

# Skynmat og neytendur

## Um skynjun



### Bragðskyn

Grunnbragðgerðir eru fjórar: salt, súrt, sætt og beiskt. Það sem við köllum bragð er í raun bragð og lykt. Við finnum grunnbragð þegar við smökkum eitthvað og höldum fyrir nefið.

### Lyktarskyn

Við greinum á milli mörg þúsund tegunda af lykt. Engar grunnlyktargerðir eru til en við getum sagt að lyktin minni okkur á eitthvað.

### Sjón

Litur og útlit matvæla hefur mikil áhrif á fólk. Við dæmum mat út frá útlitinu.

### Snertiskyn

Við notum snertiskyn í fingrum og munnhúð til að meta áferð matvæla t.d. hversu stökkt eplið er eða hversu mjúkt brauðið er.

## Skynmat er kerfisbundið mat á lykt, bragði, útliti og áferð matvæla

Í skynmati eru skynfæri mannsins notuð til að meta gæði matvæla. Við notum sjón, lyktarskyn, bragðskyn og snertingu við skynmat. Niðurstöður skynmats eru hlutlausar og mælanlegar.

### Til hvers notum við skynmat?

Skynmat er notað í gæðastýringu, vöruþróun, rannsóknum og neytendakönnunum. Í gæðastýringu er skynmat notað til að fylgjast með því að vörur uppfylli kröfur. Skynmat er notað til að meta hráefni, framleiðslu og afurðir í vöruframleiðslu. Skynmat er notað í vöruþróun til að athuga hvernig eiginleikar vöru breytast þegar vinnsluferli er breytt. Skynmat er mikið notað í rannsóknum í matvælaíðnaði t.d. í geymslupólsrannsóknum. Oft er skynmat haft til samanburðar við aðrar rannsóknir svo sem örveru- og efnamælingar.

### Skynmat er ekki bara fyrir matvæli

Skynmat er mikið notað fyrir matvæli en einnig í margskonar iðnaði eins og við framleiðslu á snyrtivörum, hreinlætisvörum, í bílaiðnaði o.s.frv.

### Hvernig er skynmat framkvæmt?

Við skynmat er farið eftir stöðluðum aðferðum. Aðferðin er valin eftir því hver tilgangurinn er með skynmatinu og unnið er úr niðurstöðum tölfræðilega. Við vöruþróun og rannsóknir eru oft notaðir 6-12 manna hópar sem þjálfaðir eru reglulega. Hjá Matís er sérútbúin aðstaða fyrir skynmat og þjálfaður skynmatshópur sem metur mismunandi vörur sem eru í þróun eða verið er að rannsaka. Í fyrirtækjum eru oft einn til þrjú þjálfaðir einstaklingar sem sjá um gæðaeftirlit við framleiðslu matvæla.

### Hvað er neytendakönnun?

Með neytendakönnun getum við fengið hugmyndir um hvernig neytendum líkar varan. Við getum einnig fengið upplýsingar um hvort smekkur sé mismunandi milli hópa, t.d. kynja eða aldurshópa. Skynmat og neytendakannanir eru oft notaðar saman. Skynmatið leggur hlutlaust mat á vöruna en neytendakönnun leggur mat á hvernig neytendum líkar varan. Þannig er hægt að sjá hvaða eiginleika neytendum líkar við og hvað þeim líkar ekki.

### Viltu vita meira?

<http://www.matis.is/thjonusta/skynmat/>