver svarende til intervallet fra S2040-Y80R til S4040-Y80R.

## Fastsættelse af produktfarve til produktspecifikation

Produktfarven fastsættes under de samme forhold (skiveskåret, varmet på pande etc.), som produktet skal bedømmes under ved den daglige kvalitetssikring. For mange fødevarer, og især kødprodukter, vil det være mest hensigtsmæssigt at fastsætte et interval

af farver, der er acceptable, idet farven let påvirkes af mange faktorer i produktionen herunder råvare, røgeovn, placering i røgeovn mfl.

## Lokale

Det er altafgørende, at belysningen er den samme fra bedømmelse til bedømmelse! Udfør derfor farvebedømmelsen på præcis samme sted hver gang – dvs. på samme bord under samme lampe / belysning.

## Valg af dommere

I princippet kan alle i virksomheden deltage i de visuelle bedømmelser, dog bør personer med farveblindhed (rød-grøn farveblind er mest almindelig) ikke deltage. Test for farveblindhed kan udføres let og gratis på f.eks. [www.sundhedsguiden.dk](http://www.sundhedsguiden.dk) under "test dig selv" vælg "ISHIHARAs farveblindhedstavle". Bedømmelse af produktfarve foregår oftest sammen med øvrige sensoriske bedømmelser, hvor dommerne som minimum også skal kunne **identificere alle de fastlagte produktspecifikationer** (udseende, lugt/smag og tekstur). Til en farvebedømmelse alene, bør min. 2 trænede dommere deltage.

## Træning af dommere

Alle dommere skal trænes i anvendelse af farveskala. Der skal endvidere gives en produktspecifik træning for hver produktkategori. Her gennemgår dommerne de enkelte produkter, inklusiv produkter med typiske produktionsfejl, og får ensrettet forståelse for "godkendt versus ikke-godkendt" samt brug af bedømmelsesskema.

## Forberedelse af produkter

Det er vigtigt, at **produkterne forberedes på samme måde** før samtlige bedømmelser. Luften kan påvirke produktets farve markant. Det kan f.eks. ses på skiveskårede produkter, der ligger fremme inden bedømmelse. Også produktets temperatur kan påvirke farven. Derfor er det altafgørende med et **standardiseret tid/temperatur** forløb inden bedømmelsen, således at en ensartet bedømmelse kan gennemføres fra dag til dag.

## Skema og karakter

Det anbefales at anvende enkle skemaer. Farvebedømmelsen kan noteres på flere måder:

1. Noter aktuel farve på produktet ud fra farveskala og noter "godkendt / ikke-godkendt" ved sammenligning med produktspecifikation
2. Noter "godkendt / ikke godkendt" ud fra sammenligning med farvekort og produktspecifikation
3. Noter "godkendt / ikke godkendt" ud fra hukommelsen med jævnlige tjek op mod farvekort

Hvis farven ikke godkendes, skal der være en tydelig konsekvens beskrevet f.eks. "kontakt til fabrikschefen".