



Senzorické posouzení řepkového oleje

Protokol číslo: 1660

Zpracovala: Laboratoř senzorické analýzy VŠCHT Praha

Odpovědný řešitel: doc. Dr. Ing. Marek Doležal

V Praze, dne 23.10.2017



Vzorky

Vzorek byl dodán 5.10.2017 firmou BIOENERGO - KOMPLEX, s.r.o., viz tabulka 1.

Postup

Postup všech sensorických analýz byl v souladu s mezinárodními ISO normami. Hodnotitelé byli vybráni, vyškoleni a monitorováni podle mezinárodních ISO norem. Samotné hodnocení probíhalo v sensorických boxech. Analýzu provádělo 10 zaškolených hodnotitelů.

Tabulka 1: Popis hodnocených vzorků

Vzorek č.	Název	Výrobce
1	Zastudena lisovaný Řepkový olej (DMT: 30. 10. 2017)	BIOENERGO - KOMPLEX, s.r.o. Kolín, CZ

Výsledky

K hodnocení byly použity 100 bodové nestrukturované stupnice. Výsledky profilové zkoušky jsou uvedeny v tabulce 2 (průměry z hodnocení).

Tabulka 2: Výsledky sensorického profilu

Deskriptor	Vzorek 1
Intenzita barvy (0= světlá – 100= tmavá)	71
Příjemnost vzhledu (0= nepříjemný – 100= velmi příjemný)	87
Příjemnost vůně (0= nepříjemný – 100= velmi příjemný)	80
Příjemnost chuti (0= nepříjemný – 100= velmi příjemný)	79
Intenzita vůně (0= nepříjemný – 100= velmi příjemný)	69
Intenzita trávové chuti (0= neznatelná – 100= velmi silná)	27
Intenzita žluklé chuti (0= neznatelná – 100= velmi silná)	4
Intenzita kovové chuti (0= neznatelná – 100= velmi silná)	3



Stanovení peroxidového čísla

Peroxidové číslo bylo stanoveno podle ČSN EN ISO 3960 (58 8765) titračně.

Výsledek měření:

Vzorek	Průměr (mekv. O ₂ /kg)	SD
Zastudena lisovaný Řepkový olej (DMT: 30. 10. 2017)	3,3	±0,25

SD= směrodatná odchylka

Stanovení čísla kyselosti

Číslo kyselosti bylo stanoveno podle ČSN EN ISO 660 (58 8756) titračně.

Výsledek měření:

Vzorek	Průměr (mg KOH/g)	SD
Zastudena lisovaný Řepkový olej (DMT: 30. 10. 2017)	1,52	±0,01

SD= směrodatná odchylka

Závěr

Vzorek „Zastudena lisovaný Řepkový olej (DMT: 30. 10. 2017)“ vykazoval vedle dominantní olejové chuti též trávovou chuť a vůni. Intenzita trávové chuti (podobně jako ve volném popisu slámová, po semínkách, po surovině) byla příjemná a charakteristická pro zastudena lisované nerafinované řepkové oleje. Vzorek nevykazoval žluklou chuť ani vůni.

VYSOKÁ ŠKOLA
CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ V PRAZE
Ústav analýzy potravin a výživy
Technická 5, 166 28 Praha 6
- 3 -

doc. Dr. Ing. Marek Doležal