

Vyhodnotenie niektorých metód senzorickej analýzy

JOLANA KAROVIČOVÁ – MILAN DRDÁK – PAVOL KUSÝ

Súhrn. V práci sú uvedené spôsoby matematicko-štatistického vyhodnotenia výsledkov senzorických metód laboratórneho senzorického hodnotenia výrobkov, použitie chíkvadrátovej metódy a binomickej teórie na vyhodnotenie výsledkov trojuholníkového testu a vyhodnotenie stupnicových metód pomocou parametrických a neparametrických testov.

Neodmysliteľnou súčasťou posudzovania celkovej akosti potravinárskych výrobkov je senzorické hodnotenie. Význam zmyslového hodnotenia akosti potravín aj napriek pokroku vo vývoji analytických metód je i v súčasnosti rozhodujúci najmä pri povinnom hodnotení. Pri senzorickom hodnotení pôsobí celý rad subjektívnych činiteľov, ktoré spôsobujú značné kolísanie vo výsledkoch. Variabilita fyziologických a psychických funkcií má za následok, že objektívne rovnaké vlastnosti nevyvolávajú u jednotlivých hodnotiteľov vždy rovnaké vnemy. Preto sa hľadajú nové, dokonalejšie metódy, ktoré by odstránili uvedené nedostatky [1, 2].

Cesty objektivizácie senzorických metód spočívajú v hlbšom štúdiu fyziologických a psychických procesov pri vnímaní, výbere a školení hodnotiteľov, vo výbere vhodných metód a v matematicko-štatistickom spracovaní výsledkov senzorického hodnotenia. V práci sa zaoberáme jednou z možností zvýšiť objektívnosť hodnotenia, a to použitím trojuholníkového testu a metód pri spracovaní výsledkov testov pri stupnicových metódach.

Ing. Jolana Karovičová, CSc., doc. Ing. Milan Drdák, CSc., Katedra chémie a technologie sacharidov a potravín Ing. Pavol Kusý, CSc., Katedra matematiky, Chemickotechnologická fakulta SVŠT, Radlinského 9, 812 37 Bratislava.

Materiál a metódy

Použité senzorické metódy

Trojuholníkový test je vhodný na zisťovanie rozdielov v kvalite, jeho autormi sú Helm a Trolle [3] a názov testu je odvodený od počtu predkladaných vzoriek. Z troch súčasne predkladaných vzoriek sú vždy dve identické, tretia je odlišná. Úlohou hodnotiteľov je určiť odlišnú vzorku. Pre matematicko-štatistické vyhodnotenie testu musí byť celkový počet výsledkov maximálne 30 a nesmie byť menší ako 3 [4].

Stupnicové metódy. Obsiahly prehľad stupnicových metód urobili Ekman a Sjöberg [3]. Senzorické hodnotenie akosti potravín pomocou stupnice je komplexný fyziologicko-psychologický proces vnímania intenzity pozorovania pozitívnych a negatívnych vlastností jednotlivých znakov podľa stupnice. Stupnica obsahuje číselné hodnoty (známky, body). Každému bodu sa stupniči je priradený stupeň zhodnotenia príslušného znaku (3, 4, 5, 6).

Súbor hodnotiteľov. Pri uskutočnení trojuholníkového testu sme pracovali so 4 hodnotiteľmi a pri stupnicových metódoch so súborom 12 hodnotiteľov, ktorí boli vybraní na základe testov: rozlišovanie základných chutí, zisťovanie prahovej citlivosti chuti, určenie prahových rozdielov chuti, rozoznanie rozdielov v intenzite farby [2]. Hodnotitelia boli oboznámení so spôsobom a významom senzorického hodnotenia.

Použité vzorky

Na hodnotenie trojuholníkového testu sa použili vzorky sacharózy: vzorka A – 1,0 % roztok sacharózy (odlišná vzorka), vzorka B – 1,3 % roztok sacharózy.

Každý hodnotiteľ dostal 4 trojice vzoriek. Úlohou hodnotiteľa bolo ochutnávať trojice vzoriek a z každej určiť a zaznamenať odlišnú vzorku.

Na hodnotenie stupnicovými metódami sa použili výrobky sterilizovaného rajčinového pretlaku. Vzorky boli označené A, B, C, D, E.

Hodnotitelia hodnotili vzorky dvoma spôsobmi:

1. Hodnotiteľ zaznamenal do úsečky dlhej 100 mm značku, ktorá zodpovedala intenzite hodnotiaceho znaku (vzhľad a farba).
2. Hodnotiteľ udelil vzorke počet bodov (1 až 5) pre každý znak. S rastúcim počtom bodov sa príslušný znak zlepšoval.

Spôsoby vyhodnotenia

Na matematicko-štatistické vyhodnotenie výsledkov trojuholníkového testu sa použili tieto metódy:

1. Vyhodnotenie podľa binomickej teórie [4, 7]. Štatistická pravdepodobnosť náhodného určenia je pri trojuholníkovom teste 1/3. Pravdepodobnosti dvoch alternatívnych dejov sú p , q a platí, že $p + q = 1$. Počíta sa binomický výraz $(p + q)^n$ (n – počet hodnotení). Sčítaním potrebných členov výrazu sa vypočíta hladina významnosti a určí sa pravdepodobnosť.

2. Chíkvadrátová metóda vyhodnotenia (χ^2 -metóda) [4, 7]. Pre praktické použitie je odvodený vzťah

$$\chi^2 = \frac{[(4n_1 - 2n_2) - 3]^2}{8n},$$

kde n_1 – počet správnych výsledkov, n_2 – počet nesprávnych výsledkov, n – celkový počet výsledkov.

Pre potvrdenie preukázaného rozdielu musí byť splnená podmienka $\chi^2_{\text{tab}}(p; f = 1) \leq \chi^2_{\text{vyp}}$, χ^2_{tab} je tabelárna hodnota [4].

Na vyhodnotenie výsledkov stupnicových metód sa použili parametrické a neparametrické testy [8].

Výsledky a diskusia

I. Trojuholníkový test

Výsledky hodnotenia chuti dvoch vzoriek sacharózy, vzorky A a B trojuholníkovým testom [9] súborom 4 hodnotiteľov sú uvedené v tabuľke 1. Výsledky hodnotenia chuti vzoriek sacharózy sú vyhodnotené týmito metódami.

Tabuľka 1. Výsledky hodnotenia chuti trojuholníkovým testom
Table 1. Results of evaluation of taste by triangel test

Kódy ¹	Hodnotiteľ ²			
	I	II	III	IV
ABB	1 2 3 –	1 2 3 +	1 2 3 –	1 2 3 +
BAB	4 5 6 +	4 5 6 +	4 5 6 +	4 5 6 +
BBA	7 8 9 +	7 8 9 –	7 8 9 –	7 8 9 +
BAB	10 11 12 +	10 11 12 +	10 11 12 +	10 11 12 +
Počet správnych odpovedí ³	3	3	2	4

¹Codes; ²Taster; ³Number of correct answers.

1. Vyhodnotenie podľa binomickej teórie.

Výpočet binomického výrazu pre 4 hodnotenia:

$$\begin{aligned}
 (p + q)^4 = & p^4 + 4p^3q^{(1/3+2/3)4} = 0,0123 + 0,0987 \\
 & + 6p^2q^2 \quad \quad \quad + 0,2963 \\
 & + 4pq^3 \quad \quad \quad + 0,3950 \\
 & + q^4 \quad \quad \quad + 0,1975
 \end{aligned}$$

Hodnotiteľ I a II (uvedený v tab. 1) dosiahli 3 správne odpovede. Suma prvých dvoch členov je 0,111, pravdepodobnosť náhody je väčšia ako 0,05. Hodnotitelia neurčili medzi vzorkami preukazný rozdiel pri 95 % pravdepodobnosti. K rovnakému záveru dospel aj hodnotiteľ III, ktorý mal len 2 správne odpovede. Hodnotiteľ IV dosiahol 4 správne odpovede. Pravdepodobnosť náhody je 0,0123, hodnota je menšia ako 0,05 a väčšia ako 0,01. Hodnotiteľ IV určil medzi vzorkami A a B preukazný rozdiel pri 95 % pravdepodobnosti.

Výpočet binomického výrazu pre všetkých 16 hodnotení:

$$\begin{aligned}
 (p + q) = & p^{16} + 16p^{15}q^{(1/3+2/3)16} = 0,023 \quad + 0,00000074 \\
 & + 120p^{14}q^2 \quad \quad \quad + 0,000011 \\
 & + 560p^{13}q^3 \quad \quad \quad + 0,000104 \\
 & + 1820p^{12}q^4 \quad \quad \quad + 0,000676 \\
 & + 120p^2q^{14} \quad \quad \quad + 0,045673 \\
 & + 16pq^{15} \quad \quad \quad + 0,012179 \\
 & + q^{16} \quad \quad \quad + 0,001522
 \end{aligned}$$

V tabuľke 1 je celkový počet správnych odpovedí 12. V tomto prípade prehlásime, že hodnotitelia určili medzi vzorkami A a B preukazný rozdiel pri 99,9 % pravdepodobnosti. Výsledok môžeme zovšeobecniť, lebo hodnotenie vyžaduje pre optimálny výpočet 9 až 20 výsledkov. Na základe výsledkov skúšania trojuholníkovým testom sme v ďalšom mohli vylúčiť hodnotiteľa, ktorý nedosahoval parametre a zistili sme, že je vysoká pravdepodobnosť rozlíšenia koncentrácie 0,3 % pri nízkych koncentráciach sacharózy.

2. Chíkvadrátová metóda vyhodnotenia (χ^2 -metóda). V tabuľke 2 sú uvedené výsledky hodnotenia dvoch vzoriek sacharózy a hodnoty potrebné na vyhodnotenie výsledkov pomocou χ^2 -metódy.

Podmienka $\chi_{\text{vyp}}^2 \geq \chi_{\text{tab}}^2$ je splnená pre hladinu významnosti 0,001 [4]. $\chi_{\text{tab}}^2(0,001; 1) = 10,83$.

Hodnotitelia určili medzi vzorkami A a B preukazný rozdiel pri 99,9 % pravdepodobnosti.

Chíkvadrátová metóda na vyhodnotenie výsledkov trojuholníkového testu je výhodná, lebo je rýchla, má jednoduchý záznam údajov, jednoduchý výpočet a môže sa použiť pri väčšom počte vzoriek a väčšom súbore hodnotiteľov. Vyhodnotenie podľa binomickej teórie je zdĺhavnejšie a náročnejšie aj v porovnaní s vyhodnotením výsledkov iných testov (párový).

Tabuľka 2. Výsledky hodnotenia chuti trojuholníkovým testom
Table 2. Results of evaluation of taste by triangel test

	Správne ¹	Nesprávne ²	Spolu ³
N	12	4	16
M	5,33	10,67	16
N ²	144	16	
N ² /M	27,02	1,499	28,519

$$\chi^2_{\text{typ}} = 12,519.$$

¹Correct; ²Uncorrect; ³Total.

II. Stupnicové metódy

Preskúšanie hodnotiteľov. Pri uskutočnení stupnicových metód sme pracovali so súborom 12 hodnotiteľov. Tabuľka 3 uvádza výsledky preskúšania hodnotiteľov.

Výsledky hodnotenia stupnicovými metódami vzhľadu a farby 5 vzoriek sterilizovaného rajčinového pretlaku sú uvedené v tabuľke 4, kde je hodnotenie použitím 100 mm úsečky a uvedené hodnotenie použitím bodovej stupnice (1 až 5). Výsledky získané hodnotením použitím 100 mm úsečky sú vyjadrené v bodoch (1 až 5), aby sa mohli obidva spôsoby hodnotenia navzájom porovnať.

Výsledky hodnotenia vzhľadu a farby boli vyhodnotené parametrickými a neparametrickými štatistickými metódami.

1. Vyhodnotenie parametrickými testmi. Na vyhodnotenie sme použili výpočet \bar{x} (priemerná hodnota) a s (smerodajná odchýlka) [4]. Vypočítané hodnoty \bar{x} a s pre 5 vzoriek sú v tabuľke 5.

2. Vyhodnotenie neparametrickými testmi. Na vyhodnotenie pomocou neparametrických testov sa použil znamienkový test pre medián, poradový test a testovanie použitím mediánu.

a) Znamienkový test pre medián [8]. Obidva spôsoby hodnotenia sme navzájom porovnali, urobili rozdiely $x_i - y_i$ (x_i – hodnoty získané hodnotením a použitím 100 mm úsečky, y_i – hodnoty získané hodnotením a použitím bodov).

Počet kladných znamienok x a rozsah náhodného výberu n je v tabuľke 6. Spôsoby hodnotenia sú približne rovnaké, ak medián rozdielu je rovný 0. Na hľadine významnosti $\alpha = 0,05$ budeme testovať hypotézu:

$$H:M_{x,y} = 0; H:M_{x-y} \neq 0 \quad x \leq x_{1-\alpha/2}, \text{ alebo } x \geq x_{\alpha/2}.$$

Tabuľka 3. Výsledky testov preskúšania hodnotiteľov
Table 3. Tasters examination results

Testy ¹	% správnych odpovedí ²	
Rozlišovanie základných chutí ³		
sladká chut ⁴		100
slaná chut ⁵		100
kyslá chut ⁶		100
horká chut ⁷		100
Zistovanie prahovej citlivosti: ⁸		
sladká chut, koncentrácia ⁹ (%):	0,10	16,7
	0,20	16,7
	0,30	50,0
	0,40	16,6
slaná chut, koncentrácia ¹⁰ (%):	0,05	75,0
	0,10	16,7
kyslá chut, koncentrácia ¹¹ (%):	0,001	41,7
	0,002	25,0
horká chut, koncentrácia ¹² (%):	0,00005	25,0
	0,0001	66,7
Test prahových rozdielov: ¹³		
sladká chut ⁴		70,8
slaná chut ⁵		50,0
kyslá chut ⁶		41,7
horká chut ⁷		8,3
Hodnotenie farby poradovým testom		100

¹Tests; ²% of correct answers; ³Sensitivity of basic tastes; ⁴Sweet taste; ⁵Salt taste; ⁶Sour taste; ⁷Bitter taste; ⁸Detection of sensitivity threshold; ⁹Sweet taste, concentration; ¹⁰Salt taste, concentration; ¹¹Sour taste, concentration; ¹²Bitter taste, concentration; ¹³Test of threshold differences; ¹⁴Evaluation of colour by sequence test.

V odbornej literatúre [9] sú kritické hodnoty:

$x_{1-0,025} = x_{0,975} = 1$ pre $n = 11$ $x_{0,025} = n - x_{0,975} = 10$, $x_{1-0,025} = x_{0,975} = 2$ pre $n = 12$ $x_{0,025} = n - x_{0,975} = 10$. Preto, že neplatí ani jedna z nerovník $x \leq x_{0,975}$; $x \geq 0,025$ pre všetkých 5 vzoriek, hypotézu H nezamietneme. Odchýlky medzi hodnoteniami sú vysvetliteľné náhodnými vplyvmi a nie vplyvom použitých spôsobov hodnotenia.

b) Poradový (Wilcoxonov) test [8]. Všetky výsledky hodnotenia boli očíslované poradovými číslami (1, 2,..) bez ohľadu na to, akým spôsobom hodnotenia boli získané. Pre každý spôsob hodnotenia boli sčítané poradové čísla, vypočítaný rozdiel týchto súčtov a porovnaný s kritickou hodnotou rozdielu uvedenou v literatúre [8] pre zvolenú hladinu významnosti a sú uvedené v tabuľke 7. Pre $n = 12$ a $\alpha = 0,05$ je tabelovaná kritická hodnota rozdielu poradových čísel 105. Neparametrický poradový test ukazuje, že rozdiel výsled-

Tabuľka 4. Výsledky hodnotenia použitím 100 mm úsečky ($A_1 - E_1$) a bodovej úsečky ($A_2 - E_2$)
 Table 4. Results of evaluation using 100 mm abscisse ($A_1 - E_1$) and point scale ($A_2 - E_2$)

H	V	A_1	A_2	B_1	B_2	C_1	C_2	D_1	D_2	E_1	E
1		3,7	4	4,9	3	0,6	1	4,7	3	3,2	5
2		4,4	3	4,7	4	1,7	1	4,3	4	4,8	5
3		1,0	1	4,6	4	0,4	1	4,8	5	4,9	5
4		4,5	4	4,1	5	0,7	1	4,4	4	3,4	3
5		3,9	2	4,1	3	0,1	1	4,1	4	4,7	5
6		2,9	2	3,9	5	0,3	1	3,3	3	3,6	4
7		3,4	4	4,6	5	0,6	2	4,5	5	4,7	4
8		3,5	4	4,2	5	0,7	2	3,2	3	3,4	4
9		2,0	3	4,7	5	1,6	1	1,9	2	3,5	4
10		2,9	3	4,6	4	1,7	1	4,5	4	4,4	4
11		4,7	4	4,7	2	0,5	1	4,9	4	4,6	5
12		3,9	4	3,7	4	5,0	5	3,8	4	4,5	5

H – hodnotiteľ: Taster. V – vzorka: Sample

kov obidvoch spôsobov hodnotenia nie je štatisticky významný, lebo rozdiel súťov poradových čísel nepresahuje tabelovanú kritickú hodnotu 105.

Tabuľka 5. Hodnoty \bar{x} a s pre hodnotenie použitím 100 mm úsečky ($A_1 - E_1$) a bodovej stupnice ($A_2 - E_2$)
 Table 5. Values \bar{x} and s for evaluation by 100 mm abscisse ($A_1 - E_1$) and point scale ($A_2 - E_2$)

A_1	A_2	B_1	B_2	C_1	C_2	D_1	D_2	E_1	E
\bar{x}	3,475	3,167	4,400	4,083	1,158	1,500	4,033	3,750	4,142
s	0,997	1,030	0,381	0,996	1,330	1,168	0,867	0,866	0,656

Tabuľka 6. Počet x a n pre 5 vzoriek
 Table 6. Number of x and n for 5 samples

Vzorka ¹	Počet kladných znamienok x^2	Rozsah náhodného výberu n^3
A	5	11
B	6	12
C	3	11
D	8	12
E	3	12

¹Sample; ²Number of positive signs of x ; ³Extent of random selection.

c) Testovanie použitím mediánu [8]. Výsledky hodnotenia obidvoma spôsobmi zoradíme podľa veľkosti, pričom súčasne označujeme, akou metódou je výsledok získaný. Určíme medián spoločný pre výsledky hodnotenia obidvoma spôsobmi a zistujeme, koľko výsledkov jedného spôsobu hodnotenia z celkového počtu n_A a koľko výsledkov druhého spôsobu hodnotenia z počtu n_B je väčších alebo menších ako medián M. V tabuľke 8 sú udané vypočítané hodnoty pre testovanie použitím mediánu.

V štatistickej tabuľke literatúry [8] je kritická hodnota počtu výsledkov väčších (menších) ako medián 9 pre $n_A = 12$, $n_B = 12$, $\alpha = 0,05$. Z tabuľky 8 je zrejmé, že počet výsledkov x a y pre všetky vzorky nepresahuje kritický počet výsledkov 9. Výsledky hodnotenia obidvoma spôsobmi nie sú významne odlišné (tab. 4).

Obidva spôsoby hodnotenia (1. spôsob – použitím 100 mm úsečky, 2. spôsob – použitím bodovej stupnice) sa vyhodnotili štatistikými metódami a na vzájom boli porovnané.

Tabuľka 7. Súčty poradových čísel pre obidva spôsoby hodnotenia a ich rozdiel
Table 7. Sums of sequence numbers for both methods of evaluation and their difference

Vzorka ¹	Σx	Σy	$(\Sigma x - \Sigma y)$
A	153,5	146,5	7
B	154	146	8
C	116,5	183,5	67
D	170	130	40
E	125	175	50

¹Sample.

Tabuľka 8. Vypočítané hodnoty pre testovanie použitím mediánu
Table 8. Calculated values for testing by using median

Vzorka	M	Počet výsledkov ²			
		$x > M$	$x < M$	$y > M$	$y < M$
A	3,6	6	6	6	6
B	4,4	7	5	5	7
C	1	4	8	3	0
D	4	8	4	2	4
E	4,45	6	6	6	6

¹Sample; ²Number of results.

Pri vyhodnotení výsledkov parametrickými testmi (\bar{x}, s) sa dospelo k záveru, že obidva spôsoby hodnotenia dávajú približne rovnaké výsledky (tab. 4). Ani jeden spôsob nie je výrazne lepší. Vyhodnotenie výsledkov parametrickými testmi je len orientačné [4].

Pri vyhodnotení výsledkov neparametrickými testmi (znamienkový test pre medián, poradový test, testovanie použitím mediánu) sa dospelo k záveru, že obidva spôsoby hodnotenia dávajú takmer zhodné výsledky. Rozdiel je veľmi malý a nie je štatisticky významný. Výpočet Spearmanovho korelačného koeficienta sa nemohol použiť, lebo podmienka výpočtu je $5 \leq n \leq 30$. Na vyhodnotenie výsledkov hodnotenia kvalitatívnych znakov sa doporučuje používať znamienkový test pre medián. Testom sa dospeje najrýchlejšie k výsledku a vyžaduje len výpočet rozdielov $x_i - y_i$.

Uvedenými spôsobmi sa môžu hodnotiť aj iné kvalitatívne znaky (konzistencia, chut, vôňa).

Literatúra

- [1] PRÍBELA, A.: Senzorická akosť a možnosti jej objektivizácie. In: Senzorické hodnotenie potravín, Únovce 23.-24.9.1986. Košice, ČSVTS, s. 59.
- [2] PRÍBELA, A. – DRDÁK, M.: Senzorická analýza potravín. Bratislava, ES SVŠT 1982, 123 s.
- [3] BARYLKO-PIKIELNA, N.: Zarys analizy sensorycznej żywności. Warszawa, Wydawnictwa Naukowo-techniczne 1975, 483 s.
- [4] NEUMANN, R. – MOLNAR, P. – ARNOLD, S., Sensorische Lebensmitteluntersuchung. Leipzig, VEB Fachbuchverlag 1983, 258 s.
- [5] NEUMANN, R. – ECKERT, B.: Zur Vertrauenswürdigkeit sensorischer Analysenergebnisse, Lebensm.-Ind., 28, 1981, č. 1, s. 7.
- [6] DIN 10 952 Teil 2. Bewertende Prüfung mit Skale. 1983.
- [7] KAROVIČOVÁ, J. – MANASOVÁ, I.: Štúdium novších spôsobov vyhodnotenia niektorých metód senzoričkej analýzy potravín. Bull. PV 25 (5), 1986, č. 2, s. 153.
- [8] ECKSCHLAGER, K. – HORSÁK, I. – KODEJŠ, Z.: Vyhodnocování analytických výsledků a metod. Praha, SNTL – Bratislava, ALFA 1980, 223 s.
- [9] ISO 4120. Sensory analysis. Methodology. Traingular test. 1983.

Оценка некоторых методов сензорного анализа

Резюме

Работа приводит способы математическо-статистической оценки результатов сензорных методов лабораторной сензорной оценки продуктов.

Применение хиквадратного метода и биномической теории с целью оценить результаты треугольникового теста. Оценка методов шкал при помощи параметрических и непараметрических тестов.

Evaluation of some methods of sensory analysis

Summary

The work presents methods of mathematical-statistical evaluation of sensory methods results from Laboratory sensory evaluation of products, using of χ -square method and binomial theory to evaluation of results of triangle test and evaluation of scale methods using parametric and non-parametric tests.