

HODNOCENÍ KVALITY POTRAVIN ALTERNATIVNÍMI PŘÍSTUPY EVALUATION OF THE FOOD QUALITY BY ALTERNATIVE METHODS

K. Kovářová, Z. Ledvinka, T. P. Zarski, M. Samek

Abstract

The food quality mainly means satisfaction of the nutritious and sensor requirements of the consumer. The food also has to satisfy requirements on health wholesomeness, because it serves for people nutrition. According to the latest opinions, the sensory analysis in food quality appreciation is unsubstitutable.

The evaluation outputs can have different form and for its processing contributes also mathematical-statistical methods. The consumer decision of the food quality is difficult to process due to entering of the other impacts which can be hardly mathematically formalized. One of the methods for transformation of the consumer thinking to the mathematical algorithm is for example fuzzy logic. The evaluation algorithm is described by the set of rules, which are close to the man thinking.

Key words: food quality, food evaluation, consumer, fuzzy logic

Abstrakt

Kvalita potravin znamená především uspokojení nutričních a senzorických požadavků spotřebitele, dále musí potravina splňovat požadavky na zdravotní nezávadnost, protože slouží k výživě lidí. Podle současných názorů je senzorická analýza při hodnocení jakosti potravin nezastupitelná.

Rozhodování spotřebitele o jakosti potravin na základě senzorických vlastností je v tomto případě obtížné zpracovat, protože do něj mohou vstupovat i ostatní vlivy, které lze jen stěží matematicky formalizovat. Jednou z metod, jak přetransformovat uvažování spotřebitele do matematického algoritmu je například fuzzy logika. Algoritmus hodnocení (zpracování) je zapsán pomocí skupiny pravidel, která jsou blízká uvažování člověka

Klíčová slova: kvalita potravin, senzorická analýza, spotřebitel, fuzzy logika

Článek vznikl za podpory grantu GAČR pod registračním číslem 525/02/D172

Literatura

- [1] JAROŠOVÁ, A.: Senzorické hodnocení potravin, MZLU, 2001, s.84, ISBN 80-7157-539-9
- [2] KLIR G., J.: Fuzzy set theory: foundations and application, Prentice Hall, 1997, s.235, ISBN 0-13-341058-7
- [3] NAVARA, M., OLŠÁK, P.: Základy fuzzy množin, ČVUT, 2002, s.136, ISBN 80-01-02585-3
- [4] NOVÁK, M.: Základy fuzzy modelování, BEN, 2000, s.176, ISBN 80-7300-009-1
- [5] SAMEK, M., REGNEROVÁ, M., HRUBÁ, D.: Analýza faktorů ovlivňujících konkurenceschopnost zboží českého původu na zahraničních trzích Collection of Scientific Papers, fakulty of Agriculture in české Budějovice Series for Economics, Management and Trade. 2000, 24, (2), 79-90
- [6] SKOŘEPA, L., 2002 Změna preferencí vybraných druhů masa na spotřebitelském trhu, Akta Bohemica, České Budějovice, s.1-5
- [7] ŠMEJKAL, L., 1995: Čtení o Fuzzy. Teco Kolín, s. 23
- [8] TARRANT, P.V.,1993: An overview of production, slaughter and processing factors that effect pork quality – general review. In: Pork Quality Genetic and metabolic Factors (E. puolanne and D.I. Deneyer, ed.) pp. 1-21, CAB International, Wallingford, UK

Kontaktní adresa – Contact address

Ing. Kateřina Kovářová, Ph.D.
Ing. Miroslav Samek, CSc.
Česká zemědělská univerzita

Provozně ekonomická fakulta, Katedra obchodu a financí
Kamýcká 129, 16521 Praha 6- Suchbátka
email: kovarovak@pef.czu.cz
tel: 224382884

Doc. Ing. Zdeněk Ledvinka, CSc.,
Česká zemědělská univerzita
Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních
zdrojů, Katedra speciální zootechniky

Prof. Ing. T.P. Zarski, CSc,
SGGW Warszawa, Polsko
