

TEHNICA PREZENTĂRII VINULUI ȘI ANALIZA SENZORIALĂ STANDARDIZATĂ

STRUCTURA

Programul de studii	Tehnologii performante, management și marketing viti-vinicol
Anul de studii	II
Semestrul	I
Regimul disciplinei	DS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs – 2 ore; L/S/P - 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs – 28 ore; L/S/P - 28 ore
Numărul de credite transferabile	7

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cunoașterea principalelor metode profesionale de analiză senzorială (discriminative, descriptive sau hedonice), a modului de aplicare a metodelor și organizarea unei sesiuni de analiză senzorială standardizată, procesarea rezultatelor prin metode de statistică matematică, interpretarea rezultatelor și comunicarea către un public avizat sau obișnuit a rezultatelor analizei senzoriale.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI*

CURS	Nr. ore
Capitolul 1. Metode de analiză senzorială 1.1. Clasificare 1.2. Scopurile utilizării metodelor de analiză senzorială 1.3 Organizarea unei sesiuni de degustare 1.4. Panelul de degustători 1.5 Antrenarea evaluatorilor	4
Capitolul 2. Metode specifice analizei discriminative 2.1. Testul triumghi 2.2. Testul duo-trio 2.3. Testul comparației în perechi 2.4. Testul două din cinci	4
Capitolul 3. Metode specifice analizei descriptive 3.1 Teste descriptive simple 3.2 Teste cantitativ descriptive și de profil senzorial 3.3 Profil senzorial 3.4. Profilul realizat la liberă alegere	4
Capitolul 4. Metode specifice analizei afective (hedonice) 4.1. Teste de cotare 4.2. Teste bazate pe utilizarea scalelor și categoriilor în analiza descriptivă și/sau hedonică	4
Capitolul 5. Scări de răspuns în analiza senzorială 5.1. Linii directoare pentru utilizarea scarilor de raspuns cantitativ 5.2. Utilizarea scărilor de răspuns cantitativ	4
Capitolul 6. Standarde de analiză senzorială 6.1. Standarde ISO 6.2. Analiza senzorială – Metodologie – Clasificare 6.3. Exemplificarea celor mai frecvent utilizate standarde 6.4. Teste de performanță a evaluatorilor	4

Capitolul 7. Metode matematice de prelucrare a rezultatelor 7.1. Aplicarea statisticii în evaluarea senzorială: One way ANOVA și testarea semnificației diferențelor între medii; 7.2. Aplicarea statisticii în evaluarea senzorială: Two way ANOVA, pentru testarea diferențelor induse de 2 factori (parametrii de evaluat și evaluatori) 7.3. Reprezentarea grafică a rezultatelor	4
--	---

**Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs și Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)*

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
1. Tehnica analizei senzoriale – exerciții de ierarhizare	2
2. Tehnica analizei senzoriale – exerciții de evaluare și notare pe scale numerice	2
3. Tehnica analizei senzoriale – exerciții de descriere calitativă simplă, pe bază de attribute/descriptori	2
4. Tehnica analizei senzoriale – exerciții de realizare a unui Profil senzorial parțial	4
5. Tehnica analizei senzoriale pe baza fișelor de concurs OIV/UIO	2
6. Studiu de caz: Detectarea defectului de dop prin analiză senzorială și modele statistice matematice: • Controlul calității senzoriale a dopurilor. Eșantionare • Plan de eșantionare după metoda "Frației de defecte" • Plan de eșantionare după metoda ANSI/ASQC Z1.4-1993 • Plan de eșantionare după metoda raportului de probabilitate secvențială	2

BIBLIOGRAFIE

1. Antoce A. O, 2007. Oenologie (Chimie și analiză senzorială). Editura Universitaria, Craiova.
2. Jackson, R., 2008, Wine science. Principles, practice, Perception, Academic Press, Elsevier.
3. Lawless, Harry T., 2013, Laboratory Exercises for Sensory Evaluation, Ed. Springer.
4. Lawless, Harry T., Heymann, Hildegard, 2010, Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices, Ed. Springer.
5. Michael O'Mahony, 1986, Sensory Evaluation of Food: Statistical Methods and Procedures, CRC Press.
6. Peynaud Emile, Blouin Jacques, 2005, Decouvrir le gout du vin, Dunod, Paris.
7. ISO 4121, Analiză senzorială – Metodologie – Evaluarea produselor alimentare prin metoda cu scale; ISO 5492, Analiză senzorială – Vocabular; ISO 5496, Analiză senzorială – Metodologie – Inițierea și perfecționarea evaluatorilor pentru detectarea și recunoașterea mirosurilor
8. ISO 6564, Analiză senzorială – Metodologie – Metode pentru stabilirea profilului aromei
9. ISO 6658:1985, Analiză senzorială – Metodologie – Ghid general
10. ISO 8586-1, Analiză senzorială – Ghid general pentru selecția, perfecționarea și monitorizarea evaluatorilor – Partea 1: Evaluatori selectați ISO 8586-2, Analiză senzorială – Ghid general pentru selecția, perfecționarea și monitorizarea evaluatorilor – Partea 2: Experți
11. ISO 8589, Analiză senzorială – Ghid general pentru proiectarea camerelor de testare
12. ISO 11035, Analiză senzorială – Identificarea și selectarea descriptorilor pentru stabilirea unui profil senzorial printr-o abordare multidimensională; ISO 11036, Analiză senzorială – Metodologie – Profilul texturii; ISO 11056, Analiză senzorială – Metodologie – Metoda estimării magnitudinii; ISO 5492, Analiză senzorială – vocabular;
13. ISO 8586-1, Analiză senzorială – Ghid general pentru selecția, pregătirea și monitorizarea evaluatorilor – Partea 1 – Selectarea evaluatorilor; ISO 8586-2, Analiză senzorială – Ghid general pentru selecția, pregătirea și monitorizarea evaluatorilor – Partea 2 – Experți
14. ISO 8589, Ghid general pentru proiectarea camerelor de degustare.
15. ISO 5495, Analiză senzorială – Metodologie – Testul comparării perechilor; ISO 4120, Analiză senzorială – Metodologie – Testul triunghiului; ISO 8588, Analiză senzorială – Metodologie – Testul "A"-non A"; ISO 10399, Analiză senzorială – Metodologie – Testul duo – trio.
16. ISO 8587, Analiză senzorială – Metodologie – Ierarhizarea; ISO 6564, Analiză senzorială – Metodologie – Metodele profilului aromatic; ISO 5497, Analiză senzorială – Metodologie –

Principii generale pentru prepararea probelor pentru care analiza senzorială directă nu este posibilă.

17. ISO 3534-1, Statistică – Vocabular și simboluri – Partea 1 – Probabilitatea și termenii statistici generali; ISO 3534-2, Partea 2 – Controlul statistic al calității; ISO 3534-3, Partea 3 – Proiectarea experimentelor.
18. ISO 2854, Interpretarea statistică a datelor – Tehnici de estimare și teste referitoare la mijloace și variante
19. ISO 2859-1, Procedee de eșantionare pentru testare prin folosirea atributelor – Partea 1 – Scheme de eșantionare indexate prin metoda AQL (limita calității acceptate) pentru inspectarea tuturor loturilor; ISO 2859-2 – Partea 2 – Planuri de eșantionare indexate prin metoda LQ (limitare a calității) pentru inspectarea loturilor izolate; ISO 2859-3 – Partea 3 – Procedura de eșantionare prin omiterea unor loturi; ISO 2859-4 – Partea 4 – Procedura de evaluare a nivelelor declarate de calitate ISO 3951, Proceduri de eșantionare și diagrame pentru evaluarea procentului de neconformități.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Prezentare Power Point a etapelor și rezultatelor de realizare a unor profile senzoriale	Colocviu pe grupe de studenți, care au realizat un proiect de evaluare a vinurilor în panel.	70%
L/P/S	Verificarea capacității de lucru în echipă la realizarea unui profil senzorial	Verificarea cunoștințelor pe parcursul lucrărilor practice	30%
Alte activități			

Titularul activităților de curs: Prof. univ. dr. Arina Oana ANTOCE

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Prof. univ. dr. Arina Oana ANTOCE