

Příloha 1 Formulář pro senzorické hodnocení bylinných čajů z konvenční a ekologické produkce

Formulář pro senzorické hodnocení bylinných čajů z konvenční a ekologické produkce

Vážení hodnotitelé,
zhodnoťte prosím předložené vzorky bylinných čajů. Děkujeme Vám za spolupráci.

Hodnotitel:

Datum:

Čas:

Zdravotní stav:

Kuřák/ nekuřák:

Jaké je Vaše stanovisko před hodnocením vzorků? Odpověď prosím zakroužkujte.

- a) Bylinné čaje mám velmi rád/a. Poměrně často je požívám.
- b) Bylinné čaje nemám příliš rád/a. Požívám je ale při nachlazení apod..
- c) Bylinné čaje nemám vůbec rád/a. Dávám přednost jiným nápojům.

1. HODNOCENÍ SUROVINY

Na následujících řádcích prosím slovně popište a zhodnoťte suroviny, ze kterých Vám bude následně předložen připravený čaj (E = ekologický původ, K = konvenční způsob).

Měsíček K

Měsíček E

Heřmánek K

Heřmánek E

Kopřiva K

Kopřiva E

Máta K

Máta E

Šalvěj K

Šalvěj E

2. VŮNĚ

Určete intenzitu vůně vzorků. Levý konec úsečky znamená vzorek neznatelné vůně. Pravý konec úsečky vzorek s velmi intenzivní vůní. Zaznačte prosím vždy vzorek A i B na příslušnou úsečku označenou číslem dle pořadí.

Intenzita vůně:

	bez vůně	velmi intenzivní
1.	_____	_____
2.	_____	_____
3.	_____	_____
4.	_____	_____
5.	_____	_____

Dále zhodnoťte příjemnost vůně, pokud jste u předcházejícího bodu zaznamenali přítomnost vůně. Zaznačte prosím vždy vzorek A i B na příslušnou úsečku označenou číslem dle pořadí.

Příjemnost vůně:

	nepříjemná	vynikající
1.	_____	_____
2.	_____	_____
3.	_____	_____
4.	_____	_____
5.	_____	_____

Zároveň zhodnoťte přítomnost cizích vůní. Pokud u vzorku zaznamenáte cizí vůni, popište pro A i B, o jakou vůni se jedná na danou linku.

Přítomnost cizích vůní:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

3. BARVA

Vyberte odstíny barvy vzorků. U vybraného odstínu prosím napište označení vzorku (např. 3B).

Odstíny barev:

- | | |
|---------------------|-------|
| Hnědá | _____ |
| Hnědožlutá | _____ |
| Žlutá | _____ |
| Žlutozelená | _____ |
| Zelenožlutá | _____ |
| Zelená | _____ |
| Hnědozelená | _____ |
| Oranžová | _____ |
| Hnědooranžová | _____ |
| Jiná (uved'te jaká) | _____ |

Zároveň určete intenzitu barvy vzorků. Zaznačte prosím vždy vzorek A i B na příslušnou úsečku (číslo vyjadřuje pořadí) lineárního profilového grafu.

Intenzita barvy:

- | | bez barvy | velmi intenzivní |
|----|------------------|-------------------------|
| 1. | _____ | _____ |
| 2. | _____ | _____ |
| 3. | _____ | _____ |
| 4. | _____ | _____ |
| 5. | _____ | _____ |

4. ČIROST

Určete stupeň čirosti u předložených vzorků lineárním profilovým grafem. Levý konec úsečky znamená úplně kalný vzorek. Pravý konec úsečky vzorek čirý. Zaznačte prosím vždy vzorek A i B na příslušnou úsečku označenou číslem dle pořadí.

	kalný	čirý
1.	_____	_____
2.	_____	_____
3.	_____	_____
4.	_____	_____
5.	_____	_____

5. CHUŤ

Určete intenzitu chuti vzorků. Levý konec úsečky znamená vzorek neznatelné chuti. Pravý konec úsečky vzorek s velmi intenzivní chutí. Zaznačte prosím vždy vzorek A i B na příslušnou úsečku označenou číslem dle pořadí.

Intenzita chuti:

	bez chuti	velmi intenzivní
1.	_____	_____
2.	_____	_____
3.	_____	_____
4.	_____	_____
5.	_____	_____

Dále zhodnoťte příjemnost chuti, pokud jste u předcházejícího bodu zaznamenali přítomnost chutě. Zaznačte prosím vždy vzorek A i B na příslušnou úsečku označenou číslem dle pořadí.

Příjemnost chuti:

	nepříjemná	vynikající
1.	_____	_____
2.	_____	_____
3.	_____	_____
4.	_____	_____
5.	_____	_____

Zároveň zhodnoťte přítomnost cizích chutí. Pokud u vzorku zaznamenáte cizí chuť, popište pro A i B, o jakou vůni se jedná na danou linku.

Přítomnost cizích chutí:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

6. CELKOVÝ DOJEM

Na závěr prosím zhodnoťte celkový dojem ze všech předložených vzorků. Levý konec úsečky znamená naprosto nevyhovující vzorek. Pravý konec úsečky značí vynikající, plně uspokojující vzorek. Zaznačte prosím vždy vzorek A i B na příslušnou úsečku označenou číslem dle pořadí.

- | | nevyhovující | vynikající |
|----|---------------------|-------------------|
| 1. | _____ | _____ |
| 2. | _____ | _____ |
| 3. | _____ | _____ |
| 4. | _____ | _____ |
| 5. | _____ | _____ |

Příloha 2 Fotografie vzorků čajů před přípravou



Příloha 3 Fotografie vzorků čaj po přípravě



