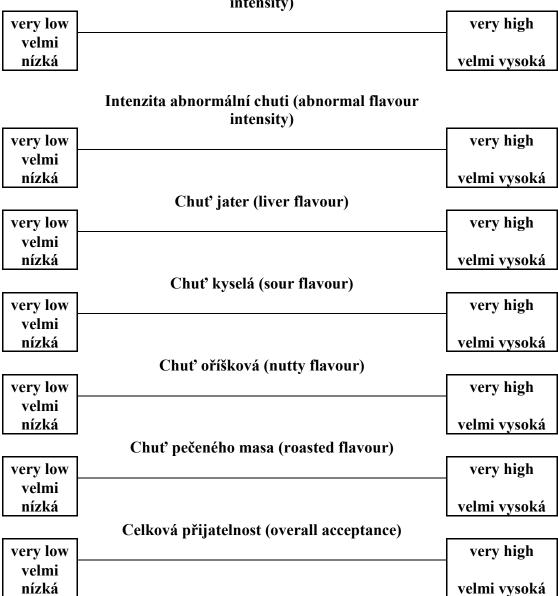
## 8 Appendices

**APPENDIX I:** Sensory assessment form used by the panellists to score wet, dry and semi-permeable aged eland meat, using a continuous line scale method

protocol for sensory assessment "eland 2021"  kód hodnotitele / assessor:  Intenzita vůně hovězího m. (beef aroma intensity)  velmi nízká  Intenzita vůně zvěřiny (game meat aroma intensity)  velmi nízká  Intenzita abnormální vůně (abnomal odour intensity)  very low velmi nízká  Křehkost (tenderness)	
Lintenzita vůně hovězího m. (beef aroma intensity)   velmi	<u>ım:</u>
Intenzita vůně hovězího m. (beef aroma intensity)  velmi nízká  Intenzita vůně zvěřiny (game meat aroma intensity)  velmi nízká  Intenzita abnormální vůně (abnomal odour intensity)  very low velmi nízká  Very low velmi nízká  Křehkost (tenderness)	
velmi velmi   nízká vysoká    Intenzita vůně zvěřiny (game meat aroma intensity)  velmi nízká  Intenzita abnormální vůně (abnomal odour intensity)  very low velmi nízká  Very high velmi nízká  Křehkost (tenderness)	
Intenzita vůně zvěřiny (game meat aroma intensity)  velmi nízká  Intenzita abnormální vůně (abnomal odour intensity)  very low velmi nízká  Vysoká  Very high velmi nízká  Křehkost (tenderness)	
Intenzita vůně zvěřiny (game meat aroma intensity)  velmi nízká  Intenzita abnormální vůně (abnomal odour intensity)  very low velmi nízká  Very high velmi nízká  Křehkost (tenderness)	
velmi nízká  Intenzita abnormální vůně (abnomal odour intensity)  very low velmi nízká  Křehkost (tenderness)	
velmi velmi   nízká vysoká    Intenzita abnormální vůně (abnomal odour intensity)  Very low velmi nízká  Křehkost (tenderness)  Velmi vysoká  Velmi	
nízká  Intenzita abnormální vůně (abnomal odour intensity)  very low velmi nízká  Křehkost (tenderness)	
Intenzita abnormální vůně (abnomal odour intensity)  very low velmi nízká velmi vysoká  Křehkost (tenderness)	
intensity)  very low velmi nízká  Křehkost (tenderness)	
very low velmi nízká  Křehkost (tenderness)  very high velmi vysoká	
velmi nízká velmi vysoká Křehkost (tenderness)	
Křehkost (tenderness)	
very low very high	
velmi	
nízká velmi vysoká	
Šťavnatost (juiciness)	
very low very high	
velmi	
nízká velmi vysoká	
Vláknitost (fineness)	
very low very high	
velmi	
nízká velmi vysoká	
Žvýkatelnost (Chewability)	
very low very high	
velmi	
nízká velmi vysoká	
Intenzita chuti hovězího m (beef flavour intensity)	
very low very high	
velmi	
nízká velmi vysoká	

## Intenzita chuti zvěřiny (game meat flavour intensity)



**APPENDIX II**: Image of the dry aged untrimmed LL muscle of the common eland meat, at D28 in the controlled chamber



**APPENDIX III:** Image for the wet aged LL muscle of the common eland meat at D28 in the controlled chamber



**APPENDIX IV**: Image for the semi-permeable aged LL muscle of the common eland meat at D28 in the controlled chamber

