

# **GWERTHUSO SYNHWYRAIDD**

# **SENSORY EVALUATION**

## ***Gwerthuso Synhwyradd?***

Cwrs Un diwrnod a fydd yn cyflwyno gwerthuso synhwyradd i chi. Bydd y cwrs yn rhedeg o 09:30yb hyd 16:30yp.

## ***Cefndir***

Y mae gwerthuso synhwyradd yn arf allweddol o fewn y diwydiant yn enwedig mewn meysydd tebyg i reoli ansawdd a datblygu cynnyrch newydd. Y mae blas, arogl, edrychiad, gwead ayb yn agweddau holl bwysig ar ansawdd cynnyrch. Rhaid asesu'r rhain mewn modd ffurfiol er mwyn rheoli cysondeb cynnyrch. Bydd y cwrs hwn yn edrych at y ffactorau a'r theori elfennol sy'n ymwneud â gwerthuso synhwyradd, gan gynnwys asesiadau blasu unigol, sgrinio unigol, gwahanol brofion i edrych ar elfennau a all difetha bwyd, a phrofion gwahaniaethu.

## ***At bwy y mae'r cwrs hwn wedi ei anelu?***

Staff rheoli ansawdd, goruchwylwyr, technolegwyr datblygu cynnyrch.

## ***Cynnwys y Cwrs***

Agweddau damcaniaethol ar werthuso synhwyradd  
Cydnabyddiaeth ymarferol o'r 4 blas sylfaenol

### ***- Sgrinio'r sawl sy'n blasu***

Dewis panelwyr blasu a chynnal panel blasu

### ***- Terminoleg ar gyfer gwerthuso synhwyradd***

Mathau o baneli blasu

### ***- Prawf Disgrifio***

Asesiadau ymarferol o gynnyrch a'r gallu i ddisgrifio'r nodweddion hynny megis gwead

### ***- Profion Gwahaniaethu***

Profion Triongl, graddio: theori sylfaenol a'r ochr ymarferol

## ***What is Sensory Evaluation?***

This is an introductory 1 day course to sensory evaluation which will run from 09:30am to 16:30pm.

## ***Background***

Sensory evaluation is a key tool within the industry, in areas such as quality control and new product development. Taste, aroma, appearance, texture etc are crucial aspects in product quality. These have to be assessed in a formal manner to control consistency of production. This course will cover the elementary theory and factors affecting sensory analysis, with individual tasting assessments, Individual screening, recognition of taints and difference tests.

## ***Who does it apply to?***

Quality control staff, supervisors, product development technologists.

## ***Course Content***

Theoretical aspects of sensory evaluation  
A practical recognition of the 4 basic tastes

### ***- Screening of tasters***

Selection of taste panellists and carry out a taste panel

### ***- Terminology for sensory evaluation***

Types of taste panels

### ***- Descriptive test***

Practical assessment of products and description of attributes such as texture

### ***- Difference tests***

Triangle tests, ranking: basic theory and practical