

SPIS TREŚCI

	Strona
WSTĘP	7
1. EKONOMICZNE ASPEKTY PRODUKCJI I KONSUMPCJI HERBATY	9
1.1. Definicje i klasyfikacja herbaty	9
1.2. Światowy rynek herbaty	13
1.2.1. Rynek herbaty ekologicznej	14
1.3. Rynek herbaty w Polsce.....	17
1.4. Determinanty zachowań konsumentów na rynku herbaty	18
1.4.1. Marka jako czynnik warunkujący wybór herbaty	21
1.4.2. Opakowanie jako czynnik warunkujący wybór herbaty	23
2. CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA JAKOŚĆ HERBATY CZARNEJ	26
2.1. Warunki agrotechniczne	26
2.2. Termin i warunki zbioru.....	27
2.3. Proces produkcji	28
2.4. Rola transportu w zapewnieniu jakości herbaty czarnej	33
2.5. Zafałszowania i autentyczność herbaty	40
3. WSPÓLCZESNE PODEJŚCIE DO PROBLEMATYKI JAKOŚCI ŻYWNOŚCI	44
3.1. Specyfika i znaczenie jakości produktów spożywczych	44
3.2. Wieloatrybutowy charakter jakości żywności	46
3.3. Wielokryterialny charakter jakości herbaty czarnej	49
3.3.1. Normatywne wyróżniki jakości herbaty czarnej	50
3.3.2. Pozanormatywne wyróżniki jakości herbaty czarnej	56
3.4. Wielowymiarowe metody statystyczne oraz ich wykorzystanie w analizie żywności	72
4. CEL BADAŃ I ZAŁOŻENIA BADAWCZE	76
4.1. Przedmiot badania	79
4.2. Metody badawcze.....	82
4.3. Analiza statystyczna	89

5. OPRACOWANIE WIELOKRYTERIALNYCH MODELI SZACOWANIA JAKOŚCI I KLASYFIKACJI WYBRANYCH NAPARÓW HERBATY CZARNEJ – WYNIKI BADAŃ WŁASNYCH	92
5.1. Opracowanie profilu sensorycznego naparów herbaty czarnej	92
5.2. Wykorzystanie potencjometrycznego sensora smaku typu ASSE do oceny jakości i klasyfikacji badanych naparów herbaty czarnej	98
5.2.1. Modelowanie jakości sensorycznej naparów herbaty czarnej na podstawie wskazań potencjometrycznego sensora smaku ASSE.....	98
5.2.2. Wykorzystanie potencjometrycznego sensora smaku ASSE do identyfikacji herbat ze względu na kraj pochodzenia	106
5.3. Wybrane parametry fizykochemiczne jako kryterium szacowania jakości i klasyfikacji herbaty czarnej	117
5.3.1. Wyciąg wodny, całkowita zawartość polifenoli oraz aktywność antyoksydacyjna jako parametry różnicujące napary badanych herbat	119
5.3.2. Parametry barwy $L^*a^*b^*$ jako parametry różnicujące napary badanych herbat czarnych.....	130
5.3.3. Współzależności pomiędzy wybranymi parametrami fizykochemicznymi.....	136
5.3.4. Parametry fizykochemiczne jako kryterium oceny autentyczności badanych naparów herbaty czarnej	141
5.4. Konsumencka ocena sensoryczna jako kryterium szacowania jakości i klasyfikacji herbaty czarnej	158
5.4.1. Wielowymiarowa analiza jakości naparów herbaty na podstawie hedonicznych ocen konsumenckich	163
5.4.2. Model zależności pomiędzy wynikami oceny konsumenckiej a stopniem akceptacji i pożądalnością naparów herbaty czarnej	170
5.5. Wielokryterialna analiza jakości naparów herbaty z uwzględnieniem wyników parametrów fizykochemicznych i konsumenckiej oceny sensorycznej.....	176
5.6. Model zależności pomiędzy wskazaniami potencjometrycznego sensora smaku a wartościami parametrów fizykochemicznych.....	183

5.7. Wielokryterialne modele predykcji wybranych atrybutów konsumenckiej oceny jakości sensorycznej badanych naparów herbaty czarnej	188
PODSUMOWANIE I WNIOSKI	192
BIBLIOGRAFIA	199
SPIS RYSUNKÓW	230
SPIS TABEL.....	233
STRESZCZENIE W JĘZYKU POLSKIM	236
STRESZCZENIE W JĘZYKU ANGIELSKIM	237