

3م/ الاختبارات الحسية وتحليل نتائجها

عناصر الجودة الحسية Sensory attribute

هي الصفات التي تجذب المستهلك عند اختياره للمادة الغذائية ويرتبط وجودها بجدتها والتي يهتم بها منتج الغذاء ويقوم بقياسها لاستطلاع تفضيل المستهلك بعرض إنتاج غذاء عالي الجودة بأقل التكاليف.

وتستخدم الخواص الحسية عند تحديد مدى توافق الغذاء مع الملاحظات القياسية للمنتجات وأيضا لتحديد جودة الغذاء وتعتبر مؤشراً على التضج والعش والاستواء والفساد إن تقييم الخواص الحسية يمكن أن يتأثر بالرأي الشخصي للمقيم الذي يتأثر بعدة عوامل تتراوح ما بين المزاج الشخصي والرغبة والمستوى الاجتماعي والثقافة العامة والعقائد الدينية والعوامل النفسية والاختلاف في المناخ والحالة الصحية للشخص ووفرة الغذاء وغيرها ولقادي مثل هذه العوامل يلجأ إلى التحليل بالطرق الإحصائية ودراسة مدى الارتباط والعلاقات المختلفة التي تؤثر على نتائج التقييم الحسي.

أولاً : النكهة Flavor

نتج النكهة في الغذاء نتيجة لوجود مركبات مختلفة في الغذاء .وتعتبر النكهة صفة مميزة لكل غذاء وتشمل التذوق والرائحة.

التذوق Taste

هي إحدى الحواس التقليدية الخمس وتشير إلى القدرة على التعرف على مذاق المواد مثل الغذاء ، الأملاح والسموم تؤثر حاسة الشم على التذوق وتساعد على التمييز بين النكهات المختلفة. المذاقات الأساسية:

تنتشر على اللسان براعم التذوق وهي مختلفة الشكل والحجم تحتوي على خلايا حسية تميز بين الحلو والقابض والمالح والمر والخلايا الحساسة لواحد أو اثنين منها وتنقل النبضات العصبية إلى المخ حيث يتم تمييز الطعم. تبدأ عملية التذوق بتفاعل السائل المذاب فيه المادة الكيميائية المسؤولة عن الطعم مع براعم التذوق في الفم ثم تقوم خلايا مستقبلات التذوق بالإحساس بمذاق المواد المذابة في الماء أو الزيت أو اللعاب. تقوم العدد اللعابية بإذابة وتخفيف المواد الذائبة ثم نقلها إلى مستقبلات التذوق لتقوم بإرسالها للمخ . حركة اللسان تساعد على حصول الشعور الإجمالي وتغير الشعور بطعم معين آخر أو تركيز معين أقل أو أعلى يميز الطعم السكر والملح عند طرف اللسان وعلى جانبي اللسان يميز الطعم الحامض مثل الخل ، اما في نهاية اللسان يدرك الطعم المر .ينتج الطعم أو المذاق الحلو من مجموعه مختلفة من المركبات الحاروية على المجاميع الهيدروكسيلية الغير متأينة كما في الكحوليات والجليسرول والسكريات ومشتقاتها وبعض الأحماض الأمينية والمحليات الصناعية تتفاوت درجة الحلاوة حسب ذوبان المادة في الماء ونوع السكر وتركيز المواد الأخرى والوزن الجزيئي للمادة. يعزى الطعم الحامضي إلى وجود أيون الهيدروجين وتفاعله مع المستقبلات