

Návod

k rozpoznání rozdílu

mezi optimálním a vysokým množstvím soli v pokrmu

Roztok kuchyňské soli s přesnou koncentrací je možné s výhodou použít pro zjištění slanosti pokrmu běžným porovnáním vzorků mezi sebou. Kalibrátory chuti se používají k senzorickému posouzení míry slanosti, posouzení a korekci subjektivních vjemů při konzumaci slaných pokrmů. Postup přípravy zpracovalo pracoviště CZVP SZÚ v Brně.

PŘÍPRAVA KALIBRÁTORŮ CHUTI – pomůcky:

NaCl – kuchyňská sůl, kohoutková voda, odměrná baňka/nádoba s dělením alespoň po 50 ml, nálevka, míchadlo, váhy s vážením (dílek) minimálně 0,5g

POSTUP PŘÍPRAVY ROZTOKŮ

Odvážené množství NaCl se přelije v odměrné nádobě (s vyznačeným objemem) vodou a doplní po rysku (500 ml). Množství NaCl [g] je v níže uvedené tabulce vypočítáno na celkový objem 500 ml roztoku. Pro přípravu jiných objemů je zapotřebí použití n-násobků hmotnosti NaCl na n-násobný požadovaný objem.

Požadovaná koncentrace roztoku [%]	NaCl [g]
0,1	0,5
0,4	2,0
0,5	2,5
0,7	3,5
1,0	5,0
5,0	25,0

Pro „nastavení“ chuti lze jako nejvhodnější doporučit koncentraci 0,4 a 0,7 %, které jsou hraniční pro **optimální 0,4 a nežádoucí 0,7**.

Příklad: Kolik gramů soli je v 1 porci polévky (150 g)?

Zjištěná sůl	Množství soli v jedné porci	% denního doporučení
1,0 %	1,5 g	60 😡
0,9 %	1,35 g	54 😡
0,8 %	1,2 g	48 😡
0,7 %	1,05 g	42 😐
0,6 %	0,9 g	36 😐
0,5 %	0,75 g	30 😐
0,4 %	0,6 g	24 😊
0,3 %	0,45	18 😊