

## SENZORICKÉ HODNOTENIE POTRAVÍN A OBALOV

neakreditovaný vzdelávací program

v zmysle § 4 zákona č. 292/2024 Z. z. o vzdelávaní dospelých

Neakreditovaný vzdelávací program (ďalej len NVP) je určený pre osoby z oblasti výroby, predaja a hodnotenia kvality potravín, obalov alebo obalových materiálov, ktorí si chcú alebo potrebujú prehĺbiť svoje vedomosti a schopnosti v metódach a technikách sensorického posudzovania.

Absolventi vedia sensoricky správne zhodnotiť rôzne potravinárske komodity a potravinárske obalové materiály. Dokážu pomocou zrakových, čuchových, chuťových a hmatových vnemov správne identifikovať chyby a nedostatky hodnotenej potravinárskej komodity, ako aj pôvod ich vzniku.

NVP pozostáva z prednášok, praktických cvičení a záverečnej skúšky.

Absolventi NVP získajú doklad

**Osvedčenie o absolvovaní neakreditovaného vzdelávacieho programu**

Senzorické hodnotenie potravín a obalov

Odborným garantom NVP je prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD.

NVP vedie Ing. Vladimír Žúbor, PhD., Ing. Zuzana Matejčeková, PhD., doc. Ing. Alžbeta Medvedňová, PhD., doc. Ing. Stanislav Sekretár, PhD. Ing. Anna Mikulajova, PhD.

Miesto konania: FCHPT STU, Radlinského 9, 812 37 Bratislava

### Prednášky

Úvod do sensorickej analýzy. Základné pojmy a normy sensorickej analýzy. Význam sensorickej analýzy pre posudzovanie výrobkov. Psychometria.

Anatómia a fyziológia zmyslových orgánov. Zrakový orgán. Chuťový orgán. Čuchový orgán. Hmatový orgán. Sluchový orgán.

Všeobecné podmienky pre sensorické hodnotenie. Požiadavky na sensorické laboratórium. Prípravovňa vzoriek - vybavenie, hygienické požiadavky. Ostatné priestory sensorického laboratória.

Metódy sensorického hodnotenia. Rozlišovacie testy. Bodovacie testy. Metódy opisu.

Obalové materiály na balenie potravín (najnovšie trendy v technológii výroby vybraných potravín, výber vhodného obalového materiálu)

Potravinárska mikrobiológia

### Praktické cvičenia

Praktické sensorické hodnotenie potravín.

Precvičovanie sensorických schopností v zmysle ISO normy 8586. Schopnosť rozlíšiť základné chute. Overenie prahovej citlivosti chute. Schopnosť rozlíšiť prahové rozdiely chutí. Overenie chuťovej pamäti. Schopnosť určenia poradia podľa intenzity vône. Schopnosť určenia poradia podľa intenzity farby. Schopnosť určenia prahových rozdielov vône. Určenie vône rôznych druhov korenia a zložiek aróm.

### Záverečná skúška

Písomný test a záverečná praktická skúška na preverenie schopností hodnotiteľa.

Dĺžka NVP: 2 dni, rozsah 15 hodín

Kontaktné osoby: p. Gabriela Sisáková, g.sisakova@zoznam.sk, 0905 416 211  
Ing. Vladimír Žúbor, PhD., vladimir.zubor@stuba.sk, 0918 674 197  
prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD., lubomir.valik@stuba.sk, 0918 674 518  
Ing. Anna Mikulajová, PhD., anna.mikulajova@stuba.sk, 0907 172 137