INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	**MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi**
Registrační č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Předmět:	Technologie přípravy pokrmů
Tematický okruh:	Senzorické hodnocení
Jméno autora:	Zdeněk Lebeda
Datum	27. prosince 2013
Ročník:	1. ročník
Anotace:	Seznámení žáků se správným hodnocením jakosti a kvality pokrmů z hlediska senzorického hodnocení. Žákům bude vysvětleno, co probíhá v ústech při ochutnávání a jakými smysly pokrmy hodnotíme.

Senzorické hodnocení

-

Jak se má správně ochutnávat.

Co probíhá v našich ústech při ochutnávání

- nabereme vzorek pokrmu na talířek a vložíme do úst
- nejprve dochází k ukousnutí sousta plochou řezáků
- potom žvýkáme širšími zadními stoličkami
- sousto se rozmělňuje, mísí se se slinami a teplota sousta se vyrovnává teplotě dutiny ústní

- sousto se mění na kašovitou hmotu
- ve slinách se rozpouští různé látky rozličných chutí
- nakonec polykáme
- při celém procesu sledujeme vývoj chutí
- ochutnávání by mělo trvat 5 – 10 vteřin, nebo déle

SMYSLOVÉ ORGÁNY

- chuť – jazyk, ústa
- čich – nos
- sluch – ucho
- hmat – ruce, kůže, dutina ústní - rty, zuby, jazyk
- zrak – oči

PŘEHLED SMYSLOVÝCH INFORMACÍ Z ÚSTNÍ DUTINY PŘI OCHUTNÁVÁNÍ POKRMŮ

Smyslový orgán	**Druh poskytovaných informací**
chuťový	chuť
čichový	aroma
hmatový	jakost povrchu, tvar, tvrdost, měkkost, křehkost, aj.
sluchový	chřupavé, chroupavé zvuky
tepla	teplota (vyšší než ústní dutiny)
chladu	teplota (nižší než ústní dutiny)
bolesti	mechanické podráždění, extrémní teplo nebo chlad, některé chemikálie

HODNOCENÍ CHUTI POKRMU

- sídlo čidel chuti je v ústech a je to hlavně jazyk a zadní část patra
- chuť můžeme vnímat teprve tehdy, když dostatečně velké množství molekul chuťově aktivních látek přijde do styku s vlásky chuťové buňky
- tato fáze potřebuje určitý čas a proto je potřeba žvýkat dostatečně dlouho, ne hned sousto spolknout

JAZYK

- na špičce jazyka rozeznáváme chuť sladkou
- po stranách jazyka v první třetině chuť slanou
- po stranách jazyka ve druhé třetině chuť kyselou
- na kořenu jazyka chuť hořkou

Kromě čtyř základních chutí známe ještě chuť:

- TRPKOU – nezralé ovoce, silný čaj
- KOVOVOU – železité minerálky, rozpustné soli kovů
- MÝDLOVOU – způsobují některé mastné kyseliny v másle nebo v kokosovém tuku
- UMAMI – chuť glutamátu

ÚLOHA MOZKU PŘI OCHUTNÁVÁNÍ

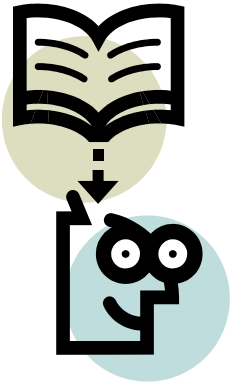
- chuťová čidla jsou jen první částí smyslových orgánů
- z těchto čidel se přenáší vzruch nervovými vlákny do mozku a tam se zpracovává
- v mozku se všechny chutě kombinují, výsledný dojem nazýváme vjem
- asociační oblast je místo v mozku kde se ukládají předešlé chuti a chuťové zkušenosti
- asociační schopnosti jsou cenné pro kuchaře neboť může správně posoudit chuť a kvalitu

Degustace – Rajská polévka

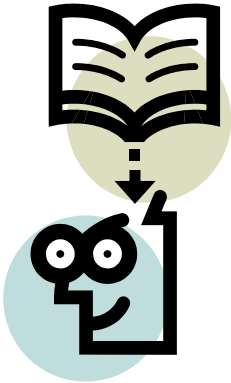
- **Vzhled** – jaká je barva (mdlá, sytě červená,…)
  – jaká je její konzistence (řídká, hustá,..)

- **Vůně** – zamíchejte polévku a nadechněte se (výrazná, slabá, ovocná,..)

- **Chuť** – sledujte jakou chuť cítíte před spolknutím a po spolknutí



PRACOVNÍ LIST



1. Vyjmenuj smyslové orgány.
2. Vyjmenuj základní chutě.
3. Jakou chuť poznáme na špičce jazyka?
4. Co hodnotíme sluchem při senzorickém hodnocení?
5. Co hodnotíme hmatem?

VYPRACOVANÝ PRACOVNÁ LIST

1. Chuť, čich, sluch, hmat a zrak.
2. Sladká, slaná, kyselá, hořká + další chutě (trpká, kovová, mýdlová, umami).
3. Na špičce jazyka rozeznáváme chuť sladkou.
4. Sluchem hodnotíme chřupavé a chroupavé zvuky.
5. Hmatem hodnotíme z hlediska dutiny ústní: jakost povrchu, tvar, tvrdost, měkkost a křehkost. Dále hmatem hodnotíme např. teplotu.

POUŽITÁ LITERATURA

- KOLOUCH, Martin a Anna VOLFOVÁ. *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů: pro střední a vyšší odborné školy*. Vyd. 1. Praha: Fortuna, 2000, 111 s., [8] s. barev. obr. příl. ISBN 80-716-8719-7.

ZDROJE OBRÁZKŮ

- klipart