

Sensorik i virksomheden

At opbygge et sensorisk panel i virksomheden er første skridt på vejen til at gennemføre objektive bedømmelser af spisekvalitet

Af Margit D. Aaslyng
og Camilla Bejerholm,
DMRI Teknologisk Institut

Sensorik er et praktisk arbejdsredskab, der kan bruges i hverdagen til at bedømme kvaliteten af fødevarer. Ved at udnytte videnskabelig viden om smagsbedømmelse, er det muligt med nogle enkle redskaber at sikre en valid vurdering af produkters spisekvalitet i virksomheden.

Dette er vigtigt i flere sammenhænge, f.eks. for at fastholde et givet kvalitetsniveau, for at fastsætte holdbarhed eller for at sikre en succesfuld produktudvikling. Hvis en virksomhed opbygger sit eget sensoriske panel, er det altid ved hånden, når der skal laves en smagsvurdering.

Et sensorisk panel i virksomheden

Et sensorisk team i virksomheden består af en panelleder og et panel af smagsdommere. Panellederen, der skal være dedikeret til at være ansvarlig for gennemførelse af bedømmelser, rekrutterer og udvælger mellem 5 og 20 af sine kollegaer, der har lyst til at være smagsdommere. Hvis man er produktudvikler, kan man ikke deltage som smagsdommer på egne produkter, men gerne på andres.

Som smagsdommer skal man kunne smage de fem grundsmage (salt, sur,

sød, bitter og umami) i små koncentrationer. Dette er første trin. Derefter skal man være i stand til at smage forskel på produkter med forskellig intensitet af grundsmagene eller andre smage, ligesom man skal kunne identificere mere komplicerede lugte som "jordbær" eller "kødlugt". Endelig må man ikke være kræsen eller farveblind. Hvis disse kriterier er opfyldt, kan man godkendes som smagsdommer.

Bedømmelse af spisekvalitet

Der er nogle enkle grundregler, der skal overholdes under en bedømmelse. Først og fremmest er det vigtigt, at dommerne ikke snakker sammen, og de skal helst ikke kunne se hinanden. Når de snakker sammen, påvirker de hinanden, og bedømmelserne bliver ikke uafhængige. Dernæst er det vigtigt, at de ikke ved, hvad de smager på, dvs. kender baggrunden for forskel mellem produkter.



Derfor skal prøverne serveres helt neutralt og ofte med trecifrede kodenumre. Hvis der er stor farveforskel, kan det være en fordel at maskere denne, f.eks. ved at servere væsker i farvede glas. Efter bedømmelsen kan det være fint med en mundtlig opfølgning på, hvad dommerne har syntes om prøverne.

Sensoriske metoder

Der findes forskellige metoder til bedømmelse af spisekvalitet. Hvad man vælger, afhænger af hvad formålet er. Er der lavet procesændringer, og vil man vide, om kvaliteten har ændret sig, kan en forskelstest være en god idé. Her serveres tre prøver – to af den ene type og én af den anden type – og dommerne skal blot udpege, hvilken prøve der er forskellig fra de to andre. Det er en meget effektiv metode til at identificere selv små forskelle og kræver ingen forudgående træning. Tillige er det nemt at gøre resultaterne op bagefter. Til gengæld fortæller metoden kun, om der er forskel på prøverne, og ikke hvori forskellen består.

Ønskes mere information om produkterne, kan der vælges en metode, som hedder CATA – Check All That Apply. Her får dommerne præsenteret en række

egenskaber, der kan beskrive et produkt. Hvis de synes, at egenskaberne passer på produktet, krydser de egenskaben af. Egenskaberne kan være beskrivende, f.eks. harsk, salt, mør eller smuldrende, hvis der anvendes træned dommere. Hvis metoden anvendes til kvalitetskontrol, kan egenskaberne kobles til en sensorisk produktspecifi-

” Som smagsdommer skal man kunne smage de fem grundsmage (salt, sur, sød, bitter og umami) i små koncentrationer “

kation, hvor netop de egenskaber, der typisk afviger, er beskrevet. Metoden kan også anvendes af forbrugere eller utrænede dommere, hvor mere generelle ord som f.eks. appetitlig, lækker, utiltalende, spændende, traditionel, afsmag eller lignende kan være med til at beskrive, hvordan produktet opfattes.

Endelig kan man også lave en sensorisk profil af produktet. Er det et produkt, der ofte bedømmes f.eks. ved kvalitetskontrol eller under produktudvikling, kan man udvikle et kort ordsæt på 5-10 egenskaber. Panelet trænes i at bedømme intensiteten af de pågældende egenskaber. Inden hver bedømmelse kan de få en kort opvarmning, før de begynder. Dette kaldes en turboprofil og kan være god i den daglige vurdering af produkter. Skal der laves en mere grundig profil, kræver det træning over flere dage.

DMRI er med fra start til slut

At gennemføre egne sensoriske bedømmelser behøver ikke at være svært. DMRI kan hjælpe fra start til slut. Først uddannes en eller flere interne medarbejdere, så de kan være ansvarlige for bedømmelserne i dagligdagen. Der rekrutteres og testes interne dommere på virksomheden, og disse trænes på relevante produkter. Endeligt indkøres et antal relevante sensoriske metoder, og panellederen støttes i at lave produktspecifikationer til kvalitetstest. DMRI slipper ikke, før det hele fungerer som standard, og selv derefter står vi klar med råd og vejledning i dagligdagen.

ENERGIRIGTIGE dampanlæg og processystemer

GRATIS RÅDGIVNING | AUDITERING | BEREGNING | PROJEKTERING | DESIGN | IMPLEMENTERING | SERVICE

Med Spirax Sarco opnår du:

- Energibesparelser
- Forbedret procestid
- Produktforbedringer
- Vand- og kemikaliebesparelser
- Optimeret vedligehold

spirax
sarco

Aftal et
GRATIS møde.
Ring 38 10 42 88 og
få en forhåndsvurdering
af dit dampanlæg.

www.spiraxsarco.com | kontakt os på 38 10 42 88 | eller på mail: sales@spirax.dk