

Selectieprocedure smaakpanel Dagelijkse Kost 65+

a. Smaakherkenningstest

Elk staal wordt gepresenteerd met een code bestaande uit 3 willekeurige cijfers. Elke code moet gecombineerd worden met een smaak. De smaken moeten beschreven worden als zoet, zuur, bitter, zout, water of ?.

Bekertjes met een inhoud van 40 ml zijn ideaal, met een inhoud van 30 ml. Bij voorkeur wordt slechts eenmaal geproefd per bekertje, maar bij twijfel mag een tweede maal geproefd worden.

Tabel 1: Voorbeelden van producten en concentraties voor smaakherkenningstesten

Smaak	Stof	Makkelijke test (g/l) Brinkman, 2006	
		LAAG	HOOG
Zoet	Sacharose	5,0	10,0
Zuur	Citroenzuur	0,4	0,8
Bitter	Cafeïne	0,5	1,0
Zout	NaCl	1,0	2,0

b. Rangschikken

Vijf stalen met verschillende concentraties worden gepresenteerd. Deze moeten in volgorde van toenemende intensiteit geplaatst worden. Een niet-getraind panellid kan concentratieverschillen van $\pm 30\%$ waarnemen.

Tabel 2: Voorbeelden van producten en concentraties voor rangschikkingstesten

Smaak	Stof	Concentraties (g/l)
Zout	NaCl	1 – 2 – 3 – 5 – 8