

## Aistinvarainen arviointi

### Tehtävänanto:

Edessäsi on kolme erilaista tomaattikastiketta. Tehtävänäsi on arvioida kastikkeiden hajua, makua, rakennetta ja miellyttävyyttä sekä vertailla niitä lopuksi keskenään.

Voit huuhtoa suusi vedellä kastikenäytteiden välissä. Ethän keskustele muiden testiryhmäläisten kanssa arvioinnin aikana.

Arviointi tehdään Google Formsissa: <http://goo.gl/forms/LmKoONTCWB>

### Aistinvarainen arviointi

- Aistinvarainen arviointi tarkoittaa tuotteen aistittavien ominaisuuksien luotettavaa mittaamista ihmisen aistein.
- Aistinvaraisella arvioinnilla voidaan yrittää esim. laatia standardeja, laatuksiteerejä, kehittää uusia tuotteita, tutkia kuluttajakäyttäytymistä ja ruoanvalintaa tai tarkkailla aistittavan laadun toteutumista.
- Aistinvaraista arviointia tehdään **laboratoriotesteillä ja kuluttajatesteillä**. Kuluttajatestit keskittyvät hyväksyttävyyteen ja miellyttävyyteen, kun taas laboratoriotestit esimerkiksi tuotteen kuvailuun, laadun arviointiin, erottamiseen tai voimakkuuteen. Laboratoriotestejä tehdään koulutetun asiantuntijaraadin avulla.
- Kokeneelle arvioijalle voi antaa enemmän näytteitä, kuin kokemattomalle, nestemäisiä näytteitä kiinteitä enemmän ja haistettavia enemmän kuin maistettavia. Näytteiden määrän kasvaessa arviointihalua ja erotuskyky vähenevät (kyllästyminen).
- Aistinvaraisiin arviointeihin vaikuttavat testaajan aistikokemuksia muokkaavat odotukset, asenteet ja mielikuvat, jotka perustuvat ihmisen tietoon ja aiempiin kokemuksiin.
- Arviointia tehdessä muuttuvat tekijät tulisi minimoida: Valitaan samanlaiset tarjoiluastiat, tarjoillaan testattava näyte samassa lämpötilassa ja koossa, rauhoitetaan arviointitilanne ja valitaan paikaksi mahdollisimman neutraali tila.
- Hajuaistia voi nollata haistamalla omaa puhdasta ihoa tai kahvipapuja. Makuaistin nollaamiseen sopii vesi, maito tai vaalea leipä.
- Maistaminen on aistien yhteistyötä, sillä haju- ja makuaisti toimivat yhdessä.  $\frac{3}{4}$  mausta onkin hajua. Hajun ja maun (retronasaali ja kemotunto) yhteisvaikutusta sanotaan flavoriksi eli maittoksi. Myös näkeminen ja haistaminen vaikuttavat maun kokemukseen.