



# INNHOOLD

---

## FORORD

- |   |    |
|---|----|
| 1. INNLEDNING   | 11 |
| <b>Marit Rødbotten</b>  |    |
| 2. SANSENE  | 15 |
| <b>Helge Bergslien</b>  |    |
| 2.1 Introduksjon  |    |
| 2.2 Opplevelse  |    |
| 2.3 Den fysiologiske tilstanden                               |    |
| 2.4 Læring og erfaring  |    |
| 2.5 Helse   |    |
| 2.6 Sansene   |    |
| 2.6.1 <i>Syn</i>  |    |
| 2.6.2 <i>Hørsel</i>   |    |
| 2.6.3 <i>Smak</i>   |    |
| 2.6.4 <i>Lukt</i>   |    |
| 3. RETNINGSLINJER FOR GJENNOMFØRING<br>AV SENSORISKE ANALYSER | 42 |
| <b>Liv Bente U. Strandos</b>                                  |    |
| 3.1 Hovedpunkter for analysen                                 |    |
| 3.2 Sensoriske dommere, rekruttering og utvelgelse            |    |
| 3.3 Trening av sensoriske dommere                             |    |
| 3.4 Panelleders oppgaver                                      |    |

7





- 3.5 Prøvepreparering og serveringsprosedyrer
- 3.6 Prøvepresentasjon
- 3.7 Testområdet og bedømmelseslokalet
- 3.8 Faktorer av betydning for sensorisk analyse

## 4. METODER FOR OBJEKTIV BEDØMMELSE 77

**Marit Rødbotten og Mats Carlehög**

- 4.1 Skalaer
- 4.2 Forskjellstester
  - 4.2.1 *Triangeltest*
  - 4.2.2 *Partest*
  - 4.2.3 *Duo-trio-test*
  - 4.2.4 *To-av-fem-test*
  - 4.2.5 *A-ikke-A-test*
  - 4.2.6 *Rangeringstest*
- 4.3 Beskrivende tester
  - 4.3.1 *Profilering*
  - 4.3.2 *Kvalitetskontrolltest*
  - 4.3.3 *Indeksmetode, QIM*
  - 4.3.4 *Tidsavhengige målinger*

## 5. METODER FOR FORBRUKERTESTER 117

**Margrethe Hersleth og Valerie Lengard Almlie**

- 5.1 Introduksjon
- 5.2 Kvalitative studier
- 5.3 Repertory-grid- og free-choice-profilering
- 5.4 Preferanse-testing
- 5.5 Aksept-testing
- 5.6 Nyere sensoriske metoder
- 5.7 Valg av prøver ved conjoint-design
- 5.8 Betydning av testsituasjon (kontekst)
- 5.9 Nett-testing





<b>6. PRODUKTUTVIKLING</b>	<b>136</b>
<b>Urd Bente Andersen, Tone Eikrem Nyvold og Yvonne Mainusch</b>	
6.1 Produktutvikling	
6.2 Prosjektarbeid og prosjektgruppen	
6.3 Produktutviklingsprosessen (PU-prosessen)	
6.4 Sensorikk i produktutvikling	
6.5 Metoder og panel	
<b>7. FORSKNING</b>	<b>148</b>
<b>Margrethe Hersleth</b>	
7.1 Forskning innen sensoriske metoder	
7.2 Forskning basert på sensorisk kunnskap	
<b>8. KVALITETSKONTROLL</b>	<b>153</b>
<b>Elin Simonstad Valle og Hilde Kraggerud</b>	
<b>9. OFFENTLIG TILSYN</b>	<b>158</b>
<b>Egil Weie Berg</b>	
<b>10. KVALITETSSIKRING AV SENSORISKE ANALYSER</b>	<b>165</b>
<b>Urd Bente Andersen</b>	
<b>11. STATISTISK BEHANDLING OG VURDERING AV DATA</b>	<b>173</b>
<b>Per Lea</b>	
11.1 Innledning	
11.2 Gangen i en statistisk test	
11.3 Forskjellstester	
11.3.1 Duo-trio-test	
11.3.2 Triangeltest	
11.3.3 Partest	
11.3.4 To-av-fem-test	





11.4	Beskrivende tester	
11.4.1	<i>Enveis variansanalyse – urealistisk modell</i>	
11.4.2	<i>Toveis variansanalyse uten gjentak</i>	
11.4.3	<i>Rangeringer: Friedman's test</i>	
11.4.4	<i>Multiple sammenligninger</i>	
11.4.5	<i>Toveis variansanalyse med gjentak</i>	
11.4.6	<i>Flerveis variansanalyse</i>	
11.4.7	<i>Manglende verdier</i>	
11.5	Flere egenskaper samtidig: PCA	
11.6	Dyddykking i datamaterialet: PanelCheck	
12.	<b>SENSORISK ANALYSE AV NON-FOOD</b>	<b>215</b>
	<b>Liv Bente U. Strandos</b>	
12.1	Emballasje	
12.2	Hygieneprodukter og vaskemidler	
12.3	TV, -lyd	
12.4	Tregulv	
13.	<b>SENSORISKE NETTVERK</b>	<b>224</b>
14.	<b>NMKL-PROSEDYRER, ISO-STANDARDER, ASTM-STANDARDER</b>	<b>226</b>
15.	<b>REFERANSER OG RELEVANT LITTERATUR</b>	<b>230</b>
16.	<b>VEDLEGG</b>	<b>235</b>
	<b>Per Lea (c. og d.)</b>	
a.	Skjema	
b.	Statistiske tabeller	
c.	Enkel sannsynlighetsregning	
d.	Statistiske begreper	
17.	<b>STIKKORD</b>	<b>264</b>

