

HODNOCENÍ VLAŠSKÝCH OŘECHŮ

Jméno a příjmení:.....

Datum:.....

Zdravotní stav:.....

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

Příloha 1: Formulář pro hodnocení vlašských ořechů

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

3) Mezi vzorky je rozdíl v celkové přijatelnosti chuti: ANO NE

4) Pokud jste zaznamenali mezi vzorky rozdíl, byl lepší: vzorek č.

HODNOCENÍ LOUPANÝCH MANDLÍ BLANŠÍROVANÝCH

Jméno a příjmení:.....

Datum:.....

Zdravotní stav:.....

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

Příloha 2: Formulář pro hodnocení vlašských ořechů

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

3) Mezi vzorky je rozdíl v celkové přijatelnosti chuti: ANO NE

4) Pokud jste zaznamenali mezi vzorky rozdíl, byl lepší: vzorek č.

Příloha 2: Formulář pro hodnocení vlašských ořechů

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

3) Mezi vzorky je rozdíl v celkové přijatelnosti chuti: ANO NE

4) Pokud jste zaznamenali mezi vzorky rozdíl, byl lepší: vzorek č.

Příloha 2: Formulář pro hodnocení vlašských ořechů

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

3) Mezi vzorky je rozdíl v celkové přijatelnosti chuti: ANO NE

4) Pokud jste zaznamenali mezi vzorky rozdíl, byl lepší: vzorek č.

5) Seřadte všechny čtyři vzorky dle celkové přijatelnosti chuti od nejlepšího po nejhorší:

1. (nejlepší)	2.	3.	4. (nejhorší)

HODNOCENÍ NELOUPANÝCH ARAŠÍDŮ NATURAL

Jméno a příjmení:.....

Datum:.....

Zdravotní stav:.....

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

Příloha 3: Formulář pro hodnocení vlašských ořechů

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

3) Mezi vzorky je rozdíl v celkové přijatelnosti chuti: ANO NE

4) Pokud jste zaznamenali mezi vzorky rozdíl, byl lepší: vzorek č.

HODNOCENÍ NEMLETÉHO MÁKU MODRÉHO

Jméno a příjmení:.....

Datum:.....

Zdravotní stav:.....

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

Příloha 4: Formulář pro hodnocení vlašských ořechů

Vzorek č.:

1) Hodnocení na grafické stupnici

PŘÍJEMNOST TEXTURY	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA BARVY	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
PŘÍJEMNOST CHUTI	_____	_____
	odporná	vynikající
INTENZITA PRAŽENÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
INTENZITA ŽLUKLÉ CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná
CELKOVÁ INTENZITA CHUTI	_____	_____
	neznatelná	velmi silná

2) Zakroužkujte z daných možností, jakou chuť cítíte ve vzorku:

sladká	oříšková	svíravá	nahořklá	nevýrazná
moučná	mdlá	žluklá	štiplavá	pálivá
máslová	nakyslá	jemná	výrazná	slaná

3) Mezi vzorky je rozdíl v celkové přijatelnosti chuti: ANO NE

4) Pokud jste zaznamenali mezi vzorky rozdíl, byl lepší: vzorek č.