Huskeliste

- ☐ Roligt lokale
- ☐ Forbered produkterne ens
- ☐ Brug enkle bedømmelsesskemaer
- ☐ Kend produktets specifikationer
- ☐ Systematiser produktrækkefølgen
- ☐ Fortæl dommerne om resultaterne

Yderligere oplysninger om udbud af sensorikkurser 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 kvalitets-optimering i kødindustrien" finansieret af Direktoratet for FødevareErhverv og Svineafgiftsfonden.

Danish Meat Research Institute

Maglegaardsvej 2
DK-4000 Roskilde
Tel. +45 7220 2000
Fax +45 7220 2744
e-mail dmri@teknologisk.dk
www.teknologisk.dk

TEKNOLOGISK INSTITUT

Danish Meat Research Institute

TEKNOLOGISK INSTITUT

Sensorik til kvalitetskontrol

- Praktiske råd til de daglige bedømmelser

Danish Meat Research Institute

Sensorik til kvalitetskontrol

Lokale

Det optimale lokale er **fri for støj og lugt** fra omgivelserne som f.eks. produktion, forsøgskøkken eller kantine. Der er i lokalet plads til, at alle dommere kan stå eller sidde adskilt, så dommerne ikke påvirker eller forstyrrer hinandens bedømmelser.

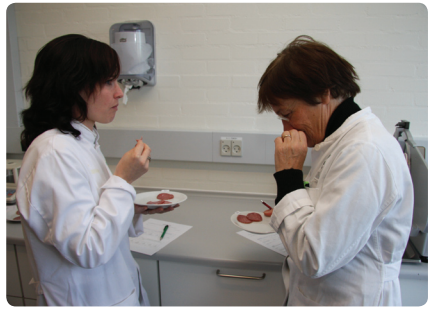
Forberede produkter

Det er vigtigt, at **produkterne forberedes på samme måde** før samtlige bedømmelser. Især produktets temperatur kan påvirke bedømmelsen markant. **Standardiseret tid/temperatur** forløb inden bedømmelse sikrer en ensartet bedømmelse fra dag til dag – dette gælder både ved opvarmning og temperering fra køl.

Skema og karakterer

Anvend et **enkelt system**. Ved bedømmelse på skala benyttes så få karaktertrin som muligt, hvilket gør bedømmelsen lettere for dommerne og resultatet mere sikkert. Tillæg de enkelte trin en tydelig konsekvens – et eksempel:

Karakter	Betydning	Konsekvens
1	Ikke godkendt	Bedømmelse gentages, samråd med produktionschef
2	Tvivlsom	Bedømmelse gentages, samråd med produktionschef
3	Måske godkendt	Batch kan frigives i samråd med produktionschef
4	Godkendt	Batch frigives, acceptabel produktkvalitet
5	Godkendt	Batch frigives, perfekt produktkvalitet



Valg af dommere

Generelt kan **alle i virksomheden indgå i dommerpanelet**. De udvalgte personer skal dog som minimum kunne **identificere de fastlagte produktspecifikationer**, der fører til hhv. godkendt eller ikke-godkendt. Ledelsesrepræsentanter kan nemt påvirke det øvrige panel – det er derfor vigtigt at alle dommere føler sig trygge og tør udtrykke sin mening.

Træning af dommere

Alle dommere skal trænes i de fire grundsmage (sur, sød, salt og bitter) og introduceres til, hvad sensorik er. Der skal endvidere gives en produktspecifik træning for hver produktkategori. Her gennemgår dommerne de enkelte produkter, inklusiv produkter med typiske produktionsfejl, og får samme forståelse for "godkendt versus ikke-godkendt" samt brug af bedømmelsesskema.

Bedømmelsen

Tilrettelæg **rækkefølgen af produkterne,** således at produkter med mest smag (f.eks. tilsat krydderi) bedømmes til sidst. Dommerne udfylder **hvert sit skema** og der **tales ikke** sammen under bedømmelsen. For at skærpe dommernes opmærksomhed (da det nemt kan blive rutinepræget og kedeligt at bedømme dagligt) indlægges en gang imellem bevidst en fejlvare, som dommerne gerne skal finde.

Motivation

En vigtig motivation er, at resultaterne fra bedømmelserne bruges aktivt i virksomheden – orienter derfor løbende både dommere og de øvrige ansatte om det sensoriske arbejde og dets betydning for virksomheden. Giv også en gang imellem den enkelte dommer tilbagemelding om egne resultater. Det er endvidere vigtigt, at **ledelsen tydeligt bakker op** om bedømmelserne.