

## عنوان مقاله:

اصول کلی ارزیابی حسی، تعاریف و کاربردها

## محل انتشار:

هشتمین کنفرانس بین المللی پژوهش در علوم و مهندسی و پنجمین کنگره بین المللی عمران، معماری و شهرسازی آسیا (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

بیژن خورشیدپور - استادیار، گروه صنایع غذایی، واحد ورامین پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران [bijankhorshidpour@gmail.com](mailto:bijankhorshidpour@gmail.com)

مروا حسینی - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

مهسا علی آقایی - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

امروزه ارزیابی در راستای تولید محصولات با کیفیت و دارای طعم و بافت مناسب، بسیار مهم می باشد. از طرفی به علت تولید روزافزون محصولات رژیمی و سودمند، نیاز به تغییر فرمولاسیون مواد غذایی، امکان تغییر بافت و طعم و توجه به خواص حسی دیگر مورد توجه قرار گرفته که باعث اهمیت بیشتر ارزیابی شده. ارزیابی حسی فرایند جمع آوری اطلاعات است و با اندازه گیری، تجزیه و تحلیل و تفسیر پاسخ های متخصصین به مواد غذایی توسط حواس پنج گانه قابل درک است. حواس پنج گانه شامل چشایی، بویایی، لامسه، بینایی و شنوایی میشوند و میتوانند بر روی علاقه یا تنفر فرد تأثیر گذار باشند. ارزیابی حسی نقش حیاتی در ارزیابی پذیرش محصولات غذایی جدید و غنی سازی آنها دارد. همچنین از این روش برای کشف و بررسی تأثیر تغییرات در مواد تشکیل دهنده، ماندگاری و بسته بندی و ارزیابی آن استفاده می شود. از مقیاس های ارزیابی پذیرش مصرف کننده میتوان به مقیاس لذت گرایی یا هدونیک نه قسمتی، مقیاس LMS، شدت خوشایندی، ردیابی چشمی، الکتروانسفالوگرافی EEG و تصویر برداری تشدید مغناطیسی کاربردی اشاره نمود. این مقاله به بررسی نقش و جایگاه ارزیابی حسی در بهبود محصولات غذایی می پردازد.

## کلمات کلیدی:

ارزیابی حسی، بهبود کیفیت، ارزیاب، کنترل کیفیت، تغییر فرمولاسیون

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1947841>

