

Táto práca sa snaží s využitím degustačných panelov laických konzumentov piva ukázať, ako veľmi svetlom poškodené pivo sú ľudia schopní rozpoznať od nepoškodeného. Vysvetľuje používané štatistické testy v normách a uvádza aj možnú modifikáciu, ktorú je možné uplatniť na zpresnenie výsledkov. Podarilo sa nám zistiť, že už po absolvovaní jednej trojuhlovej skúšky sú v dôsledku únavy posudzovateľov a nasýtenia vzduchu letenkovou pachutou výsledky všetkých nasledujúcich skúšok skreslené. To aj napriek tomu, že miestnosť, kde sa degustácie odohrávali, bola priestranná, prevetrávaná a posudzovatelia mali medzi sebou zabezpečené rozostupy väčšie ako 3 metre. Porovnali sme optometrické merania absorpcií vzoriek dvoch druhov pív s výsledkami organizovaných degustácií. Na ich základe sme spravili náš odhad hranice rozpoznateľnosti, teda takého poškodenia piva, že štatisticky významné množstvo posudzovateľov je schopné rozpoznať rozdiely medzi poškodeným a nepoškodeným pivom. Spravili sme tak pre pivo Pilsner Urquell, kde sme odhadli, že je vyššia ako 0.067 (a.u.) zmeny absorpcie, tak aj pre pivo Excelent 11°, kde sme odhadli, že hranica leží medzi 0.046 a 0.067 (a.u.) zmeny absorpcie. Pri porovnaní výsledkov podľa pohlavia musíme konštatovať, že ženy boli v rozpoznávaní svetelne poškodeného piva o niečo lepšie ako muži. Ďalej sme prišli na to, že absorpcia fľaše a zmena absorpcie, pre nás miera poškodenia piva, spolu korelujú. Výberový pearsonov korelačný koeficient vyšiel rovný 0.826. Celkovo táto práca môže slúžiť ako návod na plánovanie a organizovanie podobných sensometrických skúšok, štatistického testovania a analýzu výsledkov.