KARTA OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ

**Ocena surowców metodą pięciopunktową**

Według przygotowanej karty oceny punktowej porównaj ze sobą majonezy wyprodukowane z oleju rafinowanego i świeżo tłoczonego. W tym celu oceń poszczególne wyróżniki jakościowe produktu: wygląd, zapach, konsystencja, smak itp.

Każdy wyróżnik oceń w skali od 1 do 5

5 – jakość bardzo dobra,

4 - jakość dobra

3 – jakość dostateczna

2 – jakość niedostateczna

1 – jakość zła

Oblicz średnią ocenę punktową dla każdego wyróżnika.

W celu właściwej oceny ze słoika nałóż niewielką ilość produktu do naczynia jedno-porcjowego i oceń poszczególne cechy.

Majonez na oleju słonecznikowym rafinowanym

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |

Majonez na oleju słonecznikowym świeżo tłoczonym

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |

Majonez na oleju lnianym świeżo tłoczonym

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |