

内容: 采用·子鼻、·子舌·超市·来的苹果汁·行感官·价 (QDA 方法)

目的: 生·商·····找一·成本低廉的可靠的··属性··方法, 以用于日常品控。

- ·子鼻、·子舌是否和·····的人工品··具有一致性
- ·子鼻、·子舌是否可以用于··、·控感官属性

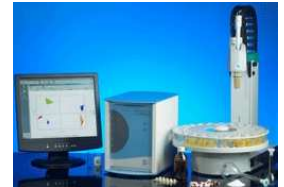
品: 9 个超市··的苹果汁

方法:

- 12 名·····的品··按照 QDA®方法· 34 ·属性·行分析。第二·采用消·者··· (195 人)
- ·子鼻和·子舌·估:
 - ·子鼻分析参数: 50°C ·空加· 300 秒, ··量 1 毫升, 数据采集·· 120 秒
 - ·子舌分析参数: 100 毫升·品, 数据采集·· 120 秒

果:

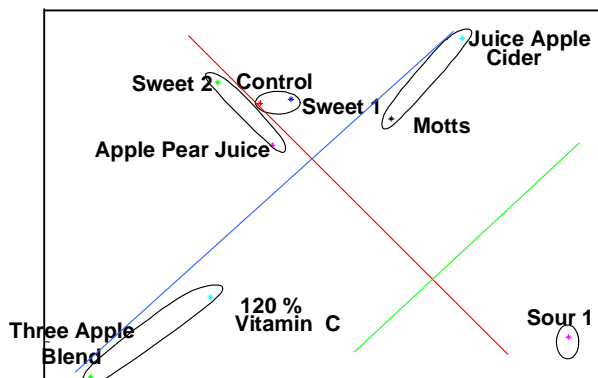
- 采用人工·果得到的分·效果和·子鼻、·子舌·果很·似。



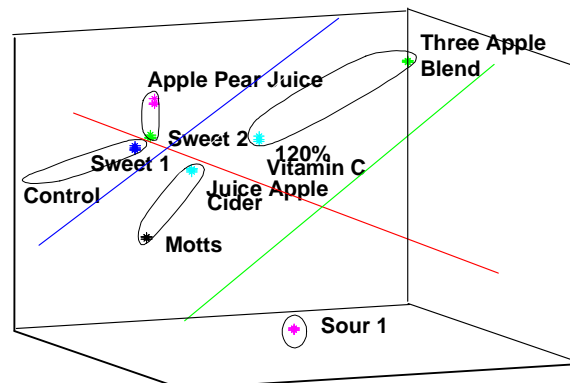
ASTREE E-Tongue



PROMETHEUS E-Nose



人工·价·果



·子鼻、·子舌·果

参考文献: Comparison of sensory and consumer results with electronic nose and tongue sensors for apple juices, R.N. Bleibaum, Herbert Stone, Tragon Corporation, USA, Tsung Tan, Said Labreche, Emmanuelle Saint-Martin, Sandrine Isz, Alpha MOS, France - Journal of Food Quality and Preference, 13 (2002) 409 - 422