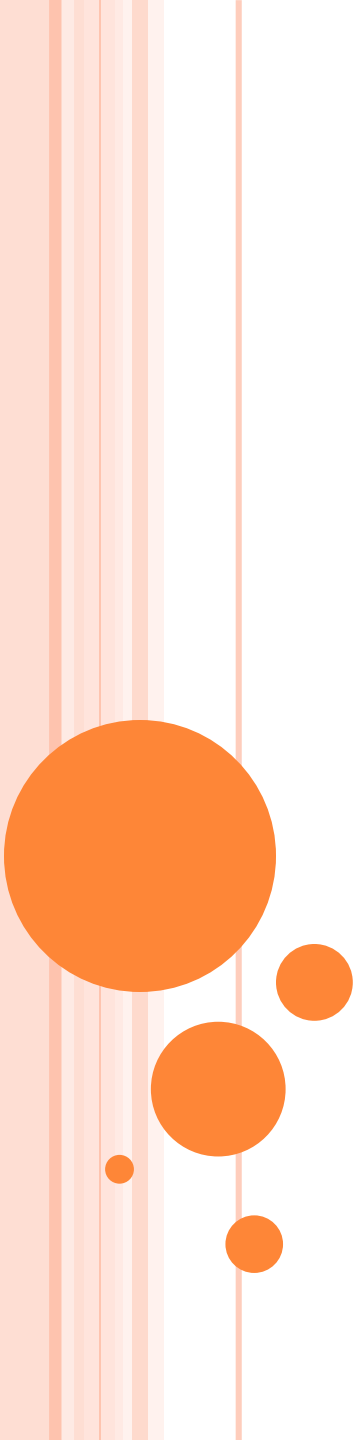




JÓ ÉRZÉKSZERVI GYAKORLAT ELEMEI

Dr. Gere Attila

ÍZVIZSGÁLATOK

○ Aroxa (www.aroxa.com)



○ FlavorActive (www.flavoractive.com)

BEER	SOFT DRINKS	WATERS
		
Find out about our GMP Beer Flavour Standards, taster training, proficiency testing and management.	If you're a soft drink or juice producer we can help improve the quality of your products.	You can find services and products through here to help you improve your water sensory quality control.



ÉRZÉKSZERVÍ BÍRÁLATOK – HOL ÉS MIKOR?

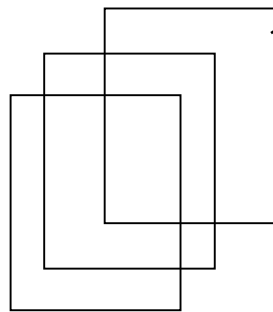
- Pálinkaversenyek
 - Bizottságok, zsűrik
 - Eredmény marketing és presztízs értékű
- Hatósági ellenőrzés
 - Ellenőrzés, “bevizsgálás”
 - Eredménye súlyos következményekkel járhat
- Minőségbiztosítás
 - Saját, cégen belüli vizsgálat
 - Eredménye a megelőzésre irányul
- Szakmai bírálat
 - Saját magunk fejlesztése, tanulás
 - Eredményeit munkánk során használjuk fel



BÍRÁLATOK

N számú minta

K számú tulajdonság



L számú bíráló

Átlagok

Képzett panellel végzett bírálat

- Képzett bírálók (szín -, illat -, íz tesztek)
- Skálahasználat/kérdésfeltevés
- Termék specifikus képzés
- Referenciaminta használata
- Módszerek/szoftverek ismerete
- Teljesítményvizsgálat (panel összhang, ismétlő- és megkülönböztető képesség)
- Megfelelő ösztönzés

Fogyasztói bírálat

- Képzetlen bírálók
- Nincs előzetes termékismeret
- Rövid kérdőívek
- Egyszerűsített skálák
- Alacsony mintaszám
- Kedveltségre irányuló kérdések
- Nagy létszám (min. 60)
- Reprezentativitás

1. Mennyire kedveled a megkóstolt termékeket?

	Nem kedvelem								Nagyon kedvelem
871	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
621	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
471	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

(N*L mátrix)

N számú minta



L számú fogyasztó



NEMZETKÖZI PÉLDÁK

JÓ PÉLDÁK A NEMZETKÖZI GYAKORLATBÓL



Advanced Wine Assessment Course



The Australian Wine
Research Institute

- Haladó Borbíráló képzés
- 4 napos képzés, 8.00-18.00 / nap – program
- 4760 ausztrál dollár ~ 984 ezer HUF
- sok jelentkező – ballots – *kellő alapismeret kritérium*

HALADÓ BORBÍRÁLÓ KÉPZÉS – AUSZTRÁLIA

KIVONAT A KÉPZÉSBŐL

32. képzés – 2012. november

eddig összesen 959 résztvevő

20. képzés 4 napos (40 órás) formában, 12 szakértő oktatóval

8:45 – 9:00	15 m	Introduction: how it all works!	
9:00 – 10:00	60 m	Tasting & Discussion of Flavour Standards *	<i>Helen Holt</i>
10:00 – 10:30	30 m	Morning Tea	
10:30 – 11:35	65 m	Tasting of Simulated Faulty Wines *	<i>Adrian Coulter</i>
11:35 – 12:00	25 m	Introduction to Wine Show Judging	<i>Glenn James-Pritchard</i>
12:00 – 12:40	40 m	Lunch (& Questions)	
12:40 – 12:55	15 m	Introduction to 'Benchmarking' – differentiation between wines of varying quality	
12:55 – 1:25	30 m	Tasting – 12 Riesling wines	
1:25 – 2:00	35 m	Discussion – 12 Riesling wines	

A KÉPZÉS CÉLJAI

- A résztvevők érzékszervi **képességeinek** fejlesztése
- Borversenyeken alkalmazott **módszerek és eljárások** gyakorlása
- A résztvevők megismertetése a világ bor stílusaival
- A bírálók döntésének mi az alapja: **minőség vs. egyéni ízlés**
- A résztvevők **teljesítményét** statisztikai eszközökkel értékelik:
 - megkülönböztető képesség
 - állandóság
 - megbízhatóság
- Részvétel az egységes (standardizált) **érzékszervi szótár** kifejlesztésében és használatában



2019 – 2. FÉLÉVES KÉPZÉSEK



2019 COURSE DATES

The next AWAC course dates are:

AWAC 50: Monday 2 – Thursday 5 December 2019

All Advanced Wine Assessment Courses are held at the Australian Wine Research Institute, Adelaide, South Australia

COURSE FEES

\$4,900 (AUD) including GST

https://www.awri.com.au/industry_support/courses-seminars-workshops/awac/





HAZAI JOGSZABÁLYI HÁTTÉR

JOGSZABÁLYI HÁTTÉR - 1

- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról
- <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0800073.tv>
- *7. § Az országos pálinkaverseny feltételeit, a pálinkaminősítés, valamint a pálinka érzékszervi bírálók képzésének szabályait **külön jogszabály** tartalmazza.*



JOGSZABÁLYI HÁTTÉR - 2

- A vidékfejlesztési miniszter 33/2010. (XI. 25.) VM rendelete az országos pálinka- és törkölypálinka-versenyről, valamint az érzékszervi bírálók képzéséről
- <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A1000033.VM>
- Bírálat előtt ANALITIKAI vizsgálat!



5. A PÁLINKA- ÉS TÖRKÖLYPÁLINKA ÉRZÉKSZERVÍ BÍRÁLÓK KÉPZÉSE

- 24. § A képzés arra irányul, hogy az azt eredményesen elvégző személyek képesek legyenek **pálinka** és törkölypálinka 1. melléklet szerinti szempontok alapján történő **elbírálására**.
- 25. § A képzésben részt vevő személyeknek **fizikailag** alkalmasaknak kell lenniük az érzékszervi bírálati tevékenységre, különösen az **ép érzékszervek**, valamint az **alkohol allergia** mentesség tekintetében.
- (+ pszichológiai faktorok!)



- **26. §** (1) A képzést vezető személyeknek rendelkezniük kell **oktatási gyakorlattal**, valamint a termékre vonatkozó:
 - a) bírálati gyakorlattal,
 - b) technológiai ismeretekkel,
 - c) alapanyag- és késztermék ismerettel.
- (2) A képzés **tárgyi feltételeiként** a képzés során biztosítania kell az érzékszervi bírálathoz szükséges eszközöket és a bírálati tréningek megtartásához megfelelő helyiséget.
- (3) A képzési program **kötelező elemeit** a 2. melléklet tartalmazza.
- **27. §** A képzést eredményesen elvégzők számára a képzés szervezője **tanúsítványt** állít ki, amely igazolja a 24. § szerinti alkalmasságukat. A tanúsítványon egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a képzést eredményesen elvégző személy kéri-e felvételét a Pálinkatörvény 12. § p) pontja szerinti névsorba. Igenlő válasz esetén a tanúsítvány másolatát a képzés szervezője a képzés lezárását követő 22 munkanapon belül megküldi a PNT Titkárságának.



SZEMÉLYI ÉS TÁRGYI FELTÉTELEK

Bírálok: típusa / képzettsége, érzékenysége, száma, elérhetősége, következetessége, összhangjuk

Vizsgálati helyiség: ISO 8589 Általános irányelvek a vizsgálati helyiség kialakításához

Mintaelőkészítés, kódolás, bemutatás sorrendje, poharak, ízsemlegesítés, mintaszám

Bírálati módszerek: kb. 20 önálló módszer, a pontozás csak egy ezek közül



KÉPZÉS TARTALMA - 2

2. melléklet a 33/2010. (XI. 25.) VM rendelethez

A pálinka- és törkölypálinka érzékszervi bírálók képzésének kötelező elemei

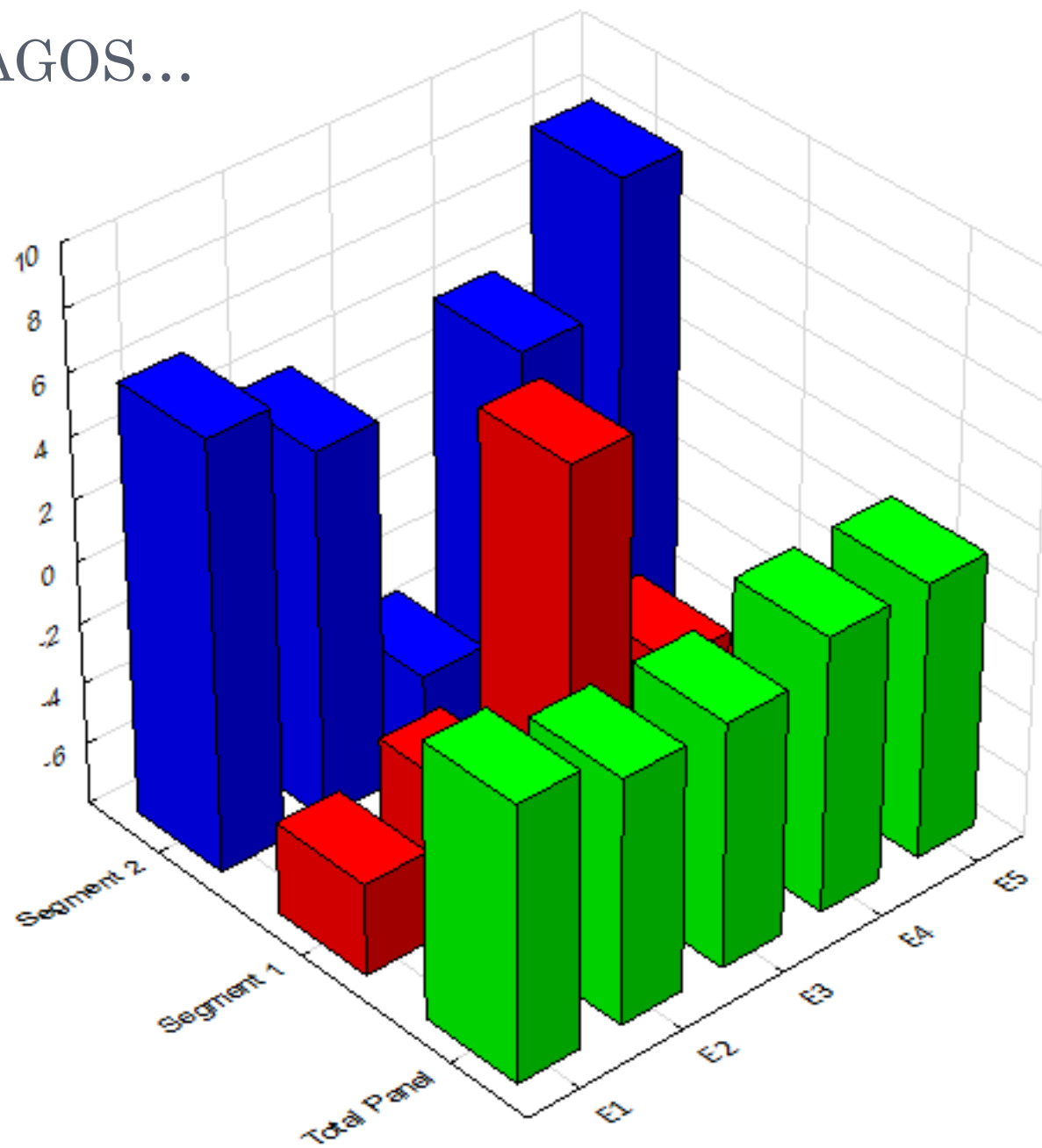
1. Érzékszervi bírálati alapismeretek:
 - 1.1. bírálati rendszerek,
 - 1.2. bírálati rendszerek alkalmazhatósági területei,
 - 1.3. érzékszervi küszöbérték vizsgálatok vizes és alkoholos alapoldatokkal,
 - 1.4. vizsgálati, bírálati megfelelőségek,
 - 1.5. íz- és illat felismerés,
 - 1.6. értékelések módjai,
 - 1.7. mintajelleg leírása, felismerése.
2. Technológia folyamatok hatása az egyes érzékszervi sajátosságokra – illat- és íz hatások ismerete (technológiai hátrányok, hiányosságok és megfelelőségek esetén). Felismerés tesztoldatokkal, készségi szinten.
3. Gyümölcs fajtaismeret megszerzése a gyümölcspárlatok és a pálinkák alapján. Fajta felismerés készségi szinten.
4. Pálinkaminősítési, bírálati gyakorlatok – a bírálati készség fejlesztése érdekében.
5. Illat felismerési tesztek alkalmazása az illat-memória fejlesztésére.

KÉPZÉS TARTALMA - 3

20 pontos értékelési rendszer szempontjai

	A	B	C	D
1.	Tulajdonságok	Adható legmagasabb pontszám	Leíró értékelés	Adott pontszám
2.	Illat tisztaság	(3) (3 pont, ha tiszta)		
3.	Illat karakter	(5) (3 pont, ha átlagos, több, ha jobb, kevesebb, ha rosszabb)		
4.	Íz tisztaság	(3) (3 pont, ha tiszta)		
5.	Íz karakter	(5) (3 pont, ha átlagos, több, ha jobb, kevesebb, ha rosszabb)		
6.	Harmónia, tartósság	(4) (3 pont, ha átlagos, több, ha jobb, kevesebb, ha rosszabb)		
7.	Összes pontszám	(20)		

ÁTLAGOS...





NEMZETKÖZI SZABVÁNYOK

ÉRZÉKSZERVÍ BÍRÁLATI RENDSZEREK (SENSORY EVALUATION METHODS)

○ Vonatkozó szabványok

- ISO 6658:2005 – Általános irányelvek
- ISO 11035:1994 - Profilanalízis
- ISO 8587:2006 – Rangsorolás
- ISO 4120:2004 – Háromszög teszt
- ISO 5495:2005 – Páros összehasonlítás
- ISO 10399:2004 – Duó-trió teszt
- ISO 8588:1987 – „A” – „not A” teszt (egypróba)
- ISO 13299:2003 – Profilanalízis
- ISO 4121:2003 – Skálák
- ISO 11056:1999 – Nagyságrend becslés



ÉRZÉKSZERVÍ BÍRÁLATI RENDSZEREK

ALKALMAZHATÓSÁGI TERÜLETEI

○ Vonatkozó szabványok

- ISO 6658:2005 – Általános irányelvek – Jó Érzékszervi Gyakorlat
- ISO 11035:1994 – Profilanalízis – Fejlesztés / kutatás / konkurencia analízis
- ISO 13299:2003 – Profilanalízis - Fejlesztés / kutatás / konkurencia analízis
- ISO 8587:2006 – Rangsorolás – Egy adott tulajdonság intenzitásának mérése több minta között
- ISO 4121:2003 – Skálák – Egy adott tulajdonság intenzitásának mérése több minta között
- ISO 11056:1999 – Nagyságrend becslés – Egy adott tulajdonság intenzitásának mérése több minta között
- ISO 4120:2004 – Háromszög teszt – Két tétel közötti különbség mérése
- ISO 5495:2005 – Páros összehasonlítás - Két tétel közötti különbség mérése
- ISO 10399:2004 – Duó-trió teszt - Két tétel közötti különbség mérése
- ISO 8588:1987 – „A” – „not A” teszt (egypróba) - Két tétel közötti különbség mérése



ÉRZÉKSZERV LABOR FELÉPÍTÉSE

ÉRZÉKSZERV LABORATÓRIUM

- **ISO 8589 - Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms**
- **A megbízható érzékszervi adatok egyik alapja**
- **Folyamatosan fejleszthető**
- **Kezdjük ezzel →**

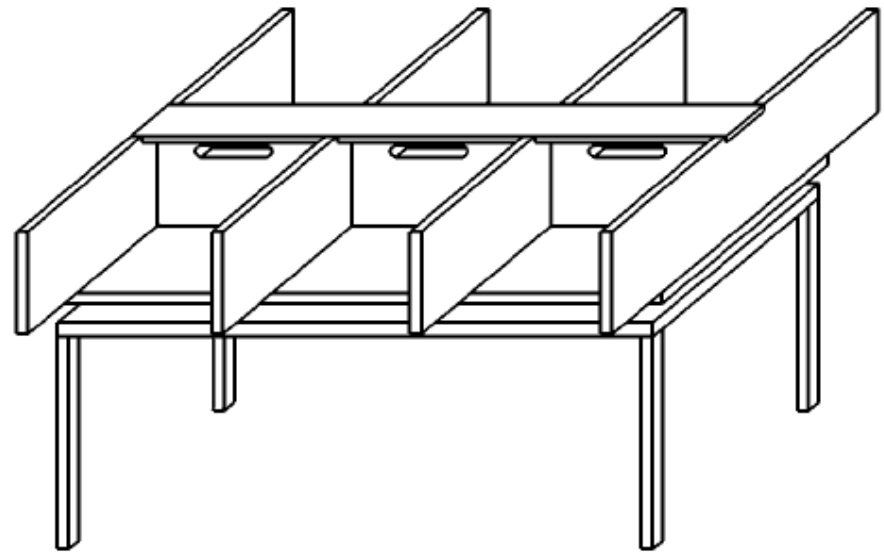
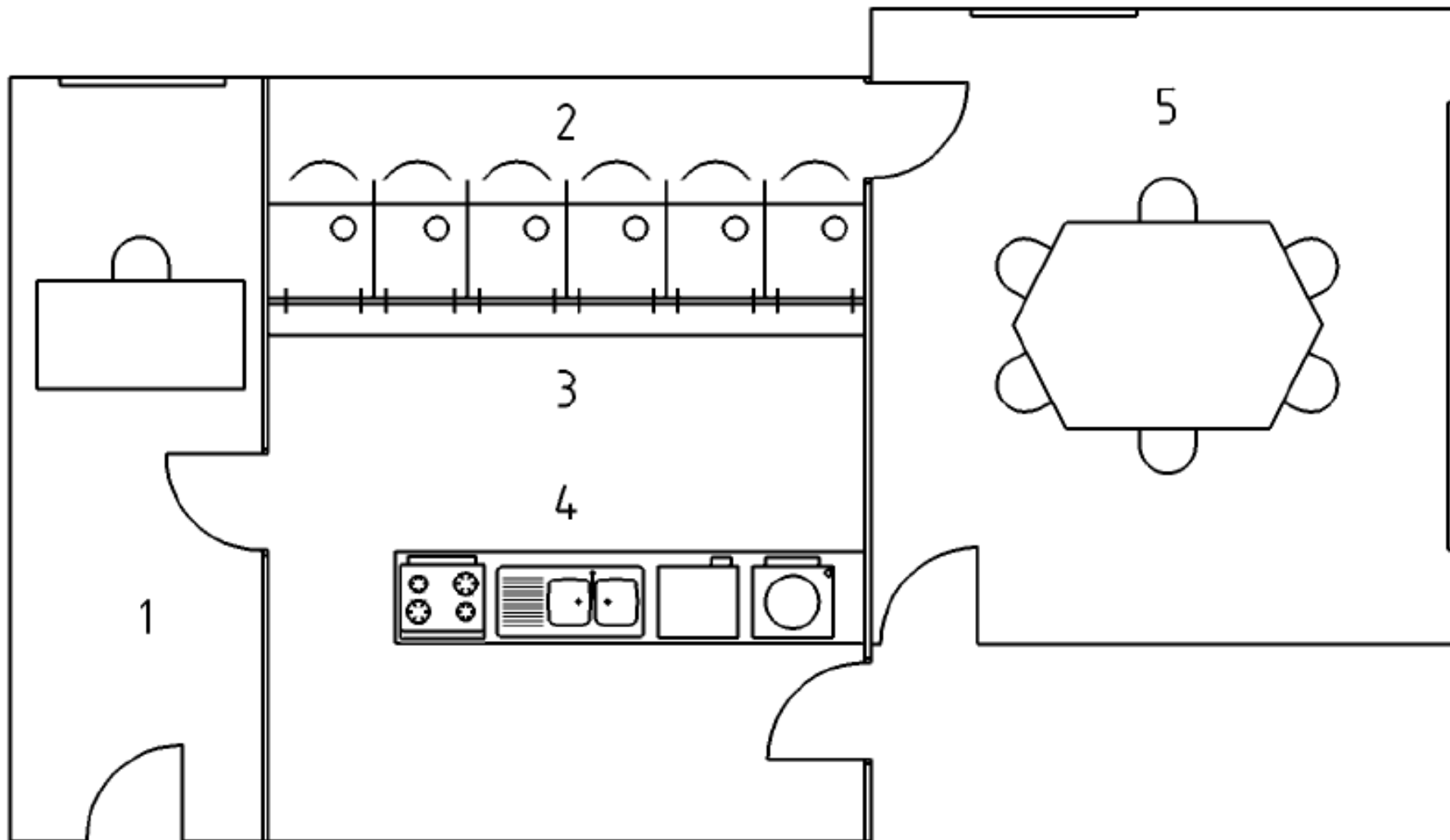


Figure A.5 — Table equipped with removable dividers

ÉRZÉKSZERV LABORTÓRIUM

○ Célunk...



ÉRZÉKSZERV LABORATÓRIUM ELŐNYEI

- **Paneltagok szeparációja, egyéni munka, nincs befolyásolás**
- **Standard vizsgálati feltételek (világítás, hőmérséklet, páratartalom, környezet)**
- **Nincs zaj és beszéd terhelés, megfelelő tér és idő a munkára**
- **Könnyű mintaelőkészítés és kódolás**
- **Érzékszervi célszoftver alkalmazásával az adatok valós idejű értékelése és feltöltése adatbázisokba**



KRITIKUS PONTOK A LABORATÓRIUM KIALAKÍTÁSÁBAN

- Jó megközelíthetőség – bírálók / minták
- Megfelelő tárolási kapacitás
- Különálló mintaelőkészítő helyiség
- Bírálati fülkék száma – alapterület. Több fülke – gyorsabb teszt
- Légcserélő és szűrő rendszer
- Mesterséges megvilágítás az ISO 11037 alapján



BÍRÁLATI HELYISÉG

- **ISO 8589** kulcspontjai:
 - Bírálok szeparációja
 - Zavarásmentes, nyugodt környezet
 - Standard körülmények (hőmérséklet, páratartalom)
 - Reprodukálható megvilágítás (mesterséges napfény, artificial daylight, D65, 6500 K)
 - Külön mintaelőkészítő helyiség
 - Bírálatra és oktatásra is alkalmas tér
 - Paravánrendszer is jó kezdeti megoldás



BÍRÁLÓK SZEPARÁCIÓJA

○ Érzékszervi fülkék



ZAVARÁSMENTES, NYUGODT KÖRNYEZET

- Zavaró faktorokat minimalizáljuk, hogy csak a terméket értékeljék a bírálók (Whodunnit)
- Üzemvezető véleménye
- “*Ja, tényleg!*”



VILÁGÍTÁS



GAP



TOPSHOP



**HOUSE
OF FRASER**



FENWICKS



H&M



JOHN LEWIS



M&S



ZARA



DEBENHAMS

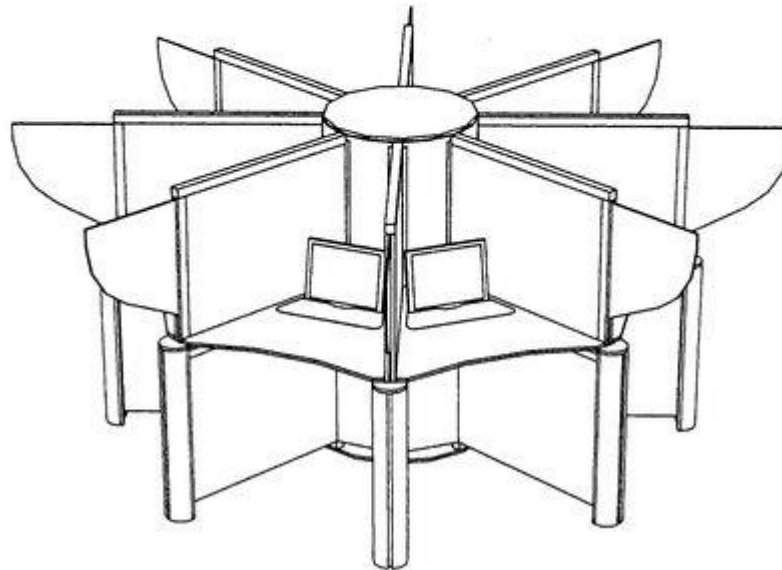
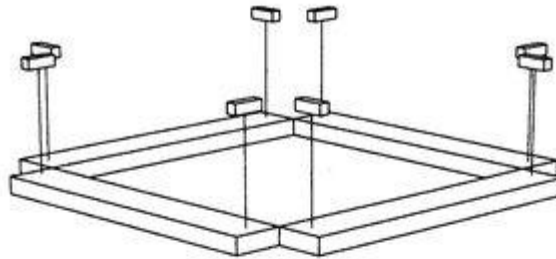


SELFRIDGES



- 

PARAVÁNRENDSZER



SAM Sensory Table



SAM SENSORY BOOTH



Daylight/ Red light

Data collection by CASA (Computer Aided Sensory Analysis)

Sliding door to preparation room

The work-table is made of Corian and offers enough space for the testing samples, computer mouse and keyboard.

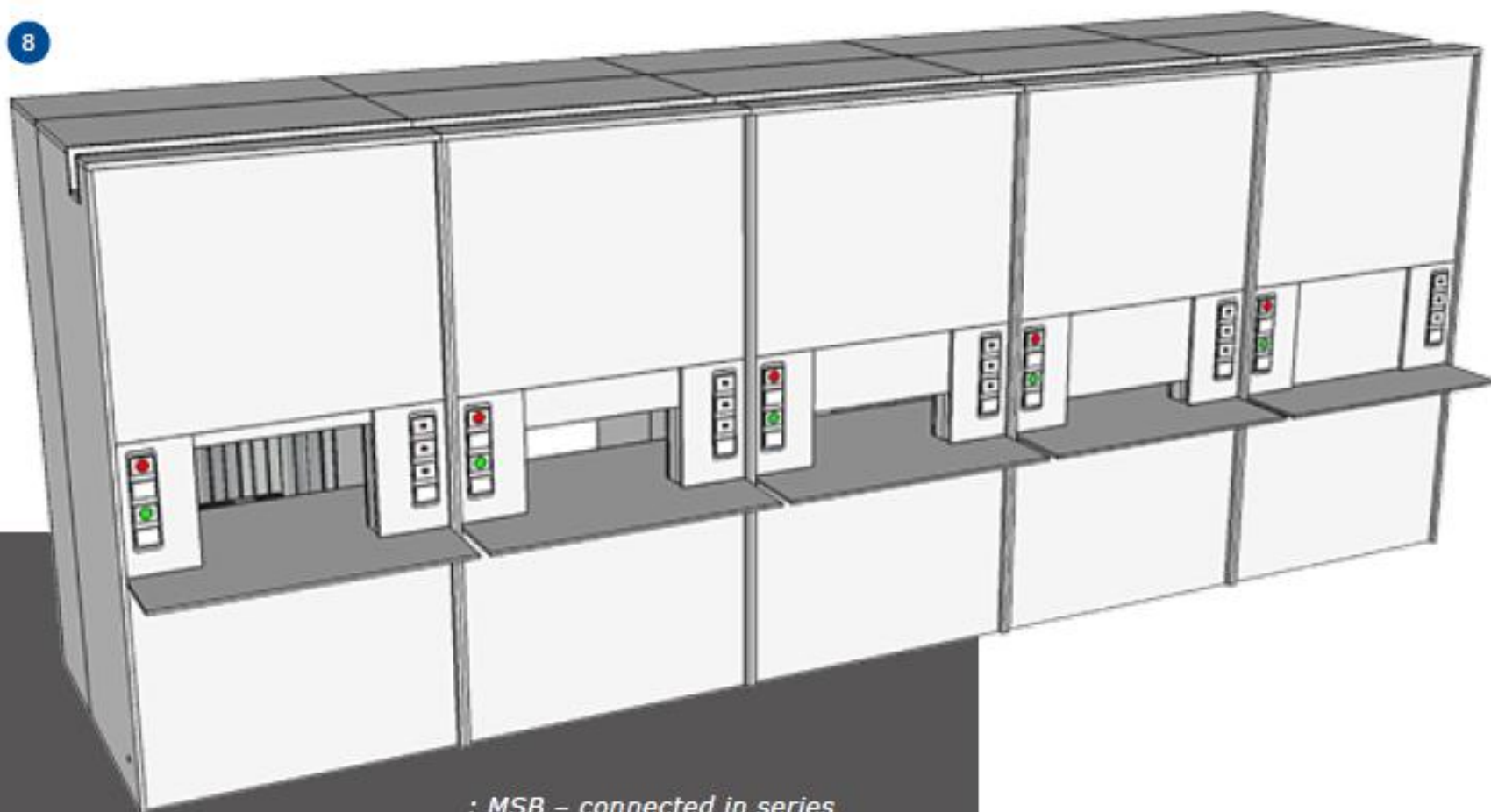
Light signal system connects cabin and preparation room

The integrated sink with water inlet is also made of Corian and includes a siphon acting as odor trap.





8



: MSB – connected in series

THELABINTHEBAG.COM

VIDEO

<http://thelabinthebag.com/videos/>





NEMZETKÖZI LABOROK























ÉRZÉKSZERV SZOFTVEREK VS. PAPÍR

- Compusense
 - Fizz
 - EyeQuestion
 - RedJade
-
- Adatbiztonság
 - Elérhetőség
 - Statisztikai elemzések
 - Használhatóság
 - Jó érzékszervi gyakorlat



JÓ ÉRZÉKSZERV GYAKORLAT ELEMEL

○ Mlntaelőlkészltés

- Azonos személy
- Mlntahőmérséklet
- Gyártástól, elkészltéstől számított azonos időn belüli tesztelés
- Mlntakódolás
- Randomizálás

○ Bírálók érkezése

- Parfüm
- Rúzs
- Fogmosás
- Kávél
- Dohányzás
- Gyógyszerek
- Betegség
- Hangulat
- Ruházat színe



HÁROMJEGYŰ VÉLETLEN SZÁMOK

- Mindenki írjon le három darab háromjegyű véletlen számot
 - Kinek kezdődik legalább az egyik 0-val? (pl. 035, 023)
 - Kinek végződik legalább az egyik 0-ra/két 0-ra? (pl. 110, 300)
 - Kinél szerepel két/három azonos számjegy? (pl. 233, 555)
 - Kinél vannak egymást követő számok? (pl. 645 és 646)
- 

MINTASZÁM

- Ésszerű mennyiség
- Illat és íz vizsgálatánál **6** minta az irányelv (ISO 6658 5.3.2.2.)
- Nagyobb mintaszám esetén nem teljeskörű, kiegyenlített blokkterv (Balanced Incomplete Block, **ISO 29842:2011**)



A JÓ ÉRZÉKSZERVİ PANEL RECEPTJE

(ISO 8586)

- **Szükséges hozzá**

- a projekt elindításának kommunikációja
- legalább 40 jelentkező a képzés és a tesztek elindítása előtt
- a tesztek után lehetőleg 20 fő maradjon

- Így min. 10 fő mindig jelen lesz – ISO 8586 alapkritériuma

- Ipari körülmények között nehéz ezeket az irányszámokat elérni

- Legalább tudjunk a számokról...

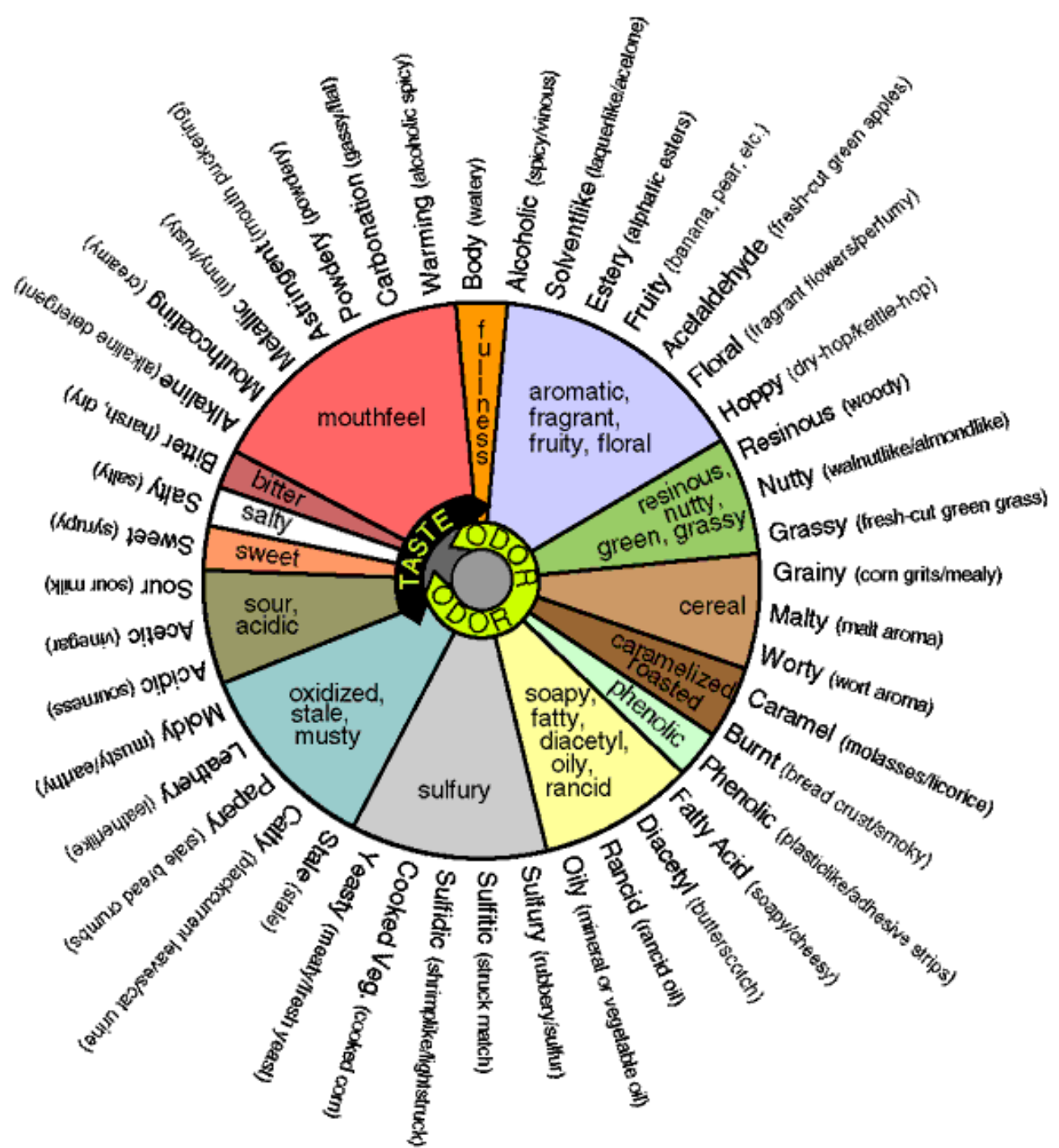


FOLYAMATOS KÉPZÉS

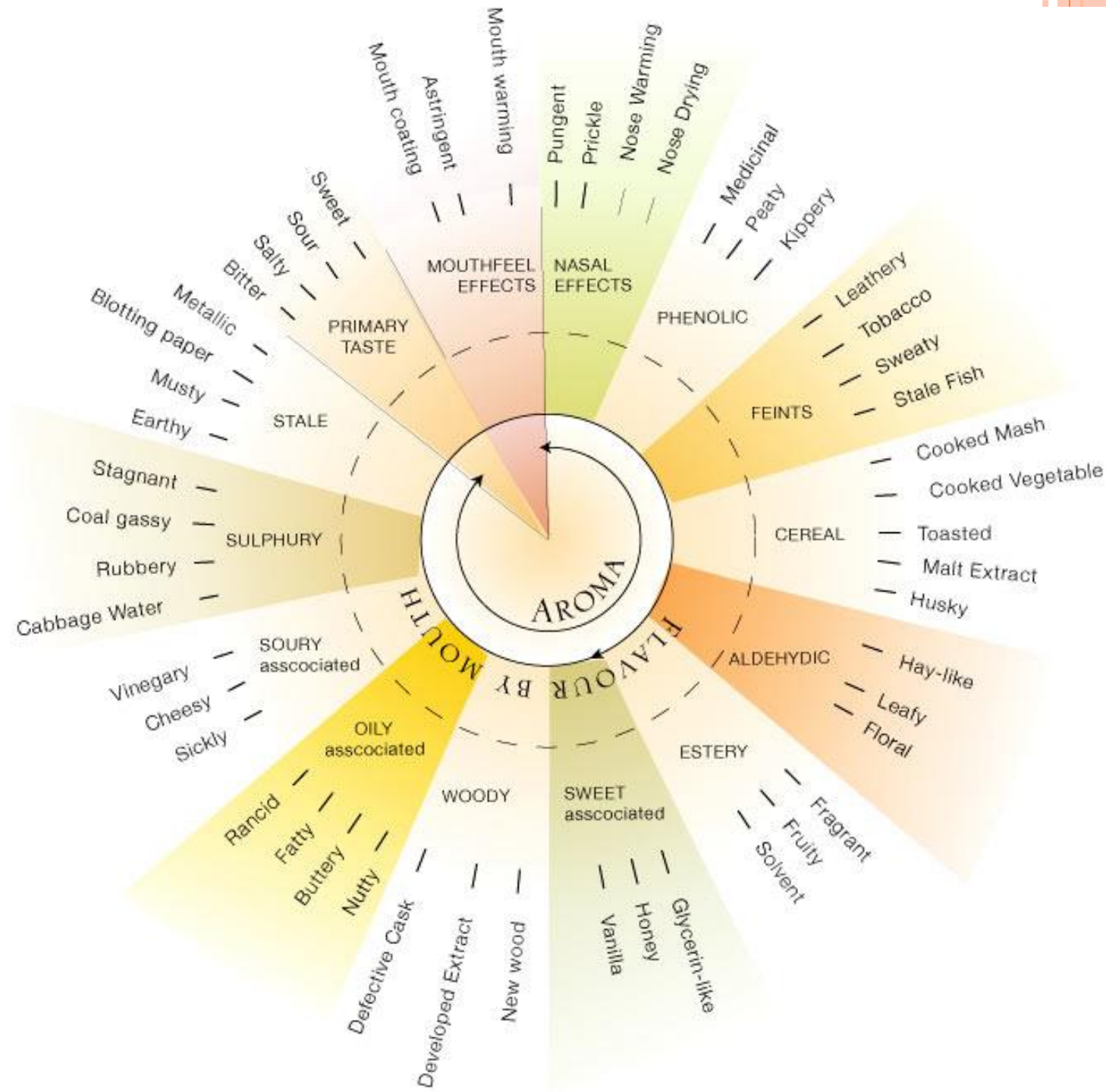
- 1. Egyéni érzékenységvizsgálatok
- 2. Leggyakrabban alkalmazott módszerek elsajátítása
- 3. A vizsgált termékek tulajdonságainak gyakorlati bemutatása – referencia minták
- 4. Panel teljesítményének monitorozása
- 5. Kiemelkedő adottságú és tehetséges paneltagok továbbképzése szakértőkké (ISO 8586)



BEER AROMA WHEEL



WHISKY AROMA WHEEL



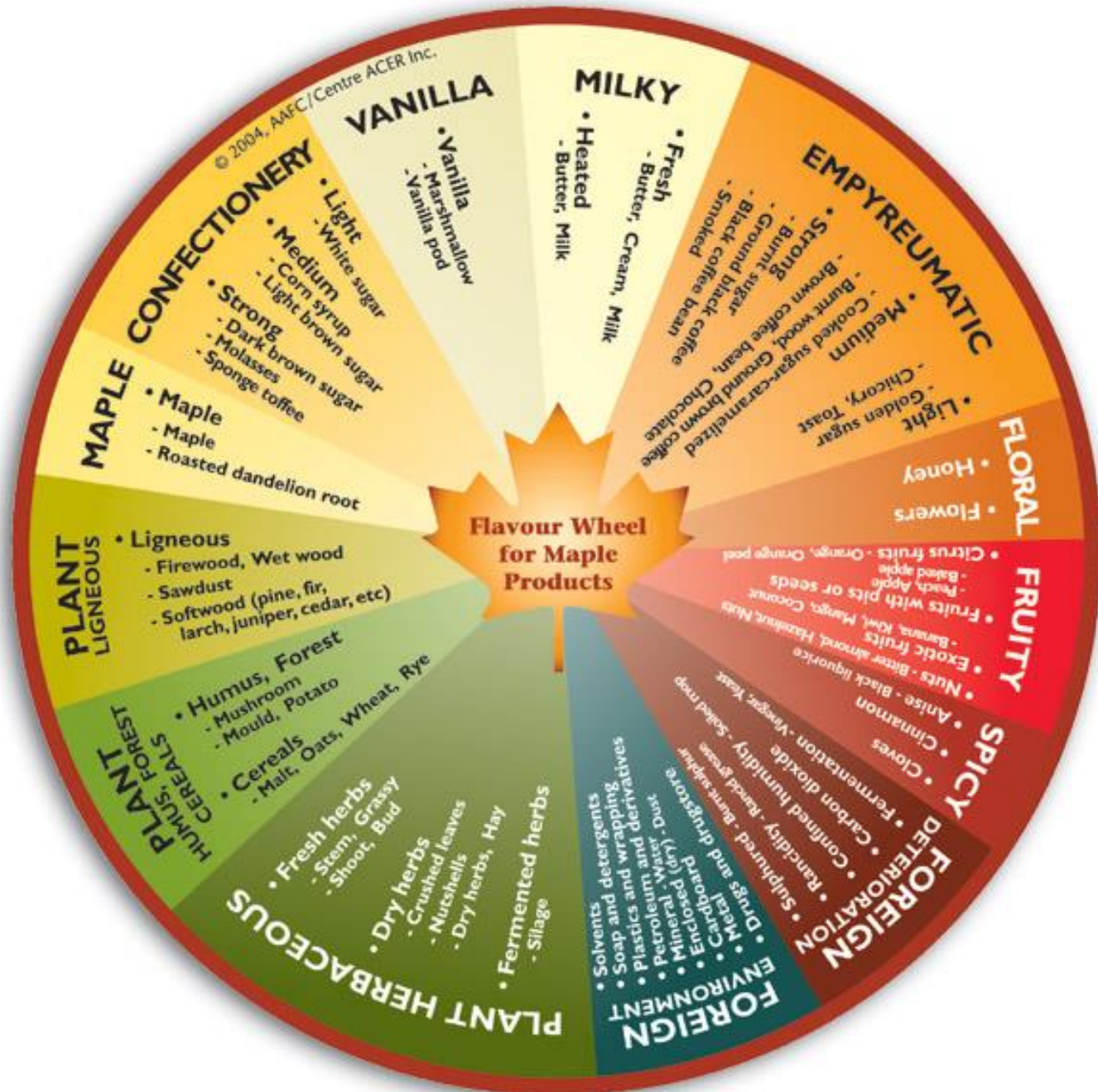
CHAMPAGNE AROMA WHEEL



GRAPPA AROMA WHEEL



JUHARSZIRUP
AROMAKERÉK



KORTYABROSZ



SPIRITUS PRIMUS
ahol a lélek kezdődik

KORTY-ABROSZ®

a Spiritus Primus Kft. ajánlásával • www.spiritus.co.hu

A KORTY-ABROSZ ötlete és kivitelezése a Spiritus Primus Kft. szellemi tulajdona. Teljes vagy részbeni felhasználása, utánnyomása csak a Spiritus Primus Kft. írásos engedélyével lehet.

A PÁLINKA ÉVES CIKLUSA

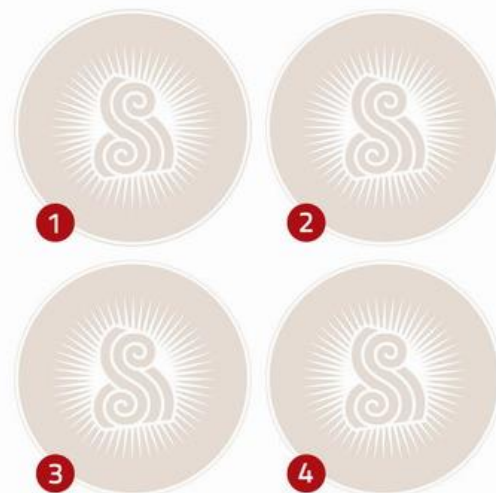
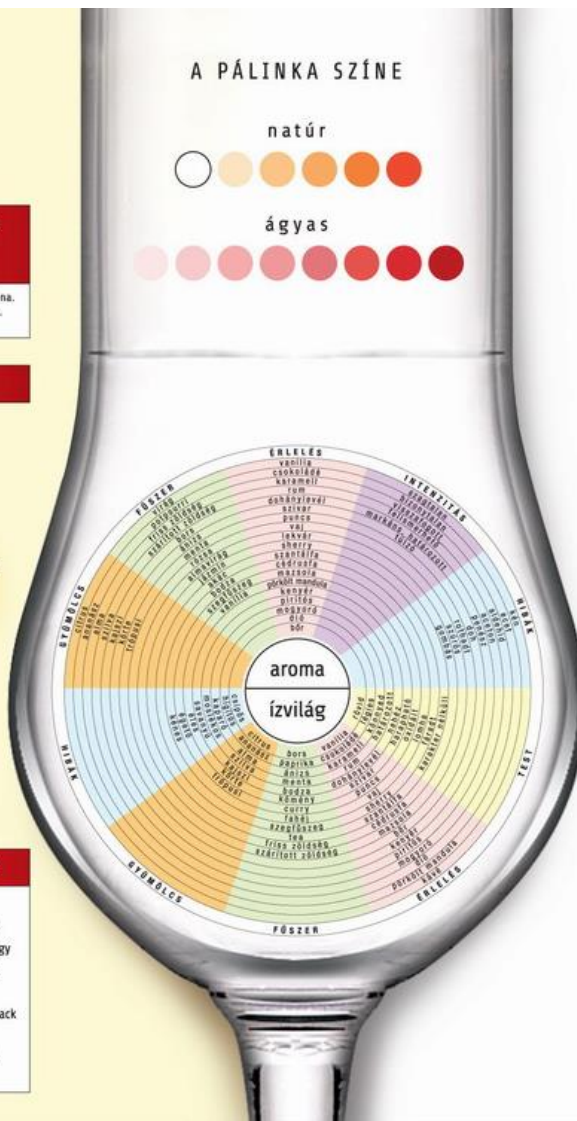
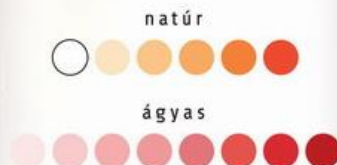


MAGYARORSZÁG VÉDETT EREDETŰ PÁLINKÁI



- Szatmári szilva
- Újfehértói meggy
- Szabolcsi alma
- Békési szilva
- Kecskeméti barack
- Göcseji körte
- Gönczi barack

A PÁLINKA SZÍNE



ÍRÁSOS BÍRÁLAT

1.	
2.	
3.	
4.	

PÁLINKA BÍRÁLAT

20 pontos, súlyozott bírálat

illat tisztaság	0-3
illat karakter	0-5
íz tisztaság	0-3
íz karakter	0-5
harmónia, tartósság	0-4

	összpont	érem
nem hibátlan termék	5-13	
megfelelő, hibátlan termék	14-17	14-15 bronz 16-17 ezüst
hibátlan, kiváló termék	18-20	arany

1.	 pont	
2.	 pont	
3.	 pont	
4.	 pont	

Bíráló neve:

.....

Brand

A summary description that uses consumer-friendly terms while providing a technically accurate description of the brand flavour character.

Irish Dry Stout

Summary Description

Powerful roasted grain character, reminiscent of burnt toast with hints of smoked fish, blend with subtle characters of chocolate, caramel and liquorice. A shy hop character underpinned by alcohol and banana characters follow. Full bodied and satisfying with demanding bitterness.

A list of the flavour attributes that are to be expected in this brand.

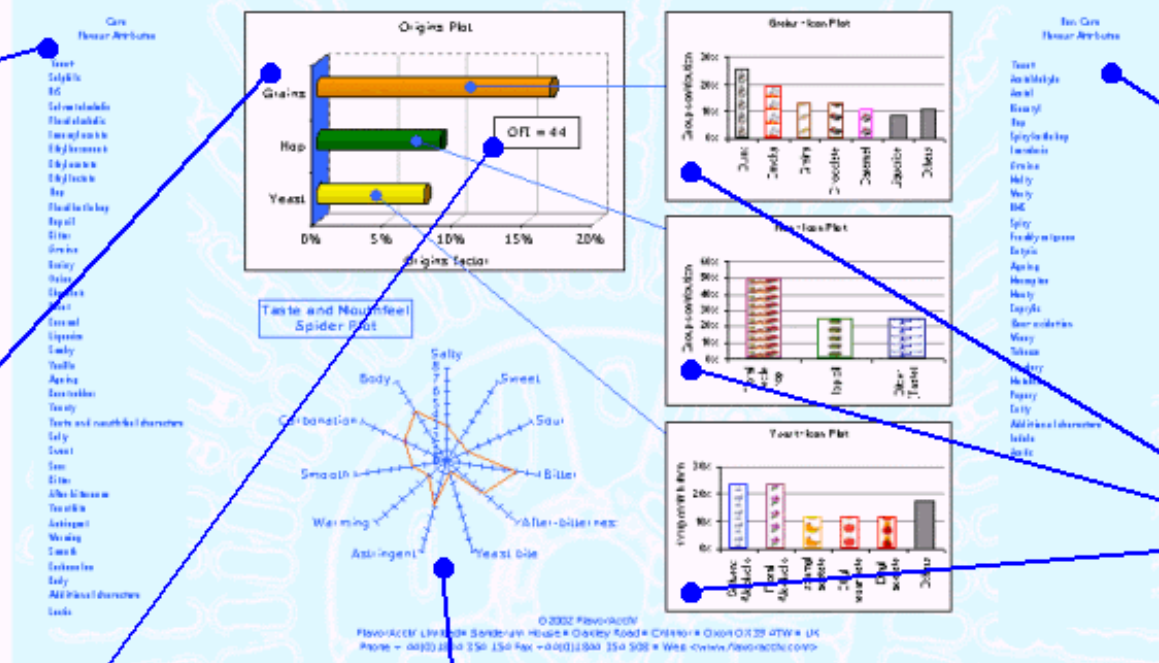
Origins Plot: a summary plot that shows the origin of the brand's main flavour characters (Origins factor = % maximum intensity of group flavour character).

OFI: Overall flavour index. Scores of <40 represent a lightly flavoured beer, 40-45 a moderately flavoured beer, 45-50 a beer with strong flavour characters, and >50 a beer with very intense flavour characters.

The Taste and Mouthfeel Spider Plot shows the relative contribution of taste and mouthfeel characters to the brand identity (Scale is 0-10).

A list of the flavour attributes that shouldn't be found in this brand.

The Icon Plots break down the main areas of flavour contribution into their component flavour attributes (Maximum contribution = 100%).



www.flavoractiv.com

LE NEZ DU VIN - MASTERKIT

Gyümölcsös:

- 1 citrom,
- 2 grapefruit,
- 3 narancs,
- 4 ananász,
- 5 banán,
- 6 licsi,
- 7 dinnye,
- 8 muskotályos szőlő,
- 9 alma,
- 10 körte,
- 11 birs,
- 12 eper,
- 13 málna,
- 14 ribizli,
- 15 fekete ribizli,
- 16 fekete áfonya,
- 17 fekete szeder,
- 18 cseresznye,
- 19 sárgabarack,
- 20 őszibarack,
- 21 mandula,
- 22 szilva,
- 23 dió.

Virágos:

- 24 galagonya,
- 25 akác,
- 26 hárs,
- 27 méz,
- 28 rózsa,
- 29 ibolya.

Zöldséges:

- 30 zöld paprika,
- 31 gomba,
- 32 szarvasgomba,
- 33 borseprő,
- 34 cédrus,
- 35 fenyő,
- 36 édesgyökér
(medvecukor),
- 37 feketeribizli rügy,
- 38 széna,
- 39 kakukkfű,
- 40 vanília,
- 41 fahéj,
- 42 szegfűszeg,
- 43 bors,
- 44 sáfrány.

Animális:

- 45 bőr,
- 46 pézsga,
- 47 vaj.

Pörkölt jegyek:

- 48 pirítós,
- 49 pörkölt mandula,
- 50 pörkölt mogoró,
- 51 karamell,
- 52 kávé,
- 53 étcsokoládé,
- 54 füstös.

