

Jakost senzorická

Senzorická jakost je základním kritériem pro volbu spotřebitele. V poslední době dokonce vytlačuje i dříve rozhodující faktor výběru potravinářského zboží, a to jeho cenu. Mezi ukazatele senzorické jakosti patří:

- chuť,
- vůně,
- barva,
- konzistence

křupavost rohlíku, správná konzistence konzervovaného masa, paštiky s neoddělenou tukovou vrstvou, pevnost konzervovaných jahod či jiného ovoce, roztíratelnost pomazánek apod.

- vnější vzhled výrobku

včetně nákroje u salámů nebo designu obalu, což zvyšuje atraktivnost zboží.

Odkazy

Související články

- Základní pohled na jakost potravin
- Jakost hygienická
- Jakost nutriční
- Jakost technologická
- Jakost užitná
- Jakost informační

Zdroj

- PERLÍN, Ctibor. *Základní pohled na jakost potravin* [online]. [cit. 2012-03-09]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p78987867/>>.