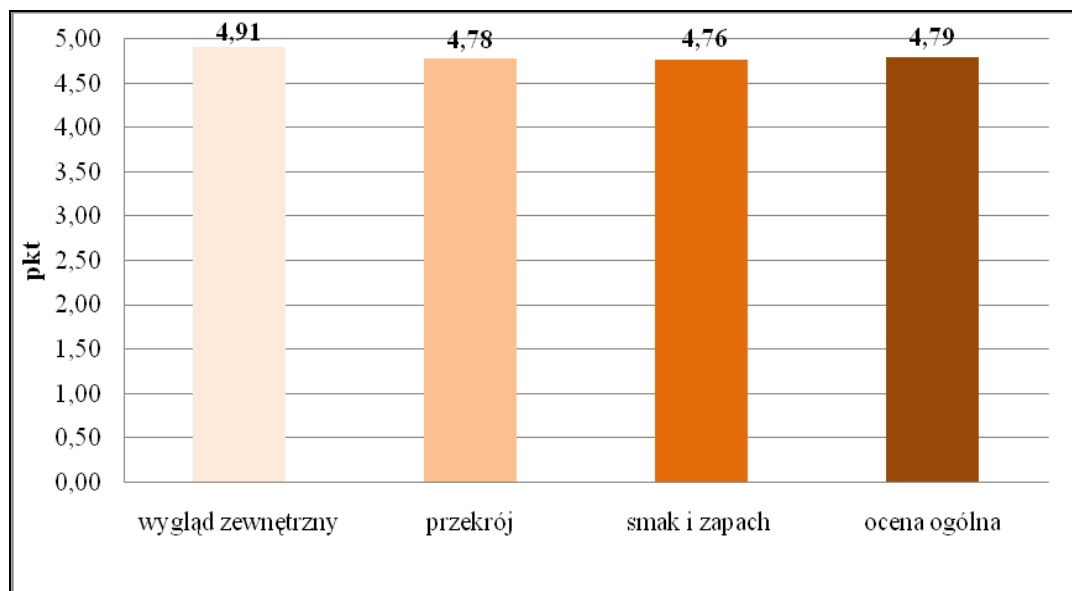


## Wyniki oceny sensorycznej

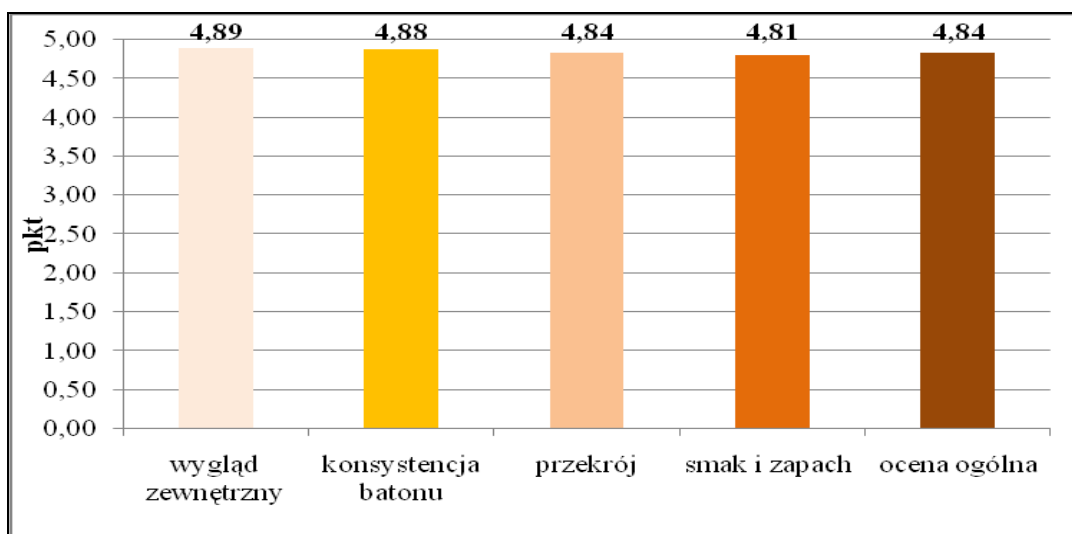
Szczegółowe wyniki oceny sensorycznej badanych próbek każdy producent otrzymał indywidualnie.

Wartości średnie oceny sensorycznej badanych próbek wędzonek zilustrowano na rysunku 1. Wartości średnie oceny sensorycznej badanych próbek kielbas zilustrowano na rysunku 2.



Rysunek 1. Średnie wyniki ocen analizy sensorycznej wykonanej metodą 5-cio punktową badanych próbek wędzonek

Wartości uzyskanych ocen, wyglądu zewnętrznego próbek wędzonek kształtowały się na poziomie 4,72-5,00 przy wartości średniej 4,91 pkt.. Oceny przekroju analizowanych sortymentów zawierały się pomiędzy 4,39-5,00 przy wartości średniej 4,78 pkt.. Natomiast wartości wyróżnika smaku i zapachu wahały się od 4,44 do 5,00 pkt. przy wartości średniej 4,76 pkt.. Jakość całkowita (ogólna) ocenianych próbek wędzonek (obliczona przez pomnożenie średnich wartości oceny dla każdej cechy przez współczynnik ważkości dla tej cechy i zsumowania iloczynów) kształtowała się od 4,49 do 5,00 przy wartości średniej 4,79 pkt..



Rysunek 2. Średnie wyniki ocen analizy sensorycznej wykonanej metodą 5-cio punktową badanych próbek kielbas

Wartości uzyskanych ocen wyglądu zewnętrznego analizowanych próbek kielbas zawierały się od wartości 4,61 do 5,00 pkt. przy wartości średniej 4,89 pkt.. Noty za konsystencję batonów analizowanych sortymentów kielbas zawierała się pomiędzy 4,17-5,00 przy wartości średniej 4,88 pkt.. Oceny wyróżnika przekroju wahały się od wartości minimalnej 4,50 do maksymalnej 5,00 pkt. przy średniej wartości 4,84 pkt.. Z kolei wartości uzyskanych ocen wyróżnika smaku i zapachu oscyływały w granicach 4,11-5,00 pkt. przy wartości średniej 4,81 pkt.. Jakość całkowita (ogólna) ocenianych próbek kielbas kształtowała się od wartości 4,49 do 4,97 pkt. przy wartości średniej 4,84 pkt..

Wartości uzyskanych ocen, wyglądu zewnętrznego analizowanych próbek wędzonek zgłoszonych jako produkty tradycyjne na Konkurs kształtowały się na poziomie 4,72-5,00 pkt. przy wartości średniej 4,90 pkt.. Oceny przekroju wahały się od 4,44 do 4,94 pkt. przy wartości średniej 4,80 pkt.. Oceny wyróżnika smaku i zapachu oscyływały pomiędzy 4,56 – 4,89 pkt. przy wartości średniej 4,77 pkt.. Jakość całkowita (ocena ogólna) ocenianych wędzonek tradycyjnych zawierała się pomiędzy 4,66 – 4,92 pkt. przy średniej wartości 4,81 pkt..

Wyniki uzyskanych ocen, wyglądu zewnętrznego analizowanych próbek kielbas zgłoszonych na Konkurs jako produkty tradycyjne kształtowały się na poziomie 4,83-5,00 pkt. przy średniej wartości 4,94 pkt.. Noty za Konsystencję batonów analizowanych sortymentów kielbas tradycyjnych zawierała się pomiędzy 4,78-5,0 przy wartości średniej 4,93 pkt.. Oceny wyróżnika przekroju wahały się od wartości minimalnej 4,61 do maksymalnej 5,00 przy średniej wartości 4,84 pkt.. Wartości uzyskanych ocen wyróżnika smaku i zapachu oscyływały w granicach 4,11-5,00 pkt. przy wartości średniej 4,81. Jakość całkowita (ogólna) ocenianych próbek kielbas kształtowała się od wartości 4,49 do 4,97 pkt. przy wartości średniej 4,86 pkt..

Ocena sensoryczna wykazała, że prawie wszystkie oceniane wędliny charakteryzowały się bardzo dobrym lub dobrym poziomem jakości.

Sensorycznych wymagań konkursowych nie spełniło 2 szt. próbek wędlin, co w rozbiciu na grupy przedstawia się następująco: 1 szt. polędwicy, 1 szt. kielbasy średnio rozdrobnionej podsuszanej. W produktach o jakości całkowitej poniżej 4,5 pkt. odnotowano następujące odchylenia jakościowe:

- polędwica: otwory powietrzne widoczne na przekroju, rozpadające się plastry.
- kielbasa średnio rozdrobniona podsuszana: smak i zapach produktu niezgodne z normą.

Po ocenie sensorycznej 163 próbki wędlin zakwalifikowano do drugiego etapu KONKURSU, badań chemicznych.