

Sumárna tabuľka senzoričného hodnotenia klobás – „LITAVA 2019“

P. č.	Číslo družstva	Hodnotiteľ 1	Hodnotiteľ 2	Hodnotiteľ 3	Hodnotiteľ 4	Hodnotiteľ 5	Súčet bodov	Poradie
1.	7.	34	38	35	34	30	171	11.
2.	21.	34,5	39	37	37	34	181,5	9.
3.	15.	32,5	34	34	30	28	158,5	15.
4.	14.	31,5	29	32	30	27	149,5	18.
5.	20.	35	48	39	39	42	203	5.
6.	2.	33	37	35	34	36	175	10.
7.	3.	40	45	45	46	47	223	2.
8.	19.	30	35	32	31	31	159	14.
9.	22.	29	31	27	28	32	147	19.
10.	18.	34	32	36	32	33	167	13.
11.	10.	25,5	32	38	32	29	156,5	17.
12.	16.	37	49	44	43	46,5	219,5	3.
13.	5.	45	50	43	43	46	227	1.
14.	4.	42	50	42	35	47	216	4.
15.	6.	26	20	22	21	15	104	20.
16.	12.	30	30	36	28	33	157	15.
17.	11.	33,5	39	42	35	36	185,5	8.
18.	17.	31,5	40	44	39	36	190,5	7.
19.	8.	30,5	42	42	36	35	185,5	8.
20.	13.	32	34	32	29	32	157	16.
21.	1.	31,5	36	34	35	34	170,5	12.
22.	9.	35,5	39	37	42	38	191,5	6.

Najčastejšie nedostatky:

Vzhľad v nákreji – netypický vzhľad, odchýlky v zrnitosti mäsa a tuku, neprimerané rozomletie, netypická farba,

Textúra - príliš suchá, rozpadavá klobása, nekompaktnosť diela

Vôňa - netypická so silnou vôňou po iných surovinách a koreninách, silná aróma po korení, ktoré sa do klobás nemá pridávať – celé čierne korenie, nové korenie, muškátový orech, a pod.

Šťavnatosť – suchá klobása, vytečenie tuku, resp. málo tuku,

Chuť – nevýrazná, neslaná, silno papriková, silná rascová, prekorenená, bez chuti, chuť po pridaní mäsa iných druhov

Mnohé chyby vyplývajú z toho, že koreniny a soľ sú pridávané bez váženia od „oka“, čím dôjde buď k nedochuteniu alebo prechuteniu – najčastejšie presolenie, prekorenenie.