

HODNOCENÍ MASNÝCH VÝROBKŮ SYSTÉMEM DLG

Josef Jandásek ^{1,2}
Robert Gál ³

1. Raps GmbH, KG, Kulmbach, SRN
2. FVHE, Veterinární a farmaceutická univerzita v Brně
3. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU
8. 10. 2013 Hotel BEST WESTERN GRAND, BEROUN

Na trhu v ČR jsou prezentovány desítky hodnocení kvality potravin

Jsou prostředkem marketingové propagace a zároveň orientace spotřebitele v širokém spektru nabídky:

Zlatá Salima, KLASA, Zlatá chuť jižní Moravy, Perla Zlínska, Regionální potravina

Základní otázky:

1. Kdo provádí tato hodnocení? Jak jsou hodnotitelé školeni, proškolení? Kdo vybírá hodnotitele?

2. Jaká je použita hodnotící metoda? Jak jsou výstupy hodnocení zpracovávány? Jak jsou výsledky archivovány? Jak je tato metoda objektivní?

1. Představení a obecné informace o společnosti
DLG

3. Popis metody 5ti bodové stupnice

4. Zkušenosti z hodnocení českých výrobků



Společnost DLG byla založena v Berlíně dne 11. 12. 1885

Společnost se zaměřuje na pořádání: konferencí, školení, odborných výstav a senzorických hodnocení potravin

www.dlg.org

Hodnotí se - maso a masné výrobky, mléko a mléčné výrobky, pečivo, hotové pokrmy, lahůdky, ryby, voda, víno, pivo, destiláty, ostatní nápoje, mražené potraviny ad.

Ročně je hodnoceno okolo **27 000** potravinářských výrobků.



Hodnocení provádí **vyškolení hodnotitelé** z praxe, vědy a výzkumu, odborného školství, průmyslu přídatných látek a všech souvisejících odvětví.

+ **zvaní hosté** - pouze poradní hlas.



Společnost má 23 000 členů a **je politicky nezávislá.**

Každoročně je hodnoceno více než **6000 masných výrobků**.

Hodnocení provádí **500-700 hodnotitelů**.

Výrobky německé, rakouské, švýcarské, japonské, korejské, kanadské, argentinské, chilské, české a výrobky z dalších zemí.



Dílčí protokol

Celkový hodnotící formulář.

Při případných neshodách je přizván vedoucí skupin, případně hlavní arbitř.



VLASTNÍ 5ti BODOVÁ HODNOTÍCÍ STUPNICE DLG (5-Punkte-Scala)

**Základem metody jsou hodnotící stupnice –
příklad:**

Měkké salámy, mozaiky, jemné sekané, plněné masné výrobky, aspiky, rolády

Vařené masné výrobky, tlačanky

Trvanlivé masné výrobky (krájitelné, roztíratelné)

Vařené šunky, jazyky, uzená masa, pečená masa

Syrové šunky, syrová uzená masa

Syrové maso nekořeněné nebo marinované

Hovězí a vepřové konzervy;

Sádlo

Maximální bodové hodnocení je snižováno na základě výskytu vad.

Je dán jasně vektor kvality hodnocení.

Tab. 1 5ti bodová stupnice (5-Punkte-Skala)

Body	Popis kvality	Popis vlastností
5	velmi dobrý	žádné kvalitativní odchylky
4	dobrý	nepatrné kvalitativní odchylky
3	uspokojivý	malé kvalitativní odchylky
2	méně uspokojivý	výraznější kvalitativní odchylky
1	neuspokojivý	velké kvalitativní odchylky
0	nežádoucí	nehodnotitelné

Formulář - nejdůležitější a
nejfrekvencovanější **vady**.

Jeden hodnotící formulář - až **100 vad**
MV

Nepojmenované vady uvádíme jako
„ostatní vady“ s doplněním přesného
popisu o jakou vadu se jedná.

senzorické deskriptory – vzhled výrobku, vzhled výrobku v nářezu, konzistence, vůně a chuť.

Každý deskriptor má stanoven **koeficient významnosti**



Tab. 2 Koeficienty významnosti

Deskriptor	Koeficient významnosti (váhový faktor)
Vnější vzhled	1
Vzhled v nářezu, barva, stabilita barvy, složení	3
Konzistence	2
Vůně	1
Chuť	3
Součet bodů koeficientů významnosti	10

Každá vada má svou **významnost a přísnost** charakterizovanou max. a min. počtem bodů.

U významné (limitující) vady **není možné** snížení pouze o jeden bod na 4, ale časté je snížení na 3 a méně bodů. Stejně tak naopak.

Tab. 3 Významnosti uvedených vad výrobků

Konzistence	Bodové mantinely (max. a min.)		
příliš měkká	4	3	2
bez knaku/křupnutí	4	3	-
Vůně	Bodové mantinely (max. a min.)		
chybí čerstvost	4	-	-
kyselá	-	3	2

Výskyt **dvou a více vad - sníží bodové hodnocení na stejnou úroveň**

Výskyt **dvou a více vad, jež jsou hodnoceny různým počtem bodů**

Tab. 4 Snížování bodového hodnocení více vad u daného deskriptoru

Počet vad	Bodové hodnocení vady	Popis
0	5	Výrobek nemá žádnou vadu
1	4	Výrobek má 1 menší vadu
≥2 stejných	4 a 4 = (4-1) = 3 3 a 3 = (3-1) = 2	Stejně bodové hodnocení se vždy snižuje o jednotku
≥2 různých	4 a 3 = 3 3 a 2 = 2	Pro další výpočet se dále používá nejnižší bodové hodnocení

Celkový počet získaných bodů (max. 50) vydělíme vždy součtem koeficientů (tj. 10) a výsledná hodnota se pohybuje od max. 5 po min. 0.

Cena DLG	Celkové hodnocení
Zlatá cena DLG	5,00
Stříbrná cena DLG	4,60 – 4,99
Bronzová cena DLG	4,10 – 4,59



Hodnocení českých masných výrobků

V České republice byli v roce 2012 a 2013 proškoleni hodnotitelé z praxe, státní správy, vysokého školství, přidružených odvětví masného průmyslu atd.

První hodnocení českých výrobků proběhlo na podzim 2012 a bylo vyškolenými hodnotiteli hodnoceno okolo 200 masných výrobků z ČR.

**DĚKUJEME
ZA
POZORNOST**

Josef Jandásek a Robert Gál

ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU
8. 10. 2013 Hotel BEST WESTERN GRAND, BEROUN
